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 лицея;
- провести анкетирование среди обучающихся лицея.

Задачи исследования:

- 1.Изучить ГОСТы и ТУ.
- 2. Изучить качественный состав колбасных изделий.
- 3Провести 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.

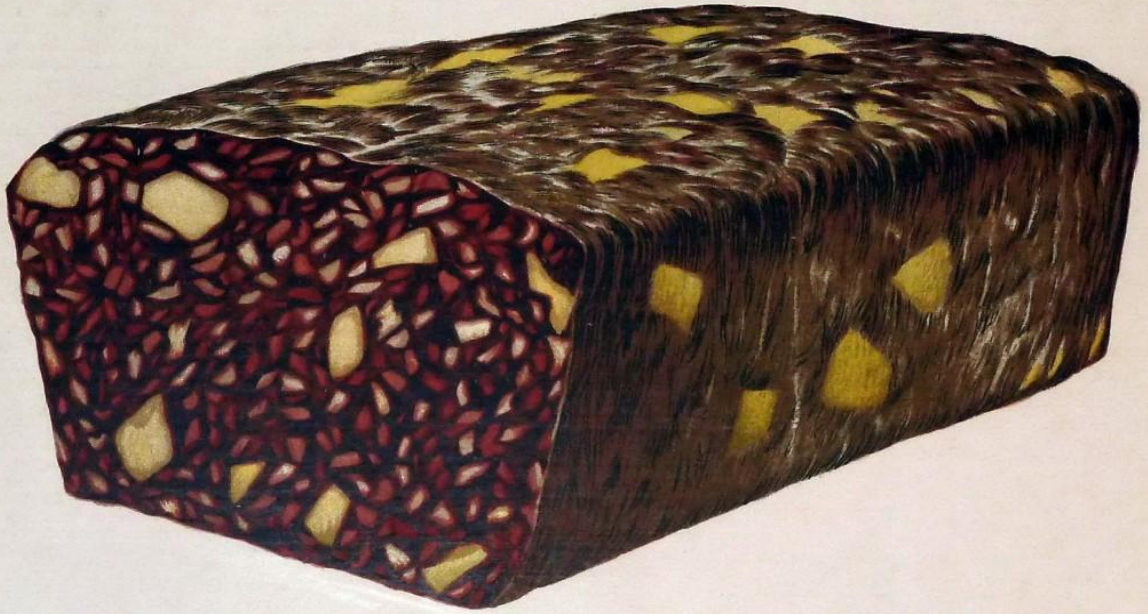
правда, по другой версии, завод открылся
емя
об
пр
аме
техн

- Тем
сс

- **В 36-м на свет появляется знаменитая колбаса «Докторская»** — разработкой ее рецептуры и технологи
Всесоюзного научно-исследователь
Промышленности.
- Калорийная и нежирная «Докторска
предназначена для тех, кто подорвал
царским режимом» и во время Граж
- Вот вам ответ на вопрос, ***почему кол***

Классификация, ассортимент колбасных изделий

- Чт… …вы:
- - …а,
  из…
- -
- С… …,
  о…
  зн… …или
  чт…
  н…



МЯСНОЙ ХЛЕБ СЫРНЫЙ ВЫСШЕГО СОРТА

HIGH-GRADE CHEESE MEAT-LOAF

асы по стандарту

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

С ы,

КАК МЕНЯЛАСЬ «ДОКТОРСКАЯ» КОЛБАСА?

1936 год

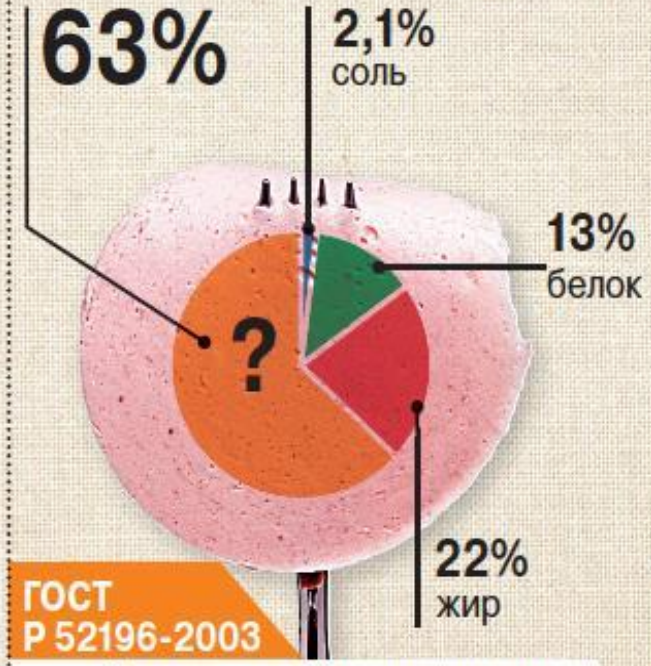
Появилась как дешёвый и диетический продукт. **Рецепт разработан ВНИИ мясной промышленности** по заказу Анастаса Микояна.

