Содержание

Введение

Колбасными изделиями являются продукты из мяса, подвергнутого механической и химической обработке с добавлением неких остальных товаров. Колбасы являются высокоценными продуктами.

История колбасы насчитывает не одно тысячелетие. Небольшие вареные или копченые колбаски, имевшие благодаря подобной обработке большой срок хранения, а также начиненные рубленым мясом и шпиком свиные желудки, как правило, тоже копченые, считались излюбленной едой на древнегреческих пирах. В Древнем Риме тоже делали маленькие вареные и копченые колбаски, но там их скручивали колечком или придавали вид цепочки. Первые упоминания о приготовлении домашних колбас на Руси встречаются в «Домострое», датированном XVI веком. Хотя способы соления и копчения мяса были известны славянам за несколько столетий до этого. Они для приготовления колбасы набивали промытые свиные кишки мелко нарезанной свининой, смешанной с гречневой кашей, мукой и яйцами. Но максимально широкое распространение колбасы на Руси произошло благодаря Петру I. Именно он в 1709 году выписал из Германии колбасных дел мастеров, обладающих секретами изготовления колбас из различных сортов мяса, начиненных заморскими пряностями, на Руси дотоле неизвестными.

Так получилось, что практически все из учеников, перенимавших немецкую колбасную науку, оказались жителями города Углича. Колбаса, изготовленная местными мастерами, была намного вкуснее и ароматнее, нежели заграничная. В результате к концу XVIII века угличские колбасники, потеснив немцев, заняли на рынке сбыта передовые позиции. Родоначальником же практически всех отечественных колбас специалисты считают прасола Русинова — изобретателя знаменитого «Углицкого» сорта. В 1860 году в самом Угличе было открыто пять колбасных заведений, на которых работало несколько сот мастеров. Их продукция настолько пришлась по душе россиянам, что очень быстро полностью вытеснила иноземную колбасу сначала с Ярославщины, а затем и из Тамбова, Москвы и Петербурга. А вскоре началось и импортирование колбасы за границу. К 1866 году из всех 74 колбасных производств 50 принадлежали угличским мастерам.

В дореволюционной России насчитывалось уже более 2 500 колбасных заведений, правда, из этого количества только 46 производств изготавливали этот продукт фабричным способом. Остальные же просто находились при каждой крупной мясной лавке, где в производстве колбасы участвовало не более 30 рабочих. Перед началом Первой мировой войны производство колбасных изделий на душу населения составляло 1 кг в год. В 70-х годах в Советском Союзе на 760 мясоперерабатывающих заводах ежегодно производилось около 2,5 млн. тонн колбасы двухсот наименований. До 1990 года в СССР на человека приходилось более 40 кг колбасных изделий в год, за последние 10 лет это количество сократилось до 15 кг в год.

Сегодня с этим продуктом знаком каждый. Наша любовь к нему удивительно сильна и постоянна. И, видимо, не случайно, так как он, по меньшей мере, способен очень быстро утолить чувство голода. Сегодня существует много разновидностей колбас и колбасных изделий. У населения всего земного шара наиболее популярный сорт колбас – варенные, несмотря на то, что из-за большого количества воды, входящей в их состав, они долго не хранятся. Тема курсовой работы является актуальной, так как продукт стабильно пользуется хорошим спросом и сейчас в продаже имеется большой выбор колбас, что предоставляет возможность подобрать изделие на любой вкус.

Целью курсовой работы выступает изучение ассортимента и качества варенных колбас, реализуемых ОАО «Универсам «Сельмашевский»».

Для достижения поставленной цели необходимо выполнить и определить ряд задач, а именно:

1. изучить пищевую ценность и значение в питании варенных колбас;
2. рассмотреть классификацию и ассортимент варенных колбас;
3. осветить требования к качеству и дефекты варенных колбас;
4. рассмотреть порядок и виды упаковки, маркировки и хранения варенных колбас.
5. проанализировать ассортимент варенных колбас, реализуемых ОАО «Универсам «Сельмашевский»»;
6. разработать предложения по ассортименту и качеству варенных колбас.

С целью выполнения поставленных задач были изучены ГОСТы, специальная и учебная литература, а также статистический и бухгалтерский материал объекта исследования.

I Теоретическая часть

1. Пищевая ценность, значение в питании варенных колбас

Разнообразен и богат ассортимент колбас и колбасных изделий. Есть среди них мягкие, сочные, тонкого вкуса и аромата. Есть и более острые, с плотным мясом и жиром, со специфическим аппетитным запахом мясных копченостей.

Готовят колбасы в основном из свиного и говяжьего мяса, а некоторые - из телятины, баранины, из мяса кроликов, домашней птицы и др. В продажу поступают также колбасные изделия из мясных субпродуктов (языков, печени, мозгов, легких) или с добавлением в мясные фарши этих субпродуктов.

По способу обработки колбасные изделия делят на вареные, копчено-вареные, полукопченые и сырокопченые.

Под общим названием "колбасные изделия" магазины предлагают, кроме собственно колбас, сардельки, вареные и сырые сосиски, зельцы, мясные хлебы, колбасные фарши, паштеты, студни, заливные. Колбасы в питании человека являются важным источником белка и жира.

Вареные колбасы (любительская, отдельная, фаршированная, мясные хлебы, сосиски, сардельки и др.) промышленность вырабатывает из мяса, которое подвергают тонкому измельчению. В фарш добавляют шпик, пряности и соль, выдерживают для того, чтобы мясо созрело, стало мягче, приобрело лучший вкус и сочность. После выдержки фарш вновь измельчают, заправляют специями, заключает в оболочку, обжаривают и слегка кипятят для придания колбасе приятного запаха, затем варят (прогревают) и охлаждают.

