



Научно-исследовательская работа на тему «Исследование ГОСТов и качества «Докторской» колбасы»

Выполнила обучающаяся группы № 15 по
профессии 100701.01 Продавец, контролер-
кассир

Чемеева Регина

Руководитель : Абдусаттарова Н.В.





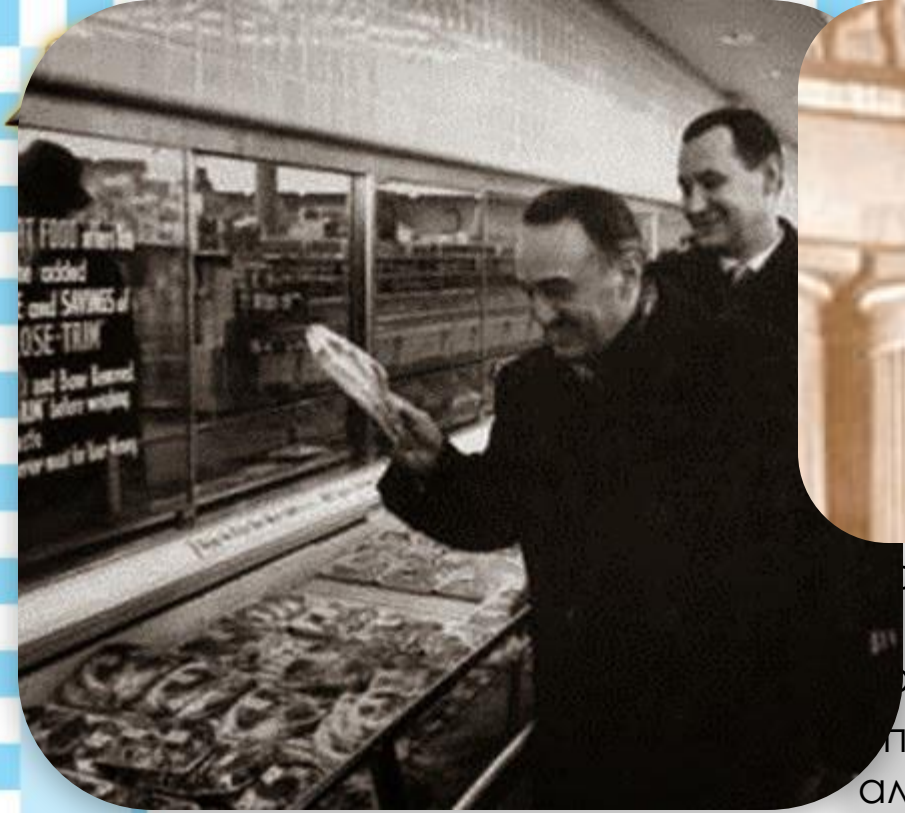
Цель исследования:

- провести анализ ГОСТов и ТУ по "Докторской" колбасе;
- проверить качество образцов колбасных изделий в условиях лица;
- провести анкетирование среди обучающихся лица.

Задачи исследования:

- 1. Изучить ГОСТы и ТУ.
- 2. Изучить качественный состав колбасных изделий.
- 3. Провести мониторинг производителей и цен в магазинах г. Ершова.
- **4.** Провести исследование образцов колбасных изделий разных производителей.
- 5. Выявить фальсификацию колбасных изделий
- 6. Проанализировать полученный результат.
- **Объект исследования:** "Докторская" колбаса.
- **Предмет исследования:** ГОСТы и ТУ, качество колбасных изделий.





... правда, по другой версии, завод открылся
... время
... 6
... пр
... ам
... тех
... Тем
... СССР





- В 36-м на свет появляется знаменитая колбаса «Докторская» — разработкой ее рецептуры и технологии занимались специалисты Всесоюзного научно-исследовательского института Пищевой Промышленности.
- Калорийная и нежирная «Докторская» колбаса предназначена для тех, кто подорвал здоровье «царским режимом» и во время Гражданской войны.
- Вот вам ответ на вопрос, **почему колбаса «Докторская»** так популярна.



Гаркомпищепром СССР
Глабмясо



ТРЕБУЙТЕ ВСЮДУ
СОСИСКИ



Классификация, ассортимент колбасных изделий

Никакой химии!

Советская Серия **СССР** Старый Рецепт

ХОРОШИЙ ВКУС

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ

«МАРТАДЕЛЛА»

The image is a composite. On the left is a Soviet-era illustration of a chef in a white uniform and hat, smiling and gesturing towards a group of people seated at a dining table. The table is set with various dishes, including a large white pot, plates of food, and glasses. On the right is a product label for 'Martadella' sausage. The label is on a light-colored, textured background and features the text 'Советская Серия СССР Старый Рецепт' at the top, a sunburst logo, 'ХОРОШИЙ ВКУС' in a red oval, 'КОЛБАСА ВАРЕНАЯ' in bold black letters, and '«МАРТАДЕЛЛА»' in large red letters at the bottom. To the right of the label is a photograph of two slices of pink, speckled sausage served on a slice of bread.