ГОСТ 23670-79

Специи: соль, сахар (или глюкоза), орех мускатный или кардамон, нитрит натрия (Е250 - 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%.

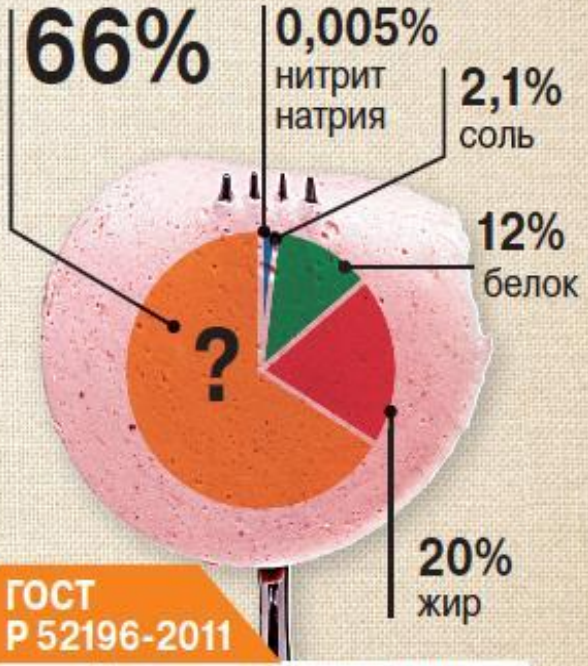


ГОСТ Р 52196-2003

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.**



ГОСТ Р 52196-2011

Допускается: ароматизатор коптильный, разные добавки: Е300, Е301, Е304, Е306, Е262, Е325, Е326, Е330, Е331, Е621, Е392, Е339, Е451, Е450, Е452.

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.

Е450-451 – фосфатные химические соединения, которые используются для того, чтобы в колбасе была влага;

- Е250 - 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 NaNO2 (E250)** и **нитрат натрия NaNO3 (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

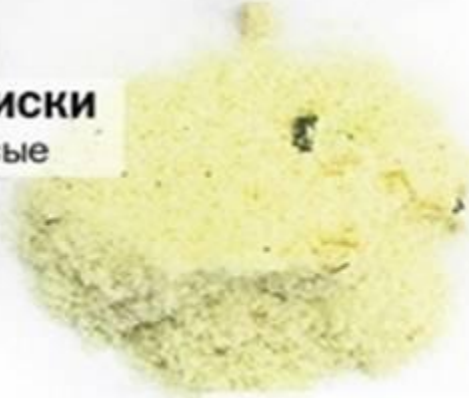
ЛАПША быстрого приготовления (приправа)

КОРЕЙСКИЕ САЛАТЫ

КОЛБАСА, СОСИСКИ особенно дешевые

СУХАРИКИ

БУЛЬОННЫЕ КУБИКИ и рассыпчатые бульонные приправы



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 в

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.

Как выбрать правильную

колбаса вареная • охлажденная
ДОКТОРСКАЯ
АЯ 61
высший сорт • ГОСТ Р 52 196-2003
Состав: говядина, свинина, яичный порошок, молоко сухое, соль, сахар, кардамон, лед, нитрит натрия - Е 250, аскорбиновая кислота - Е 300.

Что означает категория на этикетке колбасы?

и

0%

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 Фамильные колбасы 130,81-400 гр.
- **Супермаркет Гроздь-** Докторская оригинальная рецептура Филеево, 120,10 -500 гр.
- **Супермаркет Пятерочка-** Докторская Дубки классический вкус 169-500 гр.

3

- Мы произвели органол
  цвет, запах, консистен
  добавления спирта на
  крахмала, капнув на к

баса
олбасы

Дубки
колбаса вареная
высший сорт
Докторская
-Дубки
Вес: 500±