*В производстве колбасных изделий имеется ряд особенностей*:

1. Многократное измельчение мяса и получение предельно измельченного мясного фарша вплоть до гомогенной структуры.
2. Использование в составе сырья для производства колбасных изделий субпродуктов (мясная обрезь, рубец, пищевод, диафрагма, печень, легкие, мозги, губы, уши и др.).
3. Использование в колбасном производстве в качестве сырья условно годного мяса, обезвреженного посолкой, замораживанием или проваркой (финнозное, бруцеллезное мясо и др.).
4. Высокая влажность фарша и добавление в него холодной воды или льда для охлаждения и предупреждения согревания и возможного закисания.
5. Применение в процессе производства колбасного фарша нитритов, отличающихся большой токсичностью.

*Основными требованиями при производстве фарша являются:*

1. Создание в цехах и на рабочих местах оптимальных в санитарно-гигиеническом отношении условий.
2. Строгое соблюдение установленных технологическими требованиями экспозиций.
3. Поддержание установленного температурного режима в процессе производства фарша (созревание фарша и др.).
4. Использование для охлаждения фарша только пищевого льда.
5. Высокий уровень личной гигиены рабочих при производстве фарша.

Пищевая ценность колбасных изделий выше, чем у исходного сырья, так как в процессе производства колбас из мяса удаляют несъедобные и малопитательные части (кости, хрящи, сухожилия, грубую соединительную ткань, пленки) и добавляют высокопитательные продукты (свиной шпик, молочные продукты, яйца, яичные порошки и др.). При производстве колбас можно перерабатывать мясо недостаточной упитанности и низших сортов, мясные отходы и субпродукты. Измельчение мяса и добавление в фарш различного рода пищевых добавок улучшают биологическую ценность колбасных изделий. Различные виды колбас по химическому составу и пищевой ценности неравноценны, однако все они представляют собой продукты, содержащие в сравнительно больших количествах белковые вещества, богаты липидами, макро и микроэлементами, экстрактивными веществами, витаминами и др. Колбасные изделия содержат 10 - 30% белков, 10 - 50% жира. Количество воды в колбасах колеблется от 25% (копченые) до 80% (зельцы). Энергетическая ценность колбас от 800 кДж (варёные колбасы и зельцы) до 2400 кДж (копченые).

2. Классификация, характеристика ассортимента варенных колбас

Варенные колбасы подлежат классификации по различным признакам, которые оговорены в СТБ 126-2004 (рисунок 1 ).

Мясные

Мясо-растительные

По используемому

сырью

Колбасы Сардельки

Сосиски

По форме и размеру

Колбасы варенные высшего, первого, второго сорта, бессортовые;

Сосиски, сардельки высшего, первого сорта и бессортовые;

Колбасы варенные, сосиски, сардельки мясорастительные

По сортности

По виду мяса

Говяжьи Бараньи

Свиные Мяса птицы

По виду оболочки

Естественная Без оболочек

Искусственные

С однородной структурой

С включением кусочков шпика, языка, мышечной и жировой ткани

По рисунку фарша на разрезе

Колбасы широкого потребления

Колбасы специального назначения

По назначению

Рисунок 1 –Классификация варенных колбас.

Рецептуры варенных колбасных изделий должны содержать:

а) высшего сорта:

колбасы варенные – говядину высшего сорта и (или) телятину, и (или) свинину нежирную, и (или) полужирную не менее 60 % в любом соотношении;

сосиски и сардельки – говядину высшего сорта и (или) первого сорта, и (или) свинину нежирную или полужирную не менее 60 % в любом соотношении;

б) первого сорта – говядину первого сорта и (или) свинину полужирную не менее 50 % в любом соотношении;

в) второго сорта – говядину второго сорта, свинину полужирную и (или) жирную, конину, баранину, говяжьи и (или) свиные головы на менее 60 % в любом соотношении;

г) бессортовые – говядину и (или) свинину колбасную или односортную, мясо конины, баранины, козлятины, мясо диких животных не менее 50 % в любом соотношении;

д) мясо-растительные – говядину первого или второго сорта, или колбасную, или односортную, свинину жирную или полужирную, или колбасную, или односортную не менее 60 % в любом соотношении.

Колбасы высшего сорта (приложение А) готовят из говядины высшего сорта (за исключением Молочной и Эстонской, для которых используют мясо 1-го сорта), свинины разной жирности и твердости шпика (за исключением Столичной, в которой полутвердый шпик, и Краснодарской, содержащей грудинку). Из пряностей используют перец, мускатный орех (или кардамон). Чеснок, как правило, в колбасы высшего сорта не добавляют, за исключением Русской и Эстонской.

В зависимости от вида на разрезе колбасы высшего сорта делят на структурные и бесструктурные.

Столичная колбаса имеет широкий овальный батон (оболочка мочевой пузырь) и привкус копчения, так как после варки ее подкапчивают.

Телячья и Краснодарская колбасы имеют форму широкого, слегка изогнутого батона, содержат кусочки языка; отличить их можно по характеру используемого жира, цвету и структуре фарша; Те оставлен отрезок шпагата длиной до 7 см (товарная отметка).

Любительская и Русская колбасы сходны между собой по форме батона и виду на разрезе, но различаются по вязке и аромату; в Русскую добавляют чеснок.

