

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kursovaya-rabota/429733>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Товароведение

ВВЕДЕНИЕ 3

1. РЫНОК КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ 5

1.1 Обзор рынка колбас и колбасных изделий 5

1.2 Классификация и ассортимент колбасных изделий 7

2. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ 12

2.1 Химический состав и пищевая ценность колбасных изделий 12

2.2 Факторы, формирующие качество колбасных изделий 14

3. ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ 20

3.1 Методы исследования 20

3.2 Результаты экспертизы исследуемых образцов 23

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 25

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 27

Как видно из таблицы 3 колбасные изделия в своем составе содержат и витамины, и минералы.

В колбасном производстве мясо проходит физикохимическую обработку. Во время термической обработки колбас теряется 1025% витамина B1 и 1020% витамина B2, но витамины B1 и B2 в колбасах содержатся в значительных количествах (0,270,34 мг% или 0,08%). 0,18) мг%).

Вывод :химический состав колбасных изделий зависит от вида сырья и технологии. Колбасы содержат белки (9—28%), жиры (13—48%), минеральные вещества (2,4—6,6%), воды (40—72%). Колбасные изделия, произведенные из натуральных ингредиентов, содержат в своем составе: важные составляющие костной ткани кальций и фосфор; минералы магний, кальций, калий и др.

2.2 Факторы, формирующие качество колбасных изделий

Основными ингредиентами для производства колбасных изделий являются: мясо, жир, различные субпродукты, добавки с содержанием белка, посолочные и технологические ингредиенты.

Мясо. Основным сырьем для производства колбас является мясо всех видов скота, птицы и различные субпродукты категорий 1 и 2. Мясо для производства колбасных изделий должно быть без признаков порчи, отвечать требованиям стандартов, и признано ветеринарно-санитарной службой пригодным на пищевые цели.

Правильный выбор мясной группы сырья есть основа для разработки высококачественных колбасных изделий. Функциональные и технологические свойства мяса тесно связаны с его термическим состоянием, что необходимо учитывать при выборе сырья для различных колбас. При использовании охлажденного мяса достигается хорошее качество всех колбас. Для производства вареных колбас использование свежего мяса с наивысшей водосвязывающей и эмульгирующей способностью возможно при условии немедленной обработки после убоя или отсрочки наступления порчи. Последнее достигается за счет быстрой заморозки и последующей обработки, и измельчения свежего мяса с добавлением соли, льда, нитритов и 1012 часов выдержки.

Хорошим сырьем, которое направляют на колбасное производство, является говядина с содержанием белка около 20 % и жира 34 %. На качество и выход колбасных изделий сильно влияет pH мяса, который определяет состояние белков. Мясо с нормальной скоростью автолиза имеет pH в диапазоне от 5,7 до 6,3. Использование мяса с более высоким pH (мясо с признаками DFD) или искусственное смещение pH в щелочную сторону (с поглощением фосфата) обеспечивает более высокий выход вареной колбасы. Однако при pH выше 6,5 процесс формирования цвета тормозится и создаются благоприятные условия для микробиологического разложения. Такое мясо нельзя использовать для производства колбас и натуральных полуфабрикатов. Мясо с низким pH и мясом (с признаками ПЭ) в диапазоне 5,05,5 обладает низкой влагосвязывающей способностью. Такое сырье запрещается в использовании вареной колбасы, так как

возможно образование бульонно-жирового отека. Определенные низкие значения pH влияют положительно на процесс цветообразования и стабилизацию окраски.

Поступающее сырое мясо должно строго соответствовать допустимым нормам микробиологическим показателям и необходимость систематического мониторинга. Это связано с тем, что микробиологические показатели ухудшаются во время обработки, что может сократить срок годности или даже повредить конечный продукт.

Жиродержащее сырье. При производстве колбасных изделий используется в основном свиной жир, меньше говядины, баранины и костный жир. В зависимости от плотности свиной жир делится на три группы: твердые (ветчина и лопатка), полутвердые (грудка, ребра и шея) и мягкий. Свиной жир в основном добавляется к колбасам высшего сорта, полутвердым и мягким к колбасам первого и второго класса.

Субпродукты. При производстве колбас используется практически все субпродукты, что имеются у сельскохозяйственных животных. Некоторые ценные субпродукты используются в качестве сырья при производстве специализированных продуктов, включая диетические продукты. К ним относятся печень, мозг (для продуктов печени), язык (для колбас). При использовании двух категорий побочных продуктов следует отметить, что они имеют высокое содержание коллагена, низкую пищевую ценность и стойкую структуру. Следовательно, субпродукты, содержащие мышечную ткань (диафрагма, мясо головы, сердце), подходят для приготовления вареных колбас низкого качества. Субпродукты, которые содержат много коллагена (ноги, уши, свиная кожа) являются сырьем для приготовления зельцев. Субпродукты используют в колбасных изделиях в охлажденном, мороженом состоянии. Они должны быть хорошо очищены и промыты. К субпродуктам предъявляются те же санитарногигиенические требования, что и к мясу.

