

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ
РАБОТА
(БАКАЛАВРА)**

**НА ТЕМУ: «ПРИМЕНЕНИЕ БЕЛКОВО-ЖИРОВЫХ ЭМУЛЬСИЙ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ
ВАРЕННЫХ КОЛБАС В УСЛОВИЯХ ИП ЛОГИНОВ»**

**ВЫПОЛНИЛА: ЕРОФЕЕВА ВЕРОНИКА
СЕРГЕЕВНА**

Актуальность темы исследования

В зависимости от , и технологии животного достаточно функциональных , но часть гелеобразующую, и способности,

что использовать их при в рецептуры (в сухом виде в 2–4 %) и при белково-жировых .

Цель и задачи исследования

Целью выпускной квалификационной работы является изучение использования белково-жировых эмульсий при производстве вареных колбас в условиях предприятия ИП «Логинов».

Для поставленной решались задачи:

- Проанализировать контроль качества сырья и готовой продукции, охрану труда и окружающей среды на предприятии
- Особенности технологий производства вареных колбас, таких как «Любительская» и «Телячья»
- Проанализировать сырье и основных поставщиков
- Проанализировать ассортимент производимой продукции
- Дать характеристику ИП Логинов
- Рассмотреть возможности оптимального применения белково-жировых эмульсий при производстве вареных колбас в условиях ИП «Логинов»
- Проанализировать ассортимент производимой предприятием продукции

Общие сведения о белково-жировых эмульсиях

Белково-жировые эмульсии
(БЖЭ)