ОАО «БОБРУЙСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

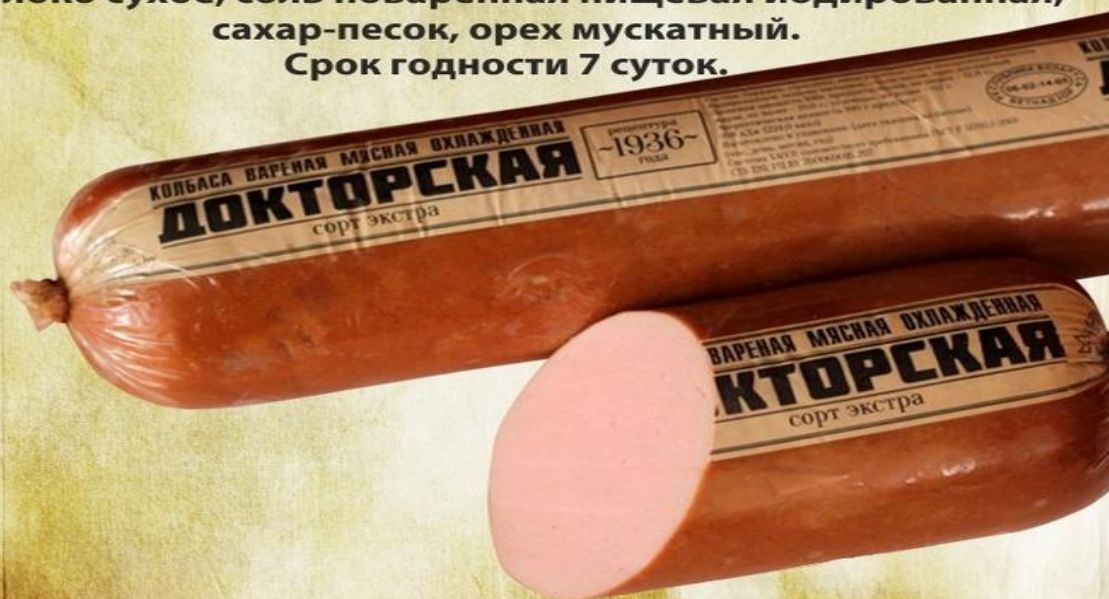
НОВИНКА

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ МЯСНАЯ «ДОКТОРСКАЯ»

РЕЦЕПТУРА 1936 ГОДА

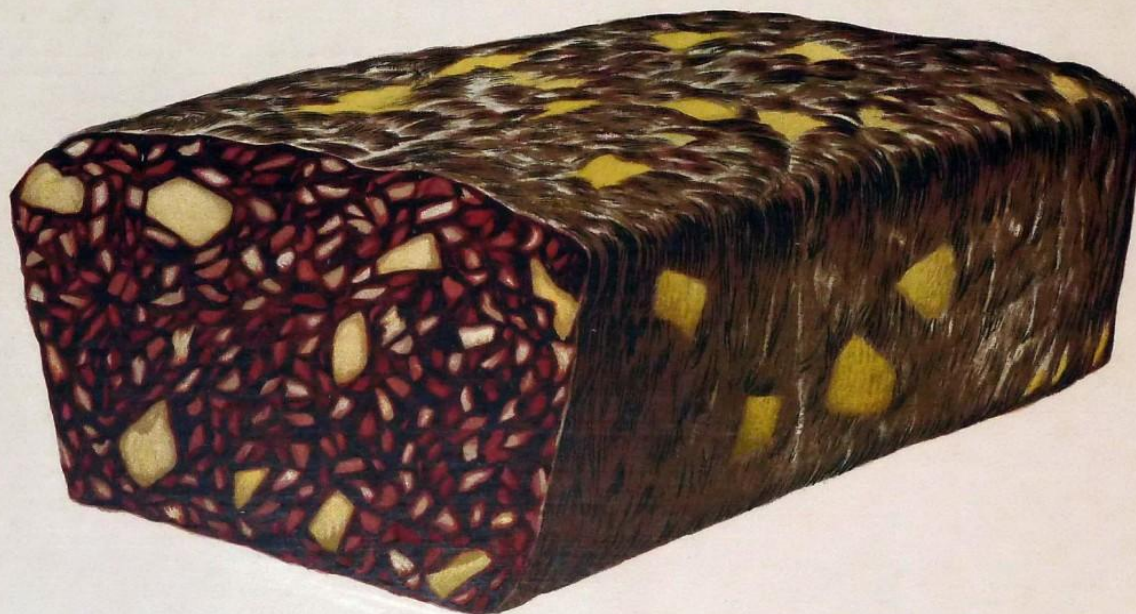
**Состав: свинина, говядина, яйца куриные,
молоко сухое, соль поваренная пищевая йодированная,
сахар-песок, орех мускатный.**

Срок годности 7 суток.