Белоксодержащие добавки. Особенностью колбасных изделий является возможность применения различных пищевых добавок, что позволяет разнообразить ассортимент колбасных изделий. Применяют функциональные продукты, повышающие пищевую ценность и технологическую стабильность, а также при их использовании можно снизить производственные затраты. Белоксодержащие добавки, используемые в колбасном производстве, включают растительные препараты, зерновые, бобовые, масличные культуры, и животные молочные продукты, кровь и продукты крови, яйца и т.д. В группу белоксодержащих добавок входят такие наполнители как: злаки, концентраты.

Посолочные ингредиенты. К посолочному сырью относят поваренную соль, нитрит натрия, аскорбиновую кислоту или аскорбинат натрия, сахар и др. Технологические добавки. Технологические добавки прежде всего помогают регулировать цвет, структуру, вкус, аромат, повышают стабильность колбасных изделий при хранении и влияют на ход ферментативных процессов. К ним относятся следующие типы добавок:

-фосфаты, гидроколлоиды, эмульгаторы структурные стабилизаторы;

-специи и пряности, глутамат натрия ароматизаторы;

-ферментированный рис, кармузин, экстракт паприки и т. д.

-натуральные и синтетические красители;

-ферментные препараты и микробиологические препараты.

Хотя указанные добавки позволяют направленно регулировать практически все аспекты качества мясных изделий, основной задачей технолога должно быть оптимальное использование свойств самого мясного сырья.

Существует категория диетических колбас, для их изготовления используется молоко и яйца. Производятся также растительные колбасы, в которых кроме мяса присутствуют крупы, выступающие в роли наполнителя и разбавителя.

Общая технология производства колбасных изделий состоит из следующих этапов:

1. Выбор сырья для изготовления оболочки будущей колбасы. Основным видом материала является естественное сырье –кишка, желудок. Подготовка заключается в очищении, промывке и отжимке. Также широкое применение получили оболочки искусственного происхождения на синтетической основе.
2. Работа с основным наполнителем, то есть, мясом и салом. Как правило, они доставляются на завод в замороженном виде, поэтому тушу сначала оттаивают, затем выполняется обвалка и жиловка, то есть отделение мышечных волокон жилок, жировых пленок и прочих тканей. Рассмотрим более подробно все эти этапы: От того, в каком виде было привезено сырье, будет зависеть тип колбасного изделия. Поэтому может использоваться парное, охлажденное и размороженное. Все мясо промывается водой. Разделка подразумевает разделение туши на отдельные части заданных размеров. Обвалка подразумевает собой процесс отделения мяса от костей. При жиловке соединительной ткани от плоти отделяются элементы: сухожилия, фасции, кровеносные сосуды и лимфатические узлы, хрящи, мелкие кости и лимфатические узлы, ушибленные ткани и другие дефекты. При тримминге мясо сортируется: говядина по

3 сортам самая высокая (без видимых соединительных тканей и жировых включений), 1 (не более 6% тонких пленок) и HG (до 20% пленок); Свинина для постного (не более 10% жира), жира (3050% жира) и жира (не менее 50% жира) [6].

3. На следующем этапе осуществляется производство колбасного фарша. Для этого на предприятии используются специальные мясорубки с разными насадками. С их помощью можно нарезать мясо на кусочки разных размеров и таким образом достичь желаемой консистенции. Затем фарш загружается в большие контейнеры, где он солен для созревания. На этой стадии в массу добавляют специи и добавляют различные усилители вкуса и аромата, после чего они выдерживают при нулевой температуре в течение определенного времени. Различные виды мяса требуют разного соленого времени. Для свежего достаточно 1 дня, чтобы охладиться и разморозить как минимум 2. Если мясо хорошо нарезать, 6 часов будет достаточно.

Для производства нежной колбасы, мясо после созревания пропускается через более мелкие мясорубки. После чего поступает на следующий этап, где изготавливается фарш в специальных смесителях и куттеров. Выполняется введение специй в зависимости от требований и рецепта, шпик и пряные вещества для усиления вкуса и улучшения ароматических свойств. Происходит некоторое разбавление водой, что необходимо для придания более эластичной консистенции.

4. Изготовление батонов. На это этапе фарш заполняется в оболочки, которые формируются при помощи специального оборудования полуавтоматические шприцы-наполнители. Процесс включает несколько стадий:

а) подготовка упаковок, для этого они нарезаются на заданные по величине отрезки и закручиваются с одной стороны. Есть оболочки, которые требуют предварительного увлажнения;

б) наполняется оболочка фаршем специальным вакуумным шприцом непрерывного действия.