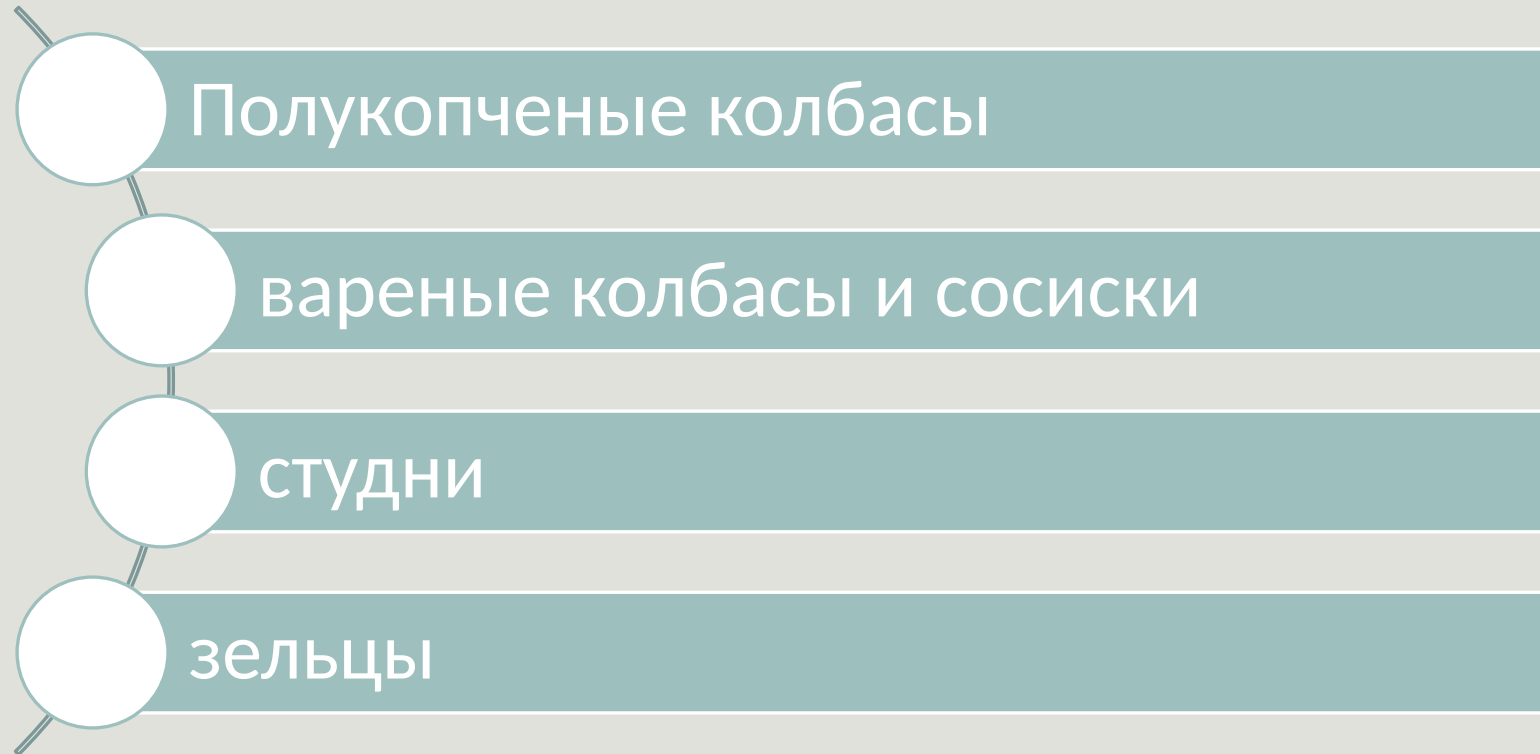


Достаточно
распространенный
компонент рецептур
колбасных изделий
«эконом» и «медиум»
классов.

Таблица 1- Характеристика предприятия

Название компании	ИП Логинов Олег Николаевич
ОГРНИП	304673109200429 от 1 апреля 2004 г.
ИНН	673000338195
Вид деятельности	Производство продукции из мяса убойных животных и мяса птицы
Адрес	214550, Смоленская область, Смоленский район, Северо-восточнее, д. Жукова на расстоянии 2.200 м