Эстонская колбаса, как и Русская, имеет аромат чеснока, но на разрезе ее содержится значительно большее количество кусочков шпика.

Говяжья, Докторская, Диабетическая и Молочная колбасы относят к бесструктурным. Говяжья — самая темная и грубая колбаса высшего сорта, но обладает высокой биологической ценностью, так как в рецептуру входят мозги. Докторская — самая нежная и светлая из всех бесструктурных колбас. На разрезе ее батона нет включений перца, чем она и отличается от очень на нее похожей колбасы Молочной. Особенностью Диабетической колбасы является то, что, кроме говядины, в ее рецептуру входят телятина и масло сливочное. Сахара она не содержит. Вязка — три перевязки по батону на равных расстояниях и отрезок шпагата на конце батона до 7 см.

Колбасы высшего сорта, за исключением Докторской, Диабетической и Столичной, могут выпускаться и в виде широкого, слегка изогнутого батона (оболочка — синюга) с поперечной вязкой через каждые 5 см.

Колбасы 1-го сорта готовят из говядины 1 го сорта, свинины и полутвердого шпика. Из пряностей используют перец и чеснок. Фарш в колбасах 1-го сорта более грубый, видны включения соединительной ткани; типичные вкус и аромат — перечно-чесночные.

Для придания фаршу большей клейкости (связности) и повышения его влагопоглогительной способности добавляют 2 % крахмала (Отдельная, Свиная) С этой же целью в некоторые колбасы добавляют сухое молоко

Свиная — колбаса с крупнокрошеной свининой. Она светлая, нежная, самая острая (содержит много перца и чеснока).

Отдельная и Московская колбасы имеют почти одинаковый вид на разрезе, обе содержат шпик размером 6х6 мм. Однако Московская темнее, так как фарш ее состоит только из говядины.

Столовая, Обыкновенная, Диетическая — бесструктурные колбасы, отличающиеся цветом фарша. Диетическая колбаса содержит только говядину, поэтому цвет фарша у нее гораздо темнее.

Колбасы 1-го сорта также выпускают в виде широкого, слегка изогнутого батона (оболочка — синюга) с поперечной вязкой через каждые 10 см.

Колбасы 2-го сорта готовят из говядины 2-го сорта, мясной обрези; имеют резко выраженный чесночный аромат. Все они содержат 2—3 % крахмала.

В настоящее время вырабатывают ряд новых колбас.

Останкинская — бесструктурная колбаса высшего сорта, для ее приготовления используют говядину жилованную 1-го сорта (35 %); свинину нежирную (45 %), шпик полутвердый (15 %) в тонкоизмельченном виде, молоко сухое (3 %) и меланж (2 %). Батон прямой с одной поперечной перевязкой внизу и оставлением отрезка шпагата длиной до 7 см.

Волгоградскую колбасу высшего сорта готовят из говядины высшего сорта (27 %), свинины полужирной (42 %), шпика твердого (16 %) и языка вареного. На разрезе кусочки шпика 4x4 мм и языка. Батон прямой с двумя поперечными перевязками на каждом конце, внизу батона — отрезок шпагата до 7 см.

Для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, снижения себестоимости и повышения биологической ценности разработаны рецептуры колбас с использованием светлой пищевой сыворотки крови, соевого белка, субпродуктов II категории и растительного сырья. Среди них колбасы 1-го сорта Степная, Днестровская и др.

Степная содержит говядину 1-го сорта (34 %), свинину крупнокрошеную (48 %), соевый белок (4 %) и крахмал (2 %); батон прямой с одной перевязкой на каждом конце.

Днестровская, кроме говядины 1-го сорта, содержит свиную ще-ковину (кусочки 4X4 мм), почки, крахмал; батон прямой с одной перевязкой вверху и тремя внизу.

Москворецкая готовится из говядины 1-го сорта, свинины, полутвердого шпика, гемолита (препарат гемоглобина — 10 %) и крахмала (10 %); на разрезе — кусочки шпика и гемолита; вязка — две перевязки вверху батона. Все перечисленные колбасы имеют внизу батона отрезок шпагата длиной до 7 см.

Сосиски и сардельки являются разновидностью вареных колбас. От последних они отличаются тем, что не содержат кусочков шпика (кроме шпикачек) и имеют меньшие размеры.

Мелкоизмельченный фарш (его пропускают через коллоидные мельницы) набивают в черевы бараньи (сосиски) или свиные (сардельки). Для сосисок используют и искусственные оболочки.

К сосискам высшего сорта относят Любительские, Сливочные, Диабетические, Молочные, Особые и Мозговые.

Любительские и Сливочные — крупные сосиски, длина их 12— 13 см, диаметр — около 3 см. Любительские состоят из равных количеств говядины 1-го сорта, свинины полужирной и обрезков шпика, Сливочные — примерно из равных количеств телятины (или говядины высшего сорта), свинины полужирной и сливок. Различаются они цветом (Сливочные более светлые), вкусом (Сливочные имеют слегка сладковатый, типично молочный вкус; Любительские же острые, так как содержат больше перца).

Диабетические сосиски по рецептуре сходны с Диабетической колбасой, но содержат по сравнению с ней в 2 раза больше масла и яиц. В рецептуру входит телятина, свинина полужирная и по 5 % масла сливочного и яиц; кроме того, на каждые 100 кг сырья добавляют 15 л молока. В отличие от других сосисок в них отсутствует сахар. Вкус нежный, маслянистый, длина такая же, как у предыдущих сосисок, но диаметр меньше. Из пряностей содержат перец, мускатный орех, корицу.