в) на следующем этапе выполняется так называемый процесс штриковки, то есть прокалывания для высвобождения оставшегося в батоне воздуха. Образуется петля, чтобы изделие можно было повесить.

г) развешивание готовых колбас на специальных тележках. Важно, чтобы они не соприкасались между собой.

5. На следующем этапе происходит осадка батонов. Технологический процесс необходим для копченых видов колбас. Продолжительность может достигать 7 суток при температуре не более 3 градусов. В результате этого колбаса немного просыхает и плотно обтягивается оболочкой, приобретая ярко-красный цвет.

6. Последним этапом производства вареных колбас является варка при 7580 ° С (в ваннах с водой или в паровых камерах). Время приготовления зависит от диаметра батона. Колбасы готовятся 1015 минут, а батон с большим диаметром 2 часа. В конце процесса приготовления температура внутри батона должна составлять от 68 до 70 ° С. В процессе приготовления происходит коагуляция измельченных белков и инактивация оставшихся микроорганизмов и протеолитических ферментов.

После того как колбаса сварилась ее охлаждают под душем 1015 мин или в помещении с температурой воздуха 10-12 °С в течение 1012 ч. Влажность готовой продукции должна быть 55—75%. Для копченых колбас осадка происходит при 1012 ° С, а жарка в течение одного часа при 6090 ° С, варка 4080 минут при 7585 ° С, охлаждение в помещении с температурой воздуха не более 12° С в течение трех-четырех часов. Дополнительная операция копчение при температуре 3550 ° С в течение 1214 часов.

1. Анализ рынка колбасных изделий и мясных деликатесов в России в 2019-2023 гг., прогноз на 2024-2026 гг. // РБК: офиц. сайт. 2023. URL: <https://marketing.rbc.ru/research/38824/> (дата обращения: 12.01.2024).

2. Обзор российского рынка колбасных изделий // AnalyticResearchGroup: офиц. сайт. 2022. URL: <http://www.foodmarket.spb.ru/current.php?article=2369> (дата обращения: 12.01.2024).

3. Рынок колбасных изделий. Текущая ситуация и прогноз 2024-2026 гг. // Alto Consulting Group: офиц. сайт. 2024. URL: <https://alto-group.ru/otchet/marketing/270-rynek-kolbasnyx-izdelij-tekushhaya-situaciya-i-prognoz-2019-2023-gg.html> (дата обращения: 12.01.2024).

4. ГОСТ 33102-2019. Продукция мясной промышленности. Классификация. Межгосударственный стандарт: Введен в действие 01-01-2021. М.: Стандартинформ, 2020. 18 с.

5. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие / В.М. Позняковский. Саратов: Вузовское образование, 2019. –527 с.

6. Винникова, Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов: учебник / Л.Г. Винникова. Киев: Фирма «ИНКОС», 2021. –600 с.

7. Цыренова, В.В., Мункуев, В.Ч. Производство колбас и мясных изделий: учебное пособие / В.В. Цыренова, В.Ч. Мункуев. Улан-Удэ: Издательство БГСХА им. В.Р. Филиппова, 2023. –142 с.

8. ГОСТ Р 52196-2011. Изделия колбасные вареные. Технические условия: Гос. стандарт РФ: Введен в действие 01-01-2011. М.: Стандартиформ, 2012. 16 с.
9. ТУ 9213-049-37676459-2013. Колбасы полукопченые, варено-копченые и жареные. Введен в действие 01-01-2013. М.: Стандар-тинформ, 2013. 10 с.
10. ГОСТ 9959-2020. Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки. Межгосударственный стандарт: Введен в действие 01-01-2022. М.: Стандартиформ, 2021. 19 с.
11. ГОСТ Р 51474-99. Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами: Гос. стандарт РФ: Введен в действие 22-12-1999. М.: ИПК Издательство стандартов, 2000, 12 с.
12. ГОСТ 9957-73. Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия (с Изменениями N 1, 2). Межгосударственный стандарт: Введен в действие 01-07-1974. М.: Стандартиформ, 2021. 9 с.
13. ГОСТ 23042-2020. Мясо и мясные продукты. Методы определения жира. Межгосударственный стандарт: Введен в действие 01-01-2022. М.: Стандартиформ, 2021. 9 с.
14. ГОСТ 10574-2021. Продукты мясные. Методы определения крахмала. Межгосударственный стандарт: Введен в действие 01-01-2023. М.: Стандартиформ, 2022. 10 с.
15. Данильчук, Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: учебное пособие / Ю.В. Данильчук. М.: ИНФРА-М, 2013. –174 с.
16. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования (с Изменением N 1). Национальный стандарт РФ: Введен в действие 01-07-2005. М.: ИПК Издательство стандартов, 2004. 25 с.
17. Лихачева, Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. –304 с

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kurovaya-rabota/429733>