**СОДЕРЖАНИЕ**

Введение 2стр

Структурно-организационная характеристика предприятия 3стр

Схема организационной структуры предприятия 4стр

Организация работы мясного цеха 6стр

Технология производства мясных натуральных мелкокусковых

полуфабрикатов на предприятии 9стр

Оборудование на предприятии 15стр

Заключение 21стр

ВВЕДЕНИЕ

Мясо и изделия из него являются одним из важнейших продуктов питания. Высокая пищевая ценность этих продуктов обусловлена содержанием в них значительного количества белков животного происхождения.

Ассортимент мясных продуктов включает сотни наименований. Увеличение производства мясной продукции предприятиями мясной промышленности достигается не только за счет ввода новых мощностей, но и в результате механизации и автоматизации технологических процессов, повышения выходов готовой продукции.

Анализ питания различных групп населения РФ, проводимый Институтом питания АМНРФ, свидетельствует, что в настоящее время потребление пищевых продуктов не только полностью обеспечивает, но у значительной части населения превышает энергетические потребности. В то же время потребности в белках, в первую очередь в животного происхождения, удовлетворяется лишь на 80%.

Поэтому просто необходимо, чтобы ассортимент и состав мясопродуктов соответствовал меняющимся физиологическим потребностям профессиональных и возрастных групп населения страны, поэтому анализ ассортимента и потенциальных потребителей – это одна из важнейших задач преддипломной практики. Кроме того, на преддипломной практике мне предстоит ознакомиться со структурой предприятия, функциями его работников, а также с технологией производства мелкокусковых натуральных полуфабрикатов.

СТРУКТУРНО-ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

Создание предприятия фиксируется соответствующими документами.

Прежде всего, оформляется основной документ - Устав предприятия, в котором указываются: юридический статус нового предприятия, задачи, обоснования и принципы его создания, учредители, их адреса, денежный вклад каждого учредителя, организационная структура предприятия, его руководящие органы, права и обязанности предприятия как юридического лица. Устав предприятия утверждается учредителями и вместе с заявкой регистрируется местными органами власти. После этого предприятие получает право на собственную печать и открывает расчетный счет в банке. Учреждение, которое не имеет печати и расчетного счета, не является юридическим лицом и не относится к категории предприятий.

Учредительный договор - договор между учредителями о создании юридического лица. В учредительном договоре учредители обязуются создать юридическое лицо, определяют порядок совместной деятельности по его созданию, условия передачи ему своего имущества и участия в его деятельности, а также условия и порядок распределения между участниками прибыли и убытков, управления деятельностью юридического лица, выхода учредителей из его состава.

ЗАО компания «\*\*\*» является юридическим лицом – закрытым акционерным обществом. Компания имеет право на собственную печать и расчетный счет в банке.

Генеральный директор ЗАО компании «\*\*\*» вместе с его учредителями являются владельцами уставного капитала. Совет учредителей решает вопрос о распределении чистой прибыли. За счет привлечения дополнительных денежных средств, предприятие увеличивает свои основные и оборотные фонды, наращивает выпуск продукции, улучшает ее качество, увеличивает доход.

СХЕМА ОРГАНИЗАЦИОННОЙ СТРУКТУРЫ ПРЕДПРИЯТИЯ

Генеральный

директор

Главный бухгалтер

### Товаровед

Руководитель отдела по маркетингу и сбыту продукции

Директор магазина

Кассир

Продавец розничной торговли

Повара-обвальщики мясных п/ф

Лепщицы замороженных п/ф

На мой взгляд, система управления, имеющая место на данном предприятии, немного несовершенна, т.к. у работников данного предприятия слишком много «начальников», что может негативно отражаться на работе каждого подчиненного в отдельности. На предприятии это объясняется тем, что генеральный директор, главный бухгалтер и товаровед являются акционерами и права «на управление фирмой» у них равные. К слову, стоит отметить, что я не заметила негативных аспектов этого равноправия учредителей. Возможно, оттого, что предприятие активно расширяется и у каждого человека хватает своих собственных обязанностей и просто нет времени вмешиваться в работу других членов коллектива. А важные вопросы, определяющие курс движения фирмы или вопросы об увольнении или принятии на работу нового сотрудника решаются на собрании акционеров или (чаще всего) на общем собрании, где помимо акционеров присутствуют начальники цехов и т.д.