Молочные отличаются от других сосисок размерами. Это мелкие изделия длиной до 8 см и диаметром 1,5—2 см. В рецептуру входит говядина 1-го сорта, жирная свинина и 5 % сухого молока и яиц.

Особые (без оболочки) готовят из говядины высшего сорта и жирной свинины в соотношении 1:1. Они имеют цилиндрическую форму, длину 13 см, диаметр 2,5 см, массу 50 г. Для их производства фарш подают в формы коагулятора, где подвергают воздействию высокой температуры (130 °С в течение 3 мин). Поверхность сосисок коагулирует, становится гладкой, плотной, затем их подвергают обжарке, варке, охлаждению и упаковке под вакуумом в прозрачную пленку по 4—5 шт.

Без оболочки выпускают и другие наименования сосисок.

Мозговые — новый вид сосисок, содержат 50 % мозгов, остальное — говядина 1-го сорта, свинина полужирная, яйца.

К сосискам 1-го сорта относят Говяжьи, Русские, Закусочные. Длина их такая же, как у Любительских и Сливочных (12—13 см), но диаметр почти в 2 раза меньше.

Русские готовят из равных количеств говядины 1-го сорта и жирной свинины.

Говяжьи состоят из говядины 1-го сорта (80 %) и говяжьего или свиного сала-сырца (20 %). Говяжьи сосиски темные, грубые и острые. Кроме обычных для сосисок пряностей, они содержат чеснок.

Закусочные готовят из говядины 2-го сорта (40 %) и свинины полужирной (60 %). Из пряностей содержат перец, чеснок, тмин дробленый.

Сосиски выпускают весовыми и штучными по 10, 35, 40 и 50 г и лишь Сливочные и Любительские — по 100 г, а Особые — только по 50 г.

В зависимости от особенностей рецептуры сардельки выпускают высшего, 1-го и 3-го сортов.

К сарделькам высшего сорта относят Свиные, Шпикачки, Белковые и Мозговые.

Свиные состоят из полужирной свинины (100 %), характеризуются светлой окраской, нежной структурой и свиным вкусом.

Шпикачки – единственный вид сарделек на разрезе которых имеются кусочки шпика. Содержат примерно одинаковые количества говядины высшего сорта, свинины, твердого шпика (размером 4X4 мм) и повышенное количество перца и чеснока. Это самые острые сардельки.

Мозговые отличаются от прочих видов сарделек тем, что, кроме говядины 2-го сорта и свинины, содержат мозги (25 %), белковый стабилизатор (5 %) и крахмал (5 %).

К сарделькам 1-го сорта относят Говяжьи, Сардельки 1-й сорт и Белковые.

Говяжьи содержат говядину 1-го и 2-го сортов (90 %) и говяжье или свиное сало-сырец (10 %). Цвет сарделек темный, структура грубая, острый запах чеснока.

Сардельки 1-го сорта состоят из говядины 2-го сорта и свинины полужирной Они более светлые и нежные, чем Говяжьи. Аромат чеснока выражен так же резко, как и у Говяжьих.

Белковые содержат говядину 1-го сорта, мясную обрезь и 30 % светлой сыворотки крови.

К сарделькам 3-го сорта относят Субпродуктовые.

Субпродуктовые готовят из субпродуктов (мяса голов, легкого, рубца) с добавлением белкового стабилизатора и сыворотки крови.

3. Требования к качеству, дефекты

Колбасные варенные изделия должны соответствовать требованиям стандарта СТБ 126-2004 и изготавливаться по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

Качество варёных колбас определяют в согласовании с требованиями стандартов по внешнему виду, консистенции, виду фарша на разрезе, цвету, вкусу и запаху. Лабораторным анализом определяют физико-химические характеристики - содержание поваренной соли, нитритов, крахмала, влажность. Не считая того, создают бактериологическое исследование. С помощью способов микробиологического исследования определяют: общее количество микробов, Наличие микробов группы кишечной палочки, микробов из рода сальмонелл, микробов группы протея, коагулазоположительных стафилококков, клостридий перфрингенс (сульфит-восстановителей).

Определяется также pН колбасного фарша. Это происходит колориметрическим (индикаторным) способом. Способ основан на свойстве индикаторов изменять свою окраску в зависимости от pH раствора. Индикаторы представляют собой слабые кислоты либо основания.

По внешнему виду батоны варёных колбас обязаны быть незапятнанными, с сухой гладкой поверхностью, правильной формы, с определённой вязкой шпагатом, без повреждений оболочки, наплывов фарша, слипов и пятен. Допускается выпуск батонов колбас без поперечных перевязок, если на искусственной оболочке отпечатаны наименование и сорт колбасы. Консистенция обязана быть упругой, эластичной; цвет светло - розовым либо розово - красным; кровяных колбас - тёмно-коричневым, а ливерных - от светло- до тёмно-серого. На разрезе фарш умеренно перемешан с кусочками белого либо розоватого шпика определённого для каждого сорта формы и размера.

Не допускаются в продажу изделия, загрязнённые пеплом, сажей, жиром, с наличием плесени либо слизи на оболочке, батоны деформированные либо поломанные, с лопнувшей оболочкой, с серыми пятнами на разрезе, крупными пустотами, с рыхлым фаршем, недоваренные.

