

Здравствуйте, уважаемые члены аттестационной комиссии!

Тема моей выпускной квалификационной работы - ««ПРИМЕНЕНИЕ БЕЛКОВО-ЖИРОВЫХ ЭМУЛЬСИЙ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ВАРЕННЫХ КОЛБАС В УСЛОВИЯХ ИП ЛОГИНОВ»».

Слайд 2. 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 .

применение при приготовлении позволяет химический и , компенсировать в свойствах сырья, в производство прототипов и высвободить мясного , качественные продукции, вырабатываемых .

Слайд 3. выпускной является белково-жировых при вареных с в предприятия ИП «».

Для поставленной решались задачи:

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

Слайд 4.

эмульсии () – распространенный колбасных « » и «медиум» . Как , их приготавливают в или холодным , в качестве системы « + » белковые специальные . В жирового возможно свинины с ткани не 15 %, свиного, свиного, , свиного, жира-сырца , жира-сырца , конского, , топленого или говяжьего, , маргарина, , растительных (, кокосовый).

Слайд 5. предприниматель Николаевич по переработке и производству по адресу: Федерация, , д. Жуково, – на расстоянии 2,2 км. Характеристика предприятия ИП «Логинов» представлена в виде таблицы 1.

Слайд 6. ИП О. Н. выпускает 90 продукции, на российском . вареные и , сырокопченые, , колбасы, , из мяса , студни, , и полуфабрикаты.

Слайд 7. Соотношение видов производимой продукции представлено на рисунке 1.

Из гистограммы видно, что вареные колбасы занимают 13,75 % от общего объема выпускаемой продукции.

предприятия по – 1 тонна в . смены с до с 1 – часовым на обед.

, ИП Логинов О. Н. и большой .

Слайд 8. За последние три года общая масса сырья животного происхождения увеличилась. Динамика поступления сырья животного происхождения представлена на рисунке 2.

За год поступило 118,091 из мяса свинины; За -120,408 тонн из свинины; За истекший года – 564, 55 тонн из мяса .

Слайд 9. Частная технология производства вареной колбасы "Любительская" представлена на рисунке 3.

Посоленное мясо выгружают в тазы из специального материала для переработки пищи. Посолочное мясо выдерживают при температуре 0-4°С в кусках 48 часов, в виде шрота - 24 часа. Во время выдержки соль равномерно распределяется в сырье, и оно становится липким и влагоемким, что позволяет изготовить из такого мяса колбасу высокого качества.

Слайд 10. Для набивки колбасного фарша в оболочки используется вакуумный универсальный Шприц U-159 "Идеал", который представлен на рисунке 4.

Слайд 11. Термодымовая камера КВК-300 предназначена для осуществления технологического процесса термической (сушка, варка, жарка, запекание) и дымовой (копчение) обработки. Ее мы представим на рисунке 5.

Слайд 12. Далее представим сводные таблицы(Таблицы 2,3) колбасного производства по основному сырью, специям и материалам.

Как видно из таблицы 2 при мощности 231 кг в сутки на производство вареной колбасы «Любительской» используется 75, 56 кг говядины высшего сорта, 86,36 кг свинины нежирной, в качестве жирного сырья используется шпик хребтовый- 53,97 кг.

Для производства колбасы вареной «Телячьей» при мощности 256 кг в сутки, потребовалось 60,38 кг говядины высшего сорта, 72, 45 кг свинины нежирной, 36, 23 кг свинины жирной, 43,47 кг шпика хребтового. Так же в качестве основного сырья для колбасы «Телячьей» используются яйца куриные и языки вареные говяжьи, 4,83 и 24,151 кг соответственно.

Применяются в рецептуре следующие специи и материалы: соль поваренная пищевая, НИСО-2, перец черный, сахарные песок, фисташки очищенные, кардамон. Чаще всего вместо сахарного песка и кардамона используется смесь пряностей №1.

Мы рассмотрели два способа приготовления белково-жировой эмульсии. При первом способе приготовления белково-жировой эмульсии со свиной шкуркой используется сырая свиная шкурка, а второй способ приготовления предусматривает предварительную обработку свиной шкурки бланшированием в воде в течение 20-40 минут, что приводит к дополнительным затратам электроэнергии на предприятии.

Слайд 14. Экономически более выгодно производить колбасы «Любительская» и «Телячья» с применением БЖЭ, приготовленных по первому способу(без термической обработки свиной шкурки), что позволит увеличить выход готового продукта на 10 %, тем самым снизить себестоимость готовой продукции.

Анализ экономической эффективности производства колбас с применением белково-жировых эмульсий представим в виде таблицы 9.

Применение белково-жировых эмульсий со 100 кг основного сырья дает получить дополнительную выручку при реализации колбасы «Любительской» 2310,13 рублей и 2926 рублей при реализации колбасы вареной -«Телячьей».

Слайд 15. На основе сделанных выводов предлагаем готовить белково-жировые эмульсии с добавлением КАТ-геля из сырой свиной шкурки.

Таким образом, Цель работы - белково-жировых при вареных с в предприятия ИП «»– достигнута.

Спасибо за внимание! Доклад окончен.