□ Ч
□ -
□ и
□ -
□ С
□ О
□ З
□ Ч
□ Н

ЗЫ:
д,
/
ЛИ



МЯСНОЙ ХЛЕБ СЫРНЫЙ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE CHEESE MEAT-LOAF



асы по стандарту

в 70-х годах и было
е стало испытывать
тво и, конечно, с
о время было
с крахмала или





С



Ы,

КАК МЕНЯЛАСЬ «ДОКТОРСКАЯ» КОЛБАСА?

1936 год

Появилась как дешёвый и диетический продукт. Рецепт разработан ВНИИ мясной промышленности по заказу Анастаса Микояна.

70%

свинина полужирная

2%

молоко коровье

3%

яйца куриные

25%

говядина

ГОСТ 23670-79

Специи: соль, сахар (или глюкоза), орех мускатный или кардамон, нитрит натрия (E250 - единственная допустимая добавка, фиксирует розовый цвет).

2003 год

Отменяется: чёткая рецептура и процентное соотношение ингредиентов. Оговорено лишь: массовая доля соли - 2,1%, жира - 22%, белка - 13%.

63%

2,1%

соль

13%

белок

22%

жир

ГОСТ Р 52196-2003

Допускается: крахмал картофельный и кукурузный, жир-сырец, глутамат натрия, обрезь мясная, кровь пищевая, субпродукты мясные (шкурка свиная и пр.), шпик и обрезки шпика, буйволятина и мясо яков.

2011 год

Закон ещё либеральнее: массовая доля жира 20%, белка 12%. Соль (2,1%) и нитрит натрия (0,005%). Состав не регламентирует.

66%

0,005%

нитрит натрия

2,1%

соль

12%

белок

20%

жир

ГОСТ Р 52196-2011

Допускается: ароматизатор коптильный, разные добавки: E300, E301, E304, E306, E262, E325, E326, E330, E331, E621, E392, E339, E451, E450, E452.

Инфографика Анны ХАРИТОНОВОЙ



Основные претензии к колбасным изделиям – это обвинения в добавлении к мясному фаршу различных нежелательных ингредиентов, которые позволяют выпускать более дешевую продукцию, но уже не отвечающую всем требованиям здорового питания. Давайте разберемся, что мы можем обнаружить в современных колбасах помимо мясного сырья.





E450-451 – фосфатные химические соединения, которые используются для того, чтобы в колбасе была влага;

- E250 - нитриты и нитраты – консерванты, которые придают колбасе красивый розовый цвет;



Для увеличения сроков хранения ветчины, колбасы и других мясных продуктов в них добавляют **нитрит натрия NaNO_2 (E250)** и **нитрат натрия NaNO_3 (E251)**. Эти вещества в пищевом продукте выполняют также роль стабилизатора цвета. Многие мясные и колбасные изделия имеют розовую окраску благодаря нитрит-ионам, образующим комплексное соединение с гемоглобином крови.

Нитриты в высокой концентрации могут привести к пищевому отравлению и даже смерти, есть данные исследователей об их канцерогенном действии.

Искусственный глутамат: где он есть

E621

Это обозначение ставится на упаковках продуктов, в которые добавили глутамат

ЧИПСЫ



КОРЕЙСКИЕ САЛАТЫ



СУХАРИКИ



КОЛБАСА, СОСИСКИ
особенно дешевые



БУЛЬОННЫЕ КУБИКИ
и рассыпчатые
бульонные приправы



ЛАПША быстрого приготовления
(приправа)



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ быстрого приготовления



ПЕЛЬМЕНИ

ВОСТОЧНАЯ КУХНЯ Еда в японских и китайских ресторанах



Растительный белок – добавка, с применением которой не согласны многие гурманы. Однако колбаса, в составе которой много растительного белка, может применяться в диетическом питании. Существует даже особый вид колбас – вегетарианские, которые



-Vedafood-



Крахмал не нанесет вред нашему организму. Как ни странно, наличие крахмала в колбасных изделиях защищает нас от онкологических заболеваний. Благодаря крахмалу в кишечнике образуется бутират, производное масляной кислоты, который обладает антиканцерогенными свойствами.