В колбасах высшего сорта пожелтевший шпик не допускается, в колбасах первого сорта - не более 10%, а второго - не более 15%.

Не допускаются в продажу колбасы с мокрой плесенью и слизью на оболочке, батоны поломанные, с незащищенными и не обёрнутыми бумагой концами, рыхлой неплотной консистенцией и наличием закала (ненормального уплотнения наружного слоя) более 3 мм.

Основными дефектами, возникающими при нарушении условий и сроков хранения колбас, являются:

Ослизнение. Ему подвергаются вареные колбасы в итоге развития слизеобразующей микрофлоры при хранении изделий при температуре выше 20С и высокой влажности воздуха.

Закисанию подвержены вареные колбасные изделия, в рецептуру которых входят мука, крахмал, молокопродукты. Углеводы распадаются микрофлорой с образованием кислот, в итоге чего колбасы получают кислый вкус и запах.

Гниение является результатом разложения белков гнилостными бактериями. Фарш разрыхляется и в итоге разжижения желатина, связывающего ею с оболочкой, отстает от нее. Гниение сопровождается распадом красящих веществ с образованием сульфмиоглобина, в итоге чего фарш приобретает серо-зеленоватый цвет. Возникает гнилостный запах.

Прогоркание жира. Окислительная порча шпика сопровождается пожелтением и появлением прогорклого запаха и вкуса. Шпик может окрашиваться в грязно-зеленоватый цвет за счет красящих веществ, образующихся при гниении.

Изменение цвета фарша. Цвет колбасного фарша может быть серым от недостач очного количества нитритов, внесенных при посоле мяса. А также может показаться в итоге развития денитрифицирующих микробов, восстанавливающих нитрит до азота. В первом случае колбасы числятся доброкачественными, во втором – недоброкачественными.

К допустимым дефектам относят: незначительную деформацию батонов, маленькое загрязнение жиром и продуктами сгорания древесины, неверная форму сшитой оболочки, небрежная вязка, небольшие видимые пустоты под оболочкой (1-2 см), небольшие слипы бледно-окрашенные части батонов в виде продольных полос; для копченых и полукопченых колбас, неравномерная либо недостаточная прикопченость батонов.

4. Упаковка, маркировка, хранение варенных колбас

Упаковывают колбасные изделия в ящики дощатые, фанерные, из гофрированного картона, алюминиевые, полимерные с крышками, а также в контейнеры или тару-оборудование. Масса брутто не должна превышать 30 кг. Наилучшей тарой является перфорированные полиэтиленовые ящики, стенки, дно и крышки которых имеют отверстие для доступа воздуха.

В каждую единицу тары, контейнер или тару –оборудование упаковывают колбасы только одного наименования. По согласованию с торговлей допускается упаковка в них колбас разных наименований.

Маркировка тары производится согласно СТБ 1100 и содержит следующие обозначения: наименование предприятия, его местонахождение, наименование колбасы, массу нетто, брутто и тары, дату выработки.

По окончании приемки товары немедленно размещаются на хранение в холодильных камерах, шкафах.

При хранении колбасных изделий необходимо создавать условия, препятствующие развитию остаточной микрофлоры в фарше и микроорганизмов на поверхности колбас, а также окислительным процессам в жире и потере влаги. Последнее сопровождается не только уменьшением массы, но и ухудшением вкуса и усвояемости колбас.

Вареные колбасы, сосиски, сардельки хранят в подвешенном состоянии на крюках без соприкосновения между собой, со стенами и полом помещения. Допускается их хранение в таре поставщика.

Не допускается совместное хранение колбасных изделий с продуктами, издающими или воспринимающими запахи, а также с недоброкачественными.

Срок годности варенных колбасных изделий:

Колбас, сосисок, сарделек высшего сорта – не более 72 часов;

Колбас, сосисок, сарделек первого сорта, бессортовых, второго сорта и мясо-растительных – не более 48 часов.

Срок годности мясных варенных колбас в многослойной полиамидной оболочке при температуре воздуха 2±40С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 20 суток; мясо-растительных колбас, сосисок, сарделек – не более 5 суток. При нарушении целостности оболочки срок годности – не более 72 часов.

2. Практическая часть

2.1 Анализ ассортимента варенных колбас, реализуемых

ОАО «Универсам «Сельмашевский»

Универсам «Сельмашевский» был основан в 1980 г. ГКОРУП «Гомсель-маш», форма собственности - государственная. В 1999 году Универсам «Сельмашевский» был преобразован из государственного предприятия в акционерное общество в соответствии с Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 16 августа 1993 года № 552 «Об утверждении Положения о порядке преобразования в процессе приватизации государственных и арендных пред­приятий в открытые акционерные общества». На 1.01.2007 г. уставный фонд организации составляет 111082 тыс.р., количество акций - 5554 шт. основными акционерами ОАО «Универсам «Сельмашевский» являются Гомельоблимуще-ство и трудовой коллектив универсама. Организационная структура ОАО «Универсам «Сельмашевский»» и дислокация торговой сети представлены в приложении Б, В.

ОАО «Универсам «Сельмашевский» действует на рынке г. Гомеля, его покупателями в основном являются жители района «Сельмаш», а основным конкурентом - магазин «1000 мелочей» ГКОРУП «Облторгсоюз» и Сельмашевский рынок. Общество осуществляет деятельность в разрезе видов оптовой и розничной торговли, производству хлебобулочных, макаронных изделий, а также по поставке продукции на дом.

В соответствии с уставом, основной целью ОАО «Универсам «Сельмашевский» является поучение прибыли.