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ МЯСНОГО ЦЕХА

В мясном цехе ЗАО компании «\*\*\*» находится следующее: раковина; две моечные ванные; разрубочный стул (колода); разделочные столы; холодильный шкаф; шкаф для хранения инвентаря и шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств.

При организации рабочих мест в мясных цехах необходимо обеспечить изготовление полуфабрикатов различных видов в соответствии с кулинарным разрубом туш, рациональное использование отходов, организацию контроля за качеством полуфабрикатов, учет мясопродуктов и выхода готовых полуфабрикатов по видам, цене, сумме.

Рабочие места в мясных цехах организуются для следующих технологических процессов:

**1** – обработка мяса КРС, поступающего в цех четвертинами или полутушами; свинины – полутушами; телятины – тушами;

**2** – обработка птицы и субпродуктов.

**3** – производство полуфабрикатов из рубленого мяса

Мясо доставляется в цех на грузовых тележках ТГ – 130.

Разруб туш на части. Эту операцию производят на разрубочном стуле при помощи мясницкого топора или на ленточной циркулярной пиле.

Разрубочный стул может быть круглым или квадратным. Круглый изготовляется из твердых пород дерева (дуб, береза), квадратный – из брусков на клее и обтягивается обручем из нержавеющей стали. Стул имеет ручки для переноски. Но роль этого стула вполне может выполнять и колода.

На рабочих местах для обвалки мяса устанавливают производственные столы шириной не менее 1 м. Крышки столов изготавливают из металла нержавеющей стали, дюралюминия, или дерева, обшитого оцинкованным железом. У металлических крышек столов имеются бортики, чтобы мясной сок не стекал на пол. Под крышками столов должны быть выдвижные ящики для хранения инструмента и инвентаря.

Для обвалки мяса используют обвалочные ножи – большой и малый. Рядом с обвалочными столами ставятся передвижные ванны, тележки или другую тару, куда складывают мясо.

Для перегрузки, отбивания и панирования полуфабрикатов организуется отдельное рабочее место с производственными столами.

Рабочее место для приготовления рубленого мяса и полуфабрикатов из него оборудуют с учетом выполнения операций приготовления фарша дозировки, формовки полуфабрикатов.

Мясо для фарша нарезают на рабочем месте для приготовления полуфабрикатов и измельчают на мясорубке. Полученный фарш соединяют с остальными компонентами котлетной массы по действующим рецептурам, вымешивают и разделяют на порции по видам полуфабриката.

При работе в мясном цехе предъявляются определенные санитарные требования. Так как работа связана с мясом, то в обязательном порядке соблюдаются правила санитарной обработки. Мясо является хорошей питательной средой для болезнетворных микробов и паразитов. Поэтому следует быть особенно осторожным в этом отношении и обращать особое внимание на соблюдение необходимых санитарных правил как во время приемки и хранения, так и во время приготовления мяса. Каждое малейшее упущение может вызвать опасные болезни (чаще всего отравления), во многих случаях с летальным исходом. Поэтому мясо убойных животных может употребляться только свежим, если известно, что в нем нет паразитов и болезнетворных микробов. Эти микробы могут находиться в мясе больных животных (сибирская язва, туберкулез, ящур, свиная рожа) или заразить мясо во время убоя животных и дальнейших технических процессов, что может быть результатом, главным образом, не удовлетворительного санитарного состояния оборудования и помещений.

К каждому виду оборудования применяется своя особая санитарная обработка. После использования механического оборудования, оно разбирается, промывается горячей водой (не менее 65 С) с моющим средством, затем ополаскивается горячей водой (около 50 с) и обсыхает. Затем протирается сухой чистой тряпкой, механические части машин смазываются маслом, корпус протирается влажной, а затем сухой тряпкой.