На вареной колбасе, произведенной по техническим условиям, стоит пометка "МОМ". Такая колбаса может вообще не содержать мяса, потому что изготавливается из костей с остатками мяса.

Советская «Докторская»

- Говядина жилованная высшего сорта - **25%**
- Свинина жилованная полужирная - **70%**
- Яйца куриные или меланж, молоко сухое, соль, нитрит натрия, сахар или глюкоза, мускатный орех или кардамон - **5%**



Современная «Докторская»

- Мясо птицы - **30%**
- Эмульсия (измельченные субпродукты, кости, шкура) - **25%**
- Соя - **25%**
- Свинина или шпик - **10%**
- Крахмал, вкусовые добавки, стабилизаторы, консерванты - **10%**



Как выбрать правильную



колбаса вареная • охлажденная

ДОКТОРСКАЯ



высший сорт • ГОСТ Р 52 196-2003

Состав: говядина, свинина, яичный порошок, молоко сухое, соль, сахар, кардамон, лед, нитрит натрия - E 250, аскорбиновая кислота - E 300.



Что означает категория на этикетке колбасы?



и
%
%

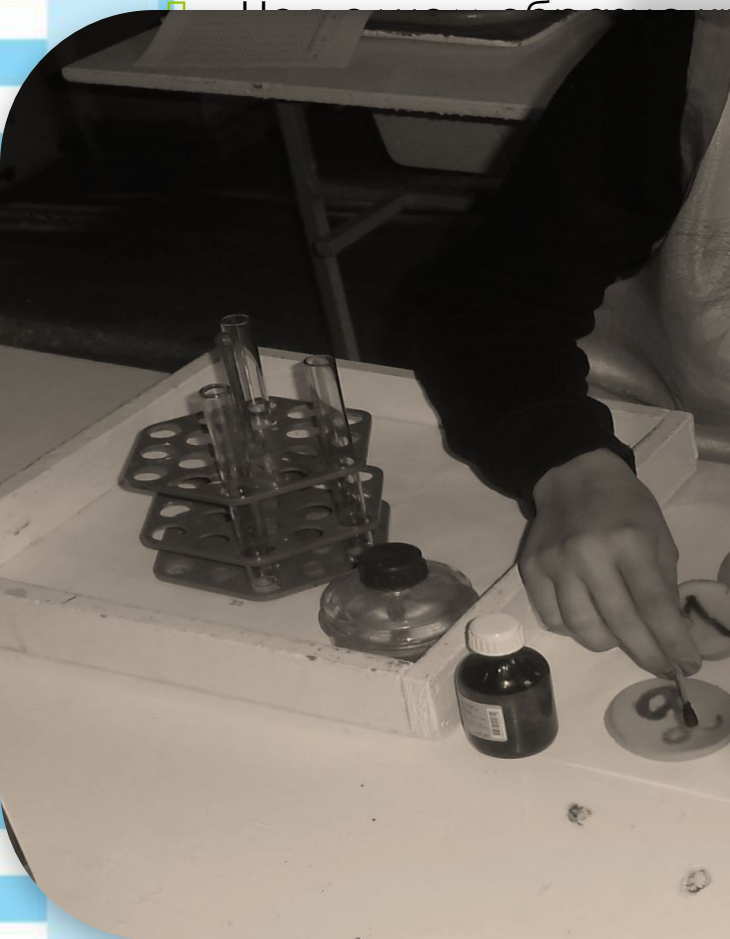


Определение качества колбасных изделий

- **Нами были приобретены следующие виды колбасы Докторской в различных торговых точках**
- **Супермаркет Магнит-** колбаса Докторская Атяшево премиум, высокий стандарт, цена 109,90- 500 гр.
- Колбаса Докторская Семейные колбасы 130,81-400 гр.
- **Супермаркет Гроздь-** Докторская оригинальная рецептура Филеево, 120,10 -500 гр.
- **Супермаркет Пятерочка-** Докторская Дубки классический вкус 169-500 гр.



Мы произвели органо-
цвет, запах, консистенция
добавления спирта на
крахмала, капнув на к





баса олбасы



И
К

е
ор
уе
де
й
д
ке



© ОТЗОВИК



**И главный совет: колбаса, даже
хорошая, не должна быть
основным продуктом вашего
питания.**

Спасибо за внимание!





ИСТОЧНИКИ

- <http://www.liveinternet.ru/users/irzeis/post217707436/>
- http://standartgost.ru/g/ГОСТ_23670-79
- <http://milomalo.ru/archives/18052>
- http://standartgost.ru/g/ГОСТ_P_52196-2003