На первом этапе проанализируем долю каждого поставщика варенных колбас, сосисок и сарделек в ОАО «Универсам «Сельмашевский» (таблица 2.1.1).

Таблица 2.1.1 – Доля поставщиков варенных колбас, сосисок, сарделек в

ОАО «Универсам «Сельмашевский» в 2008 году

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  поставщика | 1 квартал | | 2 квартал | | 3 квартал | | 4 квартал | | итого за 2008 год | |
| тн | уд.вес, % | тн | уд.вес, % | тн | уд.вес, % | тн | уд.вес, % | тн | уд.вес, % |
| ОАО «Гомельский мясокомбинат» | 58,8 | 76,3 | 62,2 | 74,9 | 61,4 | 77,9 | 67,3 | 80,4 | 249,7 | 77,4 |
| ОАО «Калинковичский мясокомбинат» | 6,13 | 8,0 | 7,1 | 8,6 | 5,7 | 7,2 | 5,4 | 6,5 | 24,3 | 7,5 |
| ОАО «Волковыский мясокомбинат» | 0,7 | 0,9 | 0,3 | 0,4 | - |  | - |  | 1 | 0,3 |
| ООО «ИНКО-ФУД» | 2,3 | 3,0 | 5,1 | 6,1 | 4 | 5,1 | 3,8 | 4,5 | 15,2 | 4,7 |
| ОАО «Жлобинский мясокомбинат» | 9,1 | 11,8 | 8,3 | 10,0 | 7,7 | 9,8 | 7,2 | 8,6 | 32,3 | 10,0 |
| Итого | 77,03 | 100,0 | 83 | 100,0 | 78,8 | 100,0 | 83,7 | 100,0 | 322,5 | 100,0 |

Долю каждого поставщика в общем объеме поставок варенных колбас, сосисок и сарделек представим на рисунке 2.1.1.



Рисунок 2.1.1 – Структура поставщиков варенных колбас, сосисок, сарделек в ОАО «Универсам «Сельмашевский»

Согласно представленным в таблице 2.1.1 и на рисунке 2.1.1 данным следует отметить, что превалирующее количество поставок колбас варенных, сосисок и сарделек приходится на ОАО «Гомельский мясокомбинат», а именно 77 %. Вторая структурная позиция приходится на поставки ОАО «Жлобинского мясокомбината». Незначительны поставки в первых двух кварталах приходятся на поставщика ОАО «Волковысский мясокомбинат», в последующем с данными поставщиками был расторгнут контракт, следствием чего выступило прекращение поставок продукции данного общества.

Анализ ассортимента варенных колбас проведем на основании данных бухгалтерского учета и отчетов товароведа ОАО «Универсам «Сельмашевский», а также сопроводительных документов, а именно товарно-транспортных накладных с приложениями (приложение Г).

Таблица 2.1.2 – Ассортимент варенных колбас, сосисок, сарделек

ОАО «Универсам «Сельмашевский»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Сортность  продукции | Наименование продукции | | |
| Колбаса варенная | Сосиски | Сардельки |
| **ОАО «Гомельский мясокомбинат»** | | | |
| Высший | Венская люкс | Докторские ароматные | Свиные |
| Высший | Докторская классик | Молочные аппетитные |  |
| Высший | Докторская люкс | Молочные премиум |  |
| Высший | Докторская нежная | По-краковси плюс |  |
| Высший | Молочная премиум | По-краковски |  |
| Высший | Мортадела | Сливочные экстра |  |
| Высший | Нежная |  |  |
| Высший | Праздничная люкс |  |  |
| Высший | Русская нежная |  |  |
| **Итого** | **9** | **6** | **1** |
| 1 сорт | Докторская новая | Любительские с сыром |  |
| 1 сорт | Походная | Минские |  |
| **Итого** | **2** | **2** | **-** |
| 2 сорт | Молодежная рондо |  | Мартовские |
| 2 сорт | Прудковская |  |  |
| 2 сорт | Столовая |  |  |
| 2 сорт | Чайная |  |  |
| 2 сорт | Петровская |  |  |
| **Итого** | **5** | **-** | **1** |
| Б/сортовая | Чайная люкс |  |  |
| **Итого** | **1** | **-** | **-** |
| **ОАО «Жлобинский мясокомбинат»** | | | |
| Высший | Гурман | Краковские | Свиные пикантные |
| Высший | Белорусская особая | Фунтик |  |
| Высший | Молочная элитная |  |  |
| Высший | Эстонская новая |  |  |
| **Итого** | **4** | **2** | **1** |
| 1 сорт | Нежная |  | Шпикачки любительские |
| 1 сорт | Московская особая |  |  |
| 1 сорт | Белорусская особая |  |  |
| **Итого** | **3** |  |  |
| Б/сортовая | Закусочная | Оригинальные | Аппетитные |
| Б/сортовая | Невская | Юбилейные | Оригинальные |
| **Итого** | **2** | **2** | **2** |
| М/растительные |  | По-испански с кетчупом |  |
| **Итого** |  | **1** |  |
| **ОАО «Калинковичский мясокомбинат»** | | | |
| Высший | Нежная молочная |  | Свиные вкусные премиум |
| Высший | Прима особая |  |  |
| **Итого** | **2** | **-** | **1** |
| 1 сорт | Боярская |  | Чайные |
| 1 сорт | К чаю |  |  |
| 1 сорт | Новая любительская |  |  |
| **Итого** | **3** |  |  |
| 2 сорт | Сельская |  | Дарницкие |
| **Итого** | **1** | **-** | **1** |
| Б/сортовая | Марьинская |  | Традиционные |
| Б/сортовая | Особая |  |  |
| Б/сортовая | Сударушка |  |  |
| **Итого** | **3** | **-** | **1** |
| **ООО «ИНКО-ФУД»** | | | |
| Высший | Деликатесная | Мини-люкс |  |
| **Итого** | **1** | **1** | **-** |
| 1 сорт | Брестская | Любительские Инко | Шпикачки полесские |
| 1 сорт | Ланшмит люкс |  |  |
| **Итого** | **2** | **1** | **1** |