Соблюдение санитарно-гигиенических требований к содержанию оборудования, инвентаря и посуды играет важную роль в профилактике пищевых отравлений, инфекций и глистных заболеваний.

Для мытья посуды используют моечные ванны и моечные машины.

**Режим мытья посуды:**

1 – удаление остатков пищи в бачки.

2 – мытье горячей водой с моющими средствами (t воды 50 С).

3 – дезинфекция 10 – 15 минут.

4 – ополаскивание или ошпаривание (t воды не ниже 60 С).

5 – просушивание в специальных шкафах.

**Режим мытья инвентаря.**

Металлический инвентарь, после промывки моющими средствами, ополаскивают и прокаливают в духовке.

Деревянный инвентарь очищают от остатков пищи, промывают с моющими средствами, ополаскивают и просушивают на решетчатых пачках и стеллажах.

Разделочные столы моют теплой водой с моющими средствами и обдают горячей водой.

Щетки и мочалки для мытья посуды промывают с моющими средствами, кипятят 10 – 15 минут, ополаскивают, просушивают и хранят в специальных местах.

Подносы моют горячей водой отдельно от кухонной посуды в специальных ваннах. Режим мытья тары и подносов тот же.

Моечные ванны после использования моют с чистящими средствами, обдают кипятком, ежедневно. Моечные машины разбирают, промывают и насухо вытирают. Раз в неделю дезинфицируют.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ НАТУРАЛЬНЫХ МЕЛКОКУСКОВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ НА ПРЕДПРИЯТИИ

Мясные натуральные мелкокусковые полуфабрикаты - это куски мясной мякоти различной массы, очищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок. К натуральным мелкокусковым полуфабрикатам относятся также мясокостные ку­сочки мяса с определенным содержанием костей. Полуфабрикаты выпус­кают охлажденными или за­мороженными. Сырьем является мясо в охлажденном или замороженном состояниях. Не используется мясо быков, хряков, баранов, мясо, замороженное более одного раза, и мясо тощее. На предприятии ЗАО компания «\*\*\*» выпускают только охлажденные мясные натуральные полуфабрикаты, рубленные и панированные полуфабрикаты, а к замороженным относятся пельмени, вареники, манты, позы и чебуреки.

Ассортимент мясных натуральных мелкокусковых полуфабрикатов из говядины представлен: бефстроганов (из вырезки, длиннейшей мышцы спины и верх­него и внутреннего куска тазобедренной части), азу (из боковых и наружных кусков тазобедренной части), гуляш (из лопаточной и подлопаточной частей, а также покромки), суповой набор (мя­сокостные кусочки массой 100-200 г с наличием мякоти не менее 50% к массе порции), говядина для тушения (кусочки ребер с наличием мякоти не менее 75% к массе порции), грудинка на харчо (с содержанием мякоти не менее 85% к массе порции).

Мелкокусковые полуфабрикаты из свинины пред­ставлены следующими наименованиями: поджарка (из тазобедренной части и корейки с содержанием жировой ткани не более 10%), гуляш (то же, что и гуляш из говядины), мясо для шашлыка (из тазобедренной части), рагу (содержание мякоти не менее 50% к массе порции), рагу по-домашнему (содержание костей не более 10% и жировой ткани не более 15% к массе порции).

В производстве натуральных полуфабрикатов также используется посол и масси­рование. В состав рассола входит соль, фосфаты, сахарный песок; для некоторых наименований используется обсыпка из пряностей и декоративных специй.

Мы знаем, что в зависимости от возрастаразличают мясо молодых и взрос­лых животных. Мясо животных крупного рогатого скота в возрасте от 2 недель до 3 месяцев называют молочной теля­тиной, от 3 месяцев до 3 лет — говядиной молодняка и свыше 3 лет — говядиной. Мясо свиней подразделяют на мясо поросят массой от 1,3 *кг* до 12 *кг,* мясо подсвинков — от 12 до 34 *кг* и свинину, полученную от животных массой более 34 *кг.*

По полуразличают мясо, полученное от самцов, самок и кастрированных животных. Мясо некастрированных самцов крупного рогатого скота и свиней соответственно называют мя­сом бугаев и хряков; самцов кастратов — мясом волов и боровов.