Ассортимент и объем производимой продукции



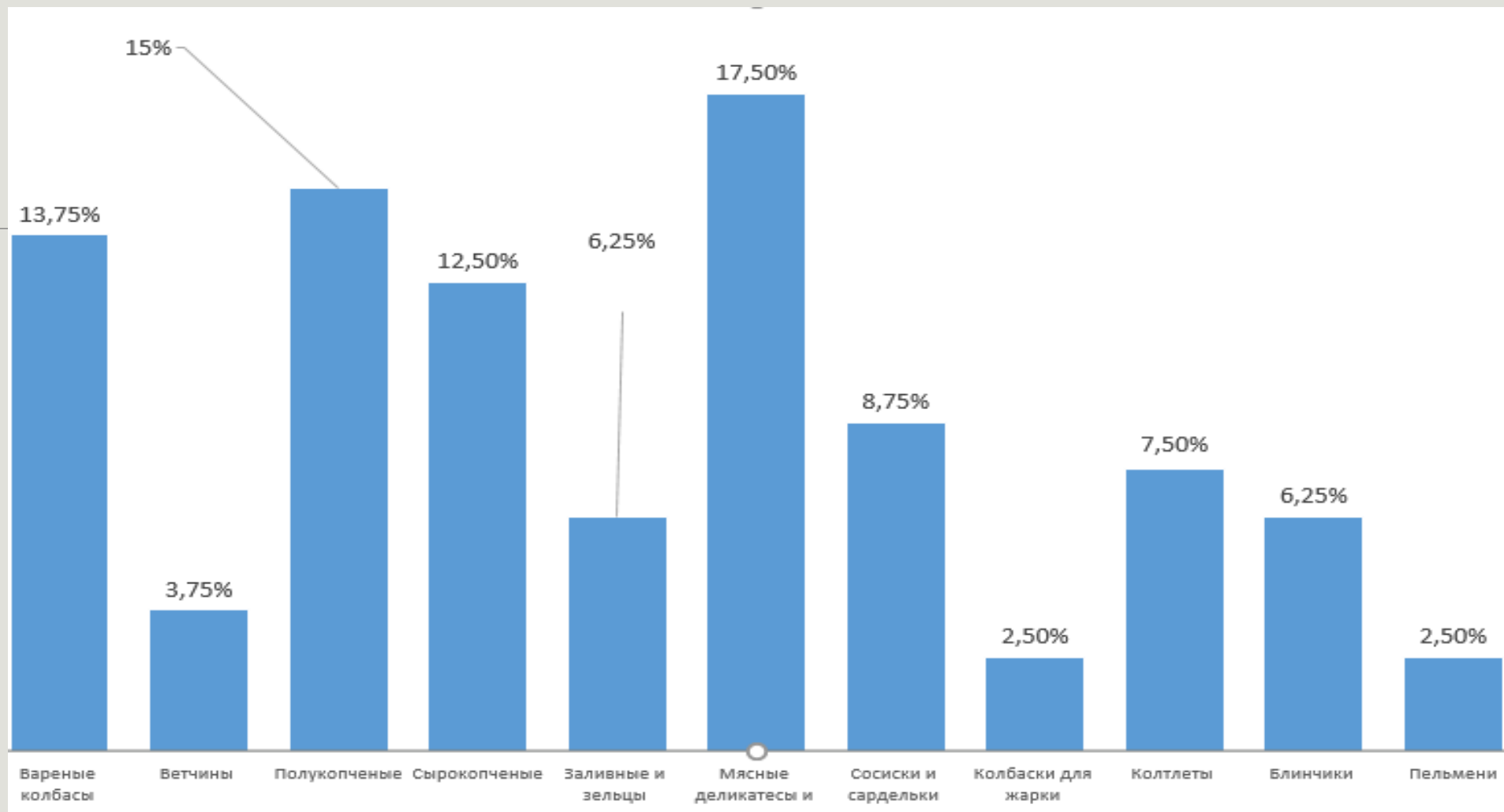


Рисунок 1- Процентное соотношение выпускаемой продукции на предприятии ИП «Логинов»

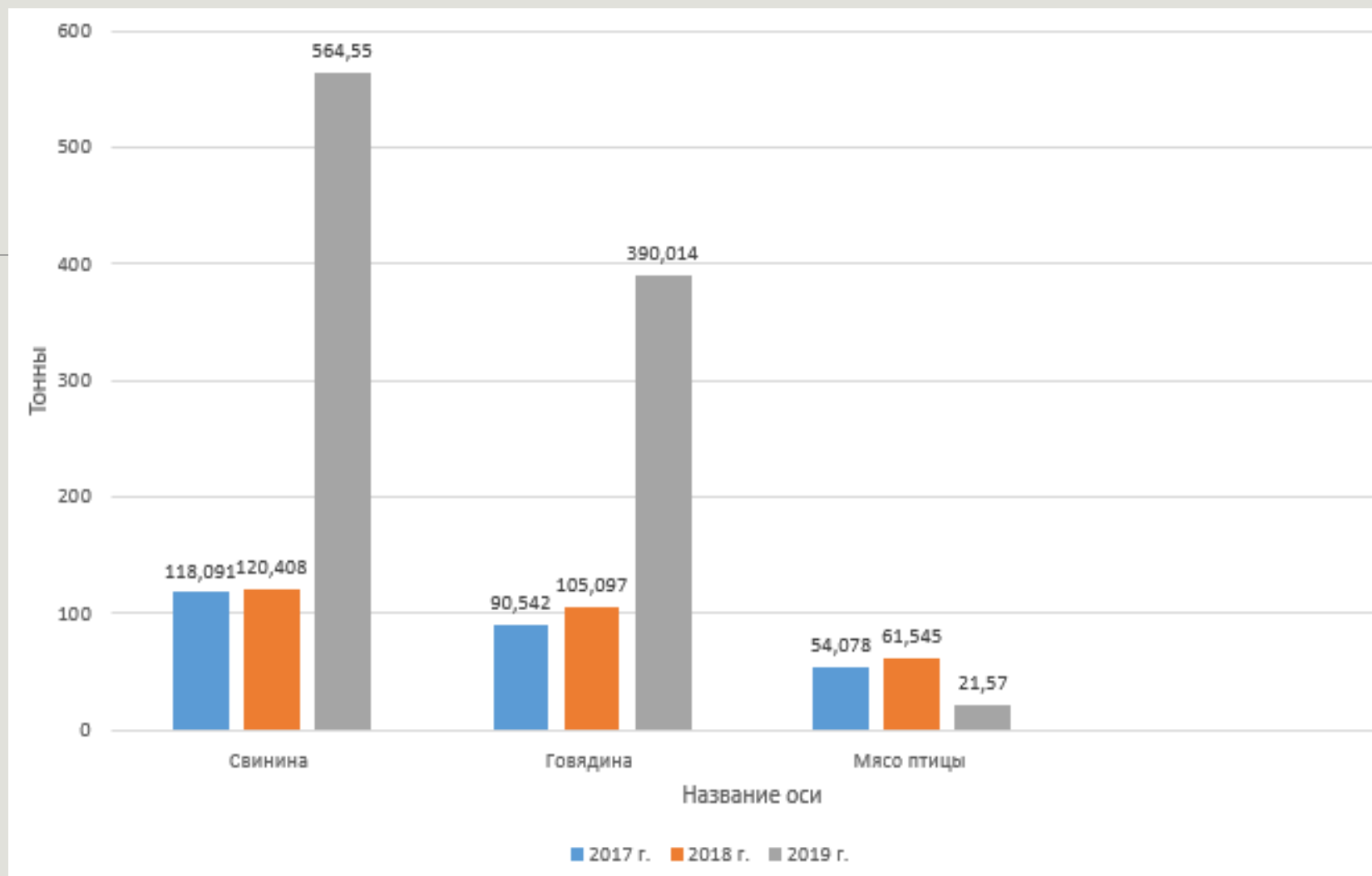


Рисунок 2- Динамика поступления сырья животного происхождения

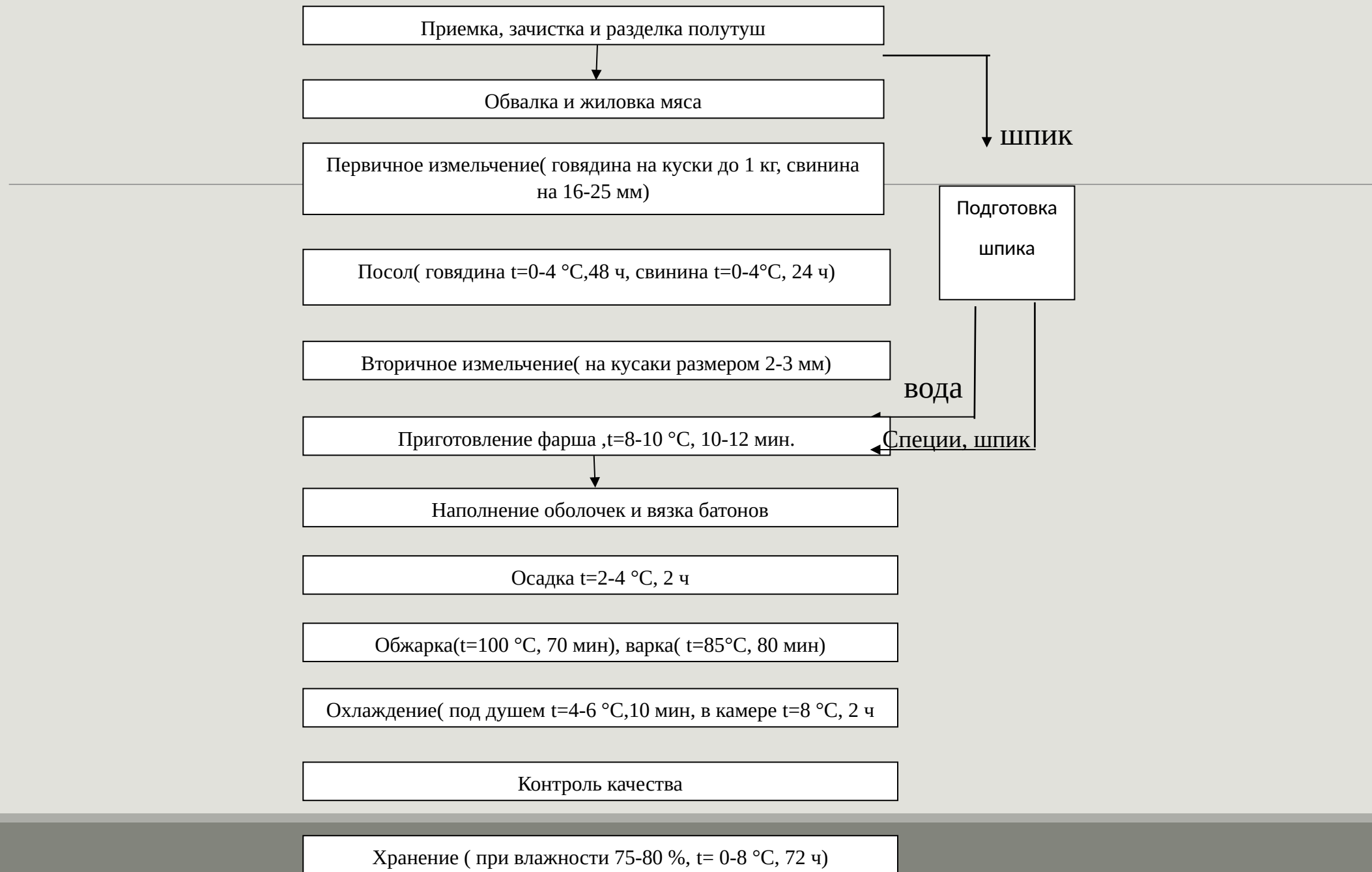




Рисунок 4 - Шприц U-159 "Идеал"



Рисунок 5 - Камера KBK-300

Таблица 2-Расход основного сырья на колбасное производство

Наименование колбасного изделия	Мощность, кг	Основное сырьё, кг					
		Говядина	Свинина			Яйца куриные или меланж	Языки вареные говяжьи
		В сорт	н	ж	шх		
Любительская	231	75,56	86,36	-	53,97	-	-
Телячья	256	60,38	72,45	36,23	43,47	4,83	24,151
Итого	487	135,94	158,81	36,23	97,44	4,83	24,151

Таблица 3- Расход специй и материалов на колбасное производство

Наименование колбасного изделия	Мощность, кг	Специи и материалы, кг						
		Соль поваренная пищевая	НИСО-2	Перец черный	Сахарный песок	Кардамон	Смесь пряностей №1 вместо сахара и отдельных пряностей	Фисташки очищенные
Любительская	231	5,397	0,0121	0,18	0,216	0,119	0,54	-
Телячья	256	5,313	0,0145	0,205	0,266	0,133	0,604	0,483
Итого	487	10,71	0,0266	0,385	0,482	0,252	1,144	0,483

Таблица 9- Анализ экономической эффективности производства колбас с применением белково-жировых эмульсий

Наименование	Масса основного сырья	Масса готового продукта		Отпускаемая цена	Выручка от реализации		Разница +/-
		Контроль	1 способ		Контроль	1 способ	
«Любительская»	100	107	117,7	215,9 р	23101,3	25411,43	+2310,13
«Телячья»	100	106	116,64	275 р	29150	32076	+2926

ВЫВОДЫ

На основе сделанных выводов предлагаем готовить белково-жировые эмульсии с добавлением КАТ-геля из сырой свиной шкурки.