Таким образом, исходя из данных таблицы 2.1.1 отметим, что ассортимент вареных колбас ОАО «Универсам «Сельмашевский» представлен 62 видами варенных колбас, сосисок, сарделек. Наиболее активным поставщиком является ОАО «Гомельский мясокомбинат», который поставляет в универсам 9 наименований колбасы варенной высшего сорта, 6 наименований сосисок высшего сорта, 1 наименование сарделек высшего сорта. Продукция первого сорта представлена следующим количеством – колбасы варенные 2 наименования, сосиски – 2 наименования, второсортная продукция представлена 5 наименованиями варенных колбас и одним наименованием сарделек. Через торговую сеть универсама ОАО «Жлобинский мясокомбинат» реализует 4 наименования варенной колбасы высшего сорта, 2 наименования сосисок и одно наименование сарделек, 3 наименование колбас варенных 1 сорта, по 2 наименования бессортовых колбас варенных, сосисок и сарделек, кроме того продукция данного комбината представлена и мясо-растительной продукцией.

ОАО «Калинковичский мясокомбинат» согласно заключенного договора поставляет в универсам продукцию представленную колбасами варенными и сардельками (из рассматриваемого перечня). Три наименования продукции высшего сорта представлены 2 видами варенных колбас и одним видом сарделек. Продукция первого сорта представлена покупателю только варенными колбасами в количестве трех наименований. Более широко представлена продукция в сравнении с другими комбинатами бессортовой продукцией, а именно 3 наименованиями колбас варенных и 1 наименованием сарделек.

На следующем этапе анализа ассортимента варенных колбас, сосисок и сарделек ОАО «Универсам «Сельмашевский» рассмотрим обновляемость ассортимента (таблица 2.1.3) .

Таблица 2.1.3 – Анализ обновляемости ассортимента варенных колбас, сосисок, сарделек ОАО «Универсам «Сельмашевский» в 2008 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование товара | Количество наименований, ед | | Процент  обновляемости, % |
| всего | В.т.ч. новых наименований |
| **Колбаса варенная** | **39** |  | **10,2** |
| Высший сорт | 16 | 3 | 18,7 |
| 1 сорт | 10 | 1 | 10,0 |
| 2 сорт | 6 | - |  |
| Б/сортовая | 7 | - |  |
| М/растительная | - | - |  |
| **Сосиски** | **15** |  | **6,7** |
| Высший сорт | 9 | 1 | 11,1 |
| 1 сорт | 3 | - |  |
| 2 сорт | - | - |  |
| Б/сортовая | 2 | - |  |
| М/растительная | 1 | - |  |
| **Сардельки** | **11** |  | **9,1** |
| Высший сорт | 3 | - |  |
| 1 сорт | 3 | 1 | 33,3 |
| 2 сорт | 2 | - |  |
| Б/сортовая | 3 | - |  |
| М/растительная | - | - |  |

Соответственно, проведенным расчетам следует отметить, что в универсаме ведется работа по обновлению ассортимента варенных колбас, сосисок и сарделек. В целом процент обнавляемости составляет 9,2 % в 2008 году, а именно по колбасе варенной 10,2 %, причем обновление продукции проходит по наиболее востребованным категориям продукции, т.е колбасе высшего сорта – 18,7 %, первого сорта – 10,0 %, а также по сосискам высшего сорта – 11,1 % и сарделькам первого сорта – 33,3 %.

Таким образом, можно отметить, что в универсаме ведется работа по обновлению продукции с целью увеличения товарооборота и роста валового дохода и прибыли ОАО «Универсам «Сельмашевский»».

2.2 Качество варенных колбас реализуемых торговым объектом

Качество варенных колбас, сосисок, сарделек, поступающих в ОАО «Универсам «Сельмашевский» первоначально оговаривается при заключении договора на поставку продукции. Изнечально товаровед изучает ассортимент выпускаемой предполагаемым поставщиком продукции, ее сортность, соответствие ее требованиям технических нормативно-правовых актов, сроки хранения. Затем при установлении соответствия качества выпускаемой продукции с поставщиком заключается договор в котором обязательным пунктом оговаривается качество продукции (приложение ).

При поступлении продукции в ОАО «Универсам «Сельмашевский» изучаются сопроводительные документы, а именно товарно-транспортная накладная с приложениями, в качестве которых выступают удостоверение качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (приложение ) и реестр свободных рыночных цен (приложение ). Затем принимается продукция по факту, при этом проверяется сохранность тары, условия транспортировки, оказывающие непосредственное влияние на качество продукции, изучаются ярлыки (приложения ). Продукция с дефектами возвращается поставщику, что оформляется сопроводительным актом и дефектной ведомостью.