На предприятии существуют строгие правила по приемке сырья (мясных туш и полутуш). Не принимается говядина старше трех лет и свинина весом более **???** Кроме того, не принимается мясо некастрированных самцов, т.к. их мясо отличается жесткостью и часто неприятным запахом, особенно заметным при варке. И говядина обязательно должна быть I категории упитанности, т.е туши с удовлетворительно разви­тыми мышцами, жир покрывает тушу не менее чем от восьмого ребра до седалищных бугров, на остальных участках допуска­ется отложение жира в виде небольших участков.

В зависимости от упитанности и резуль­татов ветеринарно-санитарной экспертизы на каждой туше, по­лутуше или четвертине мяса всех видов животных безвредной краской фиолетового цвета ставят клеймо. Форма и количество клейм на тушах и полутушах является гарантией качества при покупке этого вида сырья. На клейме изобра­жено сокращенное название республики, номер предприятия и слово «Ветосмотр». Клейма установлены следующих основных форм: круглой, квадратной и треугольной.

Далее, после приемки мяса, следует первичная переработка скота, которая заключается в разделке туш. Она осуществляется в мясном цехе и начинается с «туалета», необходимого для придания мясу товарного вида. Туалет заключается в удалении почек у говяжьих и свиных туш, хвоста, остатков диафрагмы — грудобрюшной перегородки — и извлечении спинного мозга. Кроме того, с туш срезают участки с кровоподтеками и удаляют бах­ромки мяса и жира. У свиных туш отделяют голову. Затем туши или полутуши моют теплой водой с помощью фонтанирующих щеток, что способствует удалению с поверхности мяса загрязнений и значительной части микроорганизмов.

Обработка мяса на предприятии состоит из следующих стадий: кулинарная разделка и обвалка, зачистка и сортировка мяса, приготовление полуфабрикатов.

*Обвалка -* это отделение мякоти от костей. Эту операцию производят очень тщательно, чтобы на костях не оставалось мяса, а полученные куски не имели глубоких надрезов (не более 10мм).

*Жиловка и зачистка -* это удаление сухожилий, плёнок, хрящей. При зачистке частей удаляют грубые поверхностные плёнки, сухожилия, хрящи и лишний жир, с краёв обрезают закраины. Межмышечные соединительные ткани и тонкие поверхностные плёнки оставляют. Зачищают мясо, чтобы оно не деформировалось при тепловой обработке. Из зачищенного мяса удобнее нарезать порционные полуфабрикаты.

Разделка мяса производится в помещении с температурой воздуха не выше 10°С, чтобы мясо не нагревалось.

Зачищенное мясо сортируют в зависимости от кулинарного использования. На качество мяса влияет количество соединительной ткани и её устойчивость при тепловой обработке. Части мяса, содержащие мало соединительной ткани, используют для жарки, а если её много – для варки и тушения.

Разделка полутуш осуществляется в соответствии с «Технологической инструкцией по универсальной схеме разделки, обвалки и жиловки говядины (свинины) для произ­водства полуфабрикатов, копченостей и колбасных изделий», т.к. неправильное, не соответствующее кулинарному назначению использование части туши может привести к обесцениванию продукта, нерациональному его использованию, что в конечном итоге приведет к увеличению издержек на предприятии. Например, невыгодно употреблять наиболее мягкие и нежные части туши для котлетной массы, которую можно приготовить из мякоти шеи, пашины, а также из всех мелких кусков, оставшихся при разделке туш.

Мелкокусковые полуфабрикатыизготовляют из мяко­ти спинной, поясничной и задней тазовой частей, из сырья, оставшегося после изготовления порционных полуфабрикатов. Нарезку бескостных полуфабрикатов возможно осуществлять на ма­шинах типа шпикорезки, мясокостных — с использованием ленточных пил, а также рубящих машин (гильотин) непрерывного действия, но на предприятии используется только ручная нарезка, что снижает производительность, но повышает качество готового продукта. А нарезка мясокостных полуфабрикатов осуществляется с помощью ленточной пилы FSG 101 1550 A.

Далее готовые полуфабрикаты поступают в зону упаковки. Порции мелкокусковых натуральных полуфабрикатов нестан­дартной массы упаковывают под пленку на полимерной подложке. А полуфабрикаты для розничной торговой сети укладывают на вкладыши полимерных многооборотных ящиков без завертки в один ряд. В каждом ящике должно быть не более трех вкладышей. Ящики должны обеспечивать доступ воздуха при закрытой крышке или вкладыше.

Маркировка потребительской тары содержит следующую информацию: наименование полуфабриката, термическое состояние (охлажден­ное); дата и время изготовления, способ приготовления, сроки и температуру хранения.

Транспортной тарой для полуфабрикатов служат многооборот­ные ящики.

Мясные полуфабрикаты транс­портируют автомобилями-рефрижераторами с изотермическим кузовом, что вполне допустимо при одногороднем сооб­щении.

При хранении охлажденного мяса необходимо поддерживать его температуру на постоянном уровне. Колебание температуры окружающего воздуха приводит к ухудшению качества, увели­чению потерь и значительно сокращает продолжительность хра­нения мяса в связи с конденсацией влаги на его поверхности. Даже небольшое изменение температуры воздуха при высокой относительной влажности достаточно для достижения точки росы и увлажнения поверхности туш. При хранении мяса происходит некоторое испарение влаги, но этот процесс нежелателен. На данном предприятии я заметила, что в автомобиле-рефрежераторе температура около -50С, т.к. одновременно перевозятся охлажденные и замороженные полуфабрикаты (пельмени, вареники и т.д.), что не соответствует оптимальным температурным режимам хранения охлажденных мелкокусковых полуфабрикатов.

В связи с относительно ограниченным сроком хранения ох­лажденного мяса в мясоперерабатывающей практике были разработаны методы хранения в подмороженном состоянии, в атмосфере с добавлением углекислого газа, применением ультрафиолетовых лучей, антибиотиков и про­никающей радиации. Однако эти методы не используются на предприятии, т.к. значительно удорожают себестоимость продукции.

Сроки годности охлажденных полуфабрикатов при температуре хранения 4±2 °С

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Срок годности, ч** |
| 1 . Натуральные мясные |  |
| крупнокусковые, порционные без панировки | 48 |
| порционные в панировке | 36 |
| мелкокусковые | 36 |
| мелкокусковые маринованные, с соусами | 24 |
| 2. Мясные рубленные: |  |
| формованные, в т. ч. в панировке и фаршированные | 24 |
| комбинированные (мясо-овощные; с добавлением соево­го белка) | 24 |
| 3. Фарши мясные, в т. ч. комбинированные: |  |
| вырабатываемые мясоперерабатывающими предприяти­ями | 24 |
| вырабатываемые предприятиями торговли и обществен­ного питания | 12 |
| 4. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порци­онные, мелкокусковые) | 36 |

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ДЕГУСТАЦИЯ

Для того, чтобы принять решение о вводе новых наименований в ассортимент выпускаемой продукции, на предприятии была проведена внеплановая производственная дегустация. Вопрос, на который следовало найти ответ по результатам дегустации, звучал следующим образом: «целесообразен ли выпуск данной продукции».

На предприятии были созданы благоприятные условия для проведении дегустации: оборудованы индивидуальные рабочие места для членов дегустационной комиссии (отсутствие резких запахов, шума, яркого света). Также было выбрано оптимальное время для проведения дегустации – 11часов утра, за час до дегустации членам дегустационной комиссии было запрещено пить, курить и кушать.

В дегустационную комиссию входили:

▫ начальник мясного цеха

▫ начальница пельменного цеха

▫ товаровед

▫ главный бухгалтер

▫ руководитель отдела по маркетингу и сбыту продукции

▫ директор магазина

Председателем дегустационной комиссии был назначен генеральный директор ЗАО компании «\*\*\*».

Дегустационной комиссии было представлено 3 наименования вареников: с вишней, с малиной и с клубникой.

Данные образцы продукции следовало оценить по следующим критериям: внешний вид, консистенция, запах, вкус, послевкусие и стояла отдельная графа – внесение предложений. Так как дегустация носила чисто производственный характер, то образцы сравнивались не с нормативной документацией на данный вид продукции (ТУ 9214-678-00419779-2001 «полуфабрикаты замороженные»), а исходя исключительно из личных предпочтений и личных суждений и выражался в двух вариантах: нравится/не нравится.

По окончанию дегустации каждый член дегустационной комиссии записал результаты в дегустационный лист и передал его председателю для обработки результатов, которые представлены в диаграммах отдельно по каждому образцу.







Окончательное решение по итогам данной дегустации: провести маркетинговое исследование с опросом потенциальных потребителей и опросом покупателей в розничном магазине совмещено с дегустацией данных видов продукции.

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ**

Органолептический анализ с помощью сенсорных анализаторов человека изучает потребительские свойства продовольственных товаров, а так же пищевых ингредиентов, поэтому при приемке мяса с сомнительной степенью свежести на предприятии было принято решение о проведении органолептического анализа. Товаровед решил провести анализа по ГОСТ 7269-79 «Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести». Образцы отбирают от каждой исследуемой мясной туши или ее части целым куском массой не менее 200 г из следующих мест:

▪ у зареза, против 4 и 5-го шейных позвонков;

▪ в области лопатки;

▪ в области бедра из толстых частей мышц.

Органолептические методы предусматривают определение: внешнего вида и цвета; консистенции; запаха; состояния жира; состояния сухожилий; прозрачности и аромата бульона. На предприятии было решено определить внешний вид, цвет, запах, прозрачность и аромат бульона.

Внешний вид и цвет туши определяют внешним осмотром. Вид и цвет мышц на разрезе определяют в глубинных слоях мышечной ткани на свежем разрезе мяса. При этом устанавливают наличие липкости путем ощупывания и увлажненность поверхности мяса на разрезе путем приложения к разрезу кусочка фильтровальной бумаги.

Определение запаха. Органолептически устанавливают запах поверхностного слоя туши или испытуемого образца. Затем чистым ножом делают разрез и сразу определяют запах в глубинных слоях. При этом особое внимание обращают на запах мышечной ткани, прилегающей к кости.

Определение прозрачности и аромата бульона. Для получения однородной пробы каждый образец отдельно пропускают через мясорубку МИМ-600 диаметром отверстий решетки 2 мм, и фарш тщательно перемешивают. 20 г полученного фарша взвешивают и помещают в коническую колбу вместимостью 100 см3, заливают 60 см3 воды, тщательно перемешивают, закрывают стеклом и ставят в кипящую водяную баню.

Запах мясного бульона определяют в процессе нагревания до 800С в момент появления паров, выходящих из приоткрытой колбы.

Для определения прозрачности 20 см3 бульона наливают в цилиндр вместимостью 25 см3, имеющий диаметр 20 мм, и устанавливают степень его прозрачности визуально.

По результатам испытаний делают заключение о свежести мяса в соответствии с характерными признаками, предусмотренными в таблице по ГОСТ 7269-79. Мясо или субпродукты, отнесенные к сомнительной свежести хотя бы по одному признаку, на предприятие не принимается.

В ходе данного органолептического анализа были получены следующие результаты:

**Внешний вид** и цвет поверхности туши и мышц - Местами увлажнены, слегка липкие с наличием темной корочки подсыхания.

**Запах** свежего мяса, немного специфичный.

**Анализ бульона** - мутный, с запахом не свойственным свежему бульону.

Товароведом предприятия было принято решение о непринятии данной туши говядины вследствие ее сомнительной степени свежести.

Таблица по ГОСТ 7269-79 «Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование показателя** | **Характерный признак мяса** | | |
| **свежих** | **сомнительной свежести** | **несвежих** |
| Внешний вид и цвет поверхности туши | Имеет корочку подсыхания бледно розового или бледно- красного цвета; у размороженных туш красного цвета, жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет | Местами увлажнена, слегка липкая, потемневшая | Сильно подсохшая, покрытая слизью серовато-коричневого цвета или плесенью |
| Мышцы на разрезе | Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; цвет свойственный данному виду мяса для говядины - от светло-красного до темно-красного, для свинины - от: светло-розового до красного, для баранины - от красного до красно- вишневого, для ягнятины - розовый | Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, темно-красного цвета. Для размороженного мяса - с поверхности разреза стекает мясной сок, слегка мутноватый | Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, липкие, красно- коричневого цвета. Для размороженного мяса - с поверхности разреза стекает мутный мясной сок |
| Консистенция | На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается | На разрезе мясо менее плотное и менее упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка выравнивается медленно (в течение 1 мин), жир мягкий, у размороженного мяса слегка разрыхлен | На разрезе мясо дряблое; образующаяся при надавливании пальцем ямка не выравнивается, жир мягкий, у размороженного мяса рыхлый, оса лившийся- |
| Запах | Специфический, свойственный каждому виду свежего мяса | Слегка кисловатый или с оттенком затхлости | Кислый или затхлый, или слабогнилостный |
| Состояние жира | Говяжьего - имеет белый, желтоватый или желтый цвет; консистенция твердая при раздавливании крошится свиного - имеет белый или бледно-розовый цвет; мягкий, эластичный; бараньего - имеет белый цвет, консистенция плотная Жир не должен иметь запаха осаливания или прогоркания | Имеет серовато- матовый оттенок слегка липнет к, пальцам; может иметь легкий запах осаливания | Имеет серовато- матовый оттенок, при раздавливании мажется. Свиной жир может быть покрыт небольшим количеством плесени Запах прогорклый. |
| Состояние сухожилий | Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. У размороженного мяса, сухожилия мягкие, рыхлые, окрашенные в ярко-красный цвет | Сухожилия менее плотные, матово-белого цвета. Суставные поверхности слегка покрыты слизью | Сухожилия размягчены, сероватого цвета. Суставные поверхности покрыты слизью |
| Прозрачность и аромат бульона | Прозрачный, ароматный | Прозрачный или мутный, с запахом не свойственным свежему бульону | Мутный, с большим количеством хлопьев, с резким, неприятным запахом |

**ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**

Как часто Вы и/или члены Вашей семьи употребляют мясные полуфабрикаты?

- регулярно 11%

- не регулярно 39%

- редко 48%

- никогда 2%

Какие полуфабрикаты Вы чаще всего покупаете?

- замороженные 31%

- натуральные мякотные 37%

- натуральные мясокостные 10%

- рубленные 22%

Какими критериями Вы руководствуетесь при покупке мясных полуфабрикатов?

- вкусовые качества 49%

- внешний вид 20%

- доверие конкретному производителю 19%

- цена 12%

Согласны ли Вы, что за высокое и гарантированное качество продукта можно заплатить несколько дороже?

- да 69%

- нет 31%

Что для Вас предпочтительнее?

- покупать полуфабрикаты часто небольшими объемами 71%

- покупать их реже, т.е. разово тратить большую сумму за большое количество полуфабрикатов 29%

Важно ли для Вас месторасположение производителя? Если да, то кому отдаете предпочтение

-нет 36%

-да (местный) 64%

Считаете ли Вы, что полуфабрикаты должны быть в индивидуальной упаковке? Если да, то какую расфасовку считаете оптимальной

-нет 52%

-да

0,5кг 30%

1 кг 18%

Как Вы относитесь к новому ассортименту сладких вареников с вишней, малиной, клубникой?

- пробовали, понравились 69%

- пробовали, не понравились 28%

- еще не пробовали 3%

Считаете ли Вы, что ассортимент мясных полуфабрикатов в летнее время должен отличаться от ассортимента в зимнее время года? Если да, то объясните

- нет 49%

- да 51%

Состав Вашей семьи

- 1-2 человека 57%

- 3-4 человека 40%

- более 5 3%

Ваш возраст

- 18-24 8%

- 24-36 42%

- 36-48 30%

- 48-60 19%

- свыше 60 1%

Ваш род занятий

- учащийся 28%

- работающий 71%

- пенсионер 1%

Считаете ли Вы достаточной информацию о мясных полуфабрикатов в данном магазине?

- да 59%

- нет 41%

При проведении маркетинговых исследований, направленных на выявление уровня востребованности мясных полуфабрикатов были получены данные, представленные на рис.1



Рис. 1 Предпочтения потребителей.

Из диаграммы видно, что наибольшим спросом пользуются натуральные мякотные полуфабрикаты, поэтому они и представлены в наибольшем ассортименте в данном розничном магазине.

Кроме того, из данного опроса можно сделать вывод о том, какая категория граждан является целевой аудиторией данного предприятия.



Из данной диаграммы видно, что потенциальными потребителями мясных полуфабрикатов являются работающие люди в возрасте от 24 до 36 лет.

**ИЗМЕРЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ В ТОЛЩЕ МЫШЦ**

Свинину по качеству подразделяют на пять категорий. По термической обработке мясо подразделяют на:

- парное - полученное сразу после убоя и первичной переработки сырья с температурой в толще мышц не ниже 35 0С.

- остывшее – температура не выше 12 0С, имеет корочку подсыхания, не увлажненную поверхность.

- охлажденное – температура от 0 до +40С, поверхность не увлажненная, покрытая корочкой подсыхания.

- подмороженное мясо – температура на глубине 1см от -3 до -50С, на глубине 6 см от 0 до20С.

- замороженное мясо – температура не выше -80С.

- размороженное мясо – оттаявшее до температуры не ниже 10С.

Температуру остывшей, охлажденной и замороженной свинины измеряют в толще мышц бедренной части с внутренней стороны на глубине не менее 6 см. В подмороженной свинине по окончании процесса подмораживания измеряют температуру на глубине 1 и 6 см, а в процессе хранения - на глубине не менее 6 см.

При приемке туши свинины на глубине 6 см мною была измерена температура по ГОСТ 7724-77 «МЯСО. СВИНИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ» в толще мышц бедренной части с внутренней стороны. В результате, я смогла сделать вывод, что данная туша относится к остывшему мясу, т.к. имеет температуру 70С.

После помещения туши в холодильную камеру через 24 часа температура в толще мышц составляла 20С, из чего можно было сделать вывод, что мясо охлажденное и на предприятии соблюдаются требования по хранению охлажденного мяса.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Пройдя практику в ЗАО компании «\*\*\*» я нашла несколько упущений в работе данной организации:

1 Большое использование физического труда

2 Механизация некоторых процессов, таких, как вымешивание теста, фарша, ускорит технологический процесс.

3 Во время транспортировки мясных полуфабрикатов в рефрижераторе поддерживается температура –50С, что может негативно сказыватся на состоянии замороженных полуфабрикатов и натуральных охлажденных мясных полуфабрикатов.

Но моё мнение следующее: на данном этапе развития фирмы большое использование физического труда вполне допустимо, так как работники не устают из-за небольшого грузооборота, но, в перспективе, нужно будет либо нанимать в штат человека, который бы занимался только физической работой, либо автоматизировать эти процессы.

Проведенные мною исследования показали, что замороженные полуфабрикаты не дефростируют при транспортировке, т.к. кузов автомобиля-рефрижератора выполнен из термоизоляционного материала, а мясных натуральные полуфабрикаты не успевают замерзнуть по причине одногородней доставки.

При прохождении преддипломной практики, целью которой являлся сбор необходимого и недостающего материала для написания выпускной квалификационной работы, мною был не только отобран необходимый материал, он был проанализирован и изучен.

Мной так же были выполнены поставленные ранее задачи:

- был изучен и проанализирован ассортимент мясных охлажденных полуфабрикатов.

- проведены сравнительные исследования ассортимента мясных охлажденных полуфабрикатов.

Так же мной был проведен замер температуры в толще мышц при приемке и при хранении мясной туши, кроме того, я принимала участие в производственной дегустации и в органолептическом анализе мяса.