Качество колбасных изделий оценивают по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям, поэтому на основании данных приложений составим вспомогательную таблицу с целью оценки качества колбасы варенной, сосисок, сарделек реализуемых ОАО «Универсам «Сельмашевский» (таблица 2.2.1). Анализ качества проведем применив выборочное исследование продукции.

Таблица 2.2.1 – Качества колбасы варенной, сосисок, сарделек реализуемых ОАО «Универсам «Сельмашевский»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукции | Обозначение ТНПА | Техническое состояние, t продукту, 0С | Условия хранения | | Ном.  кач.  удост  Ф1 | Содержание основных веществ на 100 г съедобной части | | | | | | | | | | | |
| % | | | | золы | | мг % | | | | | |
| общей | В т.ч. NaCL | минеральных веществ | | | | | |
| температура t0С | влажность (%) | воды | белков | жиров | углеводов | Na | K | Ca | Mg | P | Fe |
| **Колбаса варенная** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Докторская, в/с | СТБ  126-2004 | 10 | 2-6 | 70-80 | 5248 | 60,8 | 13,7 | 22,8 | - | 2,7 | 2,0 | 828 | 243 | 29 | 22 | 178 | 1,7 |
| Молочная премиум, в/с | СТБ  126-2004 | 8 | 2-6 | 70-80 | 5259 | 62,8 | 11,7 | 22,8 | - | 2,7 | 2,0 | 835 | 250 | 40 | 21 | 169 | 1,7 |
| Чайная б/с | СТБ  1060-97 | 8 | 2±6 | 70-80 | 5261 | 65,8 | 10,7 | 18,4 | 1,9 | 3,2 | 2,6 | 1057 | 219 | 6 | 15 | 133 | 1,8 |
| Боярская 1 с. | СТБ  126-2004 | 12 | 4±2 | 75-80 | 5167 | 60,0 | 10,2 | 25,1 | 1,9 | 2,8 | 2,2 | 896 | 226 | 6 | 20 | 153 | 1,5 |
| Закусочная б/с | СТБ  1060-97 | 12 | 4±2 | 75-80 | 5152 | 63,7 | 11,1 | 20,2 | 1,9 | 3,1 | 2,5 | 1021 | 240 | 18 | 20 | 176 | 1,8 |
| **Сосиски** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Молочные аппетитные, в/с | СТБ  126-2004 | 8 | 4±2 | 75-80 | 5261 | 60,0 | 12,3 | 25,3 | - | 2,4 | 1,8 | 745 | 237 | 29 | 20 | 161 | 1,7 |
| По-краковски | СТБ  126-2004 | 8 | 4±2 | 75-80 | 5260 | 66,2 | 12,0 | 19,1 | - | 2,7 | 2,0 | 827 | 231 | 7 | 17 | 150 | 1,8 |
| Любительские с сыром, 1 с | СТБ  1060-97 | 8 | 2-6 | 70-80 | 5261 | 54,8 | 11,8 | 30,8 | - | 2,6 | 2,0 | 826 | 424 | 7 | 21 | 164 | 1,6 |
| **Сардельки** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Свиные ,в/с | СТБ  126-2004 | 10 | 2-6 | 70-80 | 5259 | 53,7 | 10,1 | 31,6 | 1,9 | 2,7 | 2,2 | 898 | 215 | 6 | 18 | 139 | 1,2 |
| Мартовские, б/с | СТБ  1060-97 | 8 | 2-6 | 70-80 | 5261 | 68,8 | 9,5 | 17,0 | 1,9 | 2,8 | 2,2 | 904 | 212 | 7 | 17 | 149 | 1,9 |

\*ТНПА – технические нормативно-правовые акты

Согласно представленному подробному анализу качественных характеристик колбасы варенной, сосисок, сарделек необходимо отметить, что вся реализуемая продукция ОАО «Универсам «Сельмашевский» является качественной, соответствует требования технических нормативно-правовых актов Республики Беларусь. Требования СанПиН удовлетворены и соблюдены, что подтверждается комбинатом-изготовителем в Удостоверении качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов отметкой специалиста, в частности ветеринарным врачом и работником лаборатории.

При изучении качества реализуемой универсамом продукции отмечено, что в реализацию в 2008 году не допущена продукция имеющая дефекты.

Таким образом, в завершение отметим, что ОАО «Универсам «Сельмашевский» реализует качественную колбасную продукцию, соответствующую всем нормативным требованиям и обеспечивающую безопасность здоровья покупателя.

3. Упаковка, маркировка, условия транспортировки, хранения, обеспечивающие качество варенных колбас

К транспортировек

С мясоперерабатывающих предприятий в магазин колбасы перевозят специализированным транспортом. В весеннее-летний период колбасы должны перевозится в авторефрижераторах, обеспечивающих температуру в кузове не выше 80С. Иногородние перевозки колбас осуществляются холодильным автотранспортом. Запрещается перевозка колбас без упаковки в открытых машинах.

Список использованных источников

Микулович Л. С. Товароведение продовольственных товаров с основами микробиологии, санитарии и гигиены: Учебное пособие / Л. С. Микулович. – Мн: Выш. шк., 2006.

Горфуниель И. И., Кононова В.С., Крайнюков В. Ю. Товароведение мясных, рыбных, молочных и жировых товаров. – М.: Экономика, 1985.

Шепелев А.Ф., Кожухова О.А., Туров А.С. Товароведение и экспертиза продовольственных продуктов. - М.: Март, 2004. - С. 384.

Габриэльянц М. А., Козлов А. П. Товароведение мясных и рыбных товаров. – М6 Экономика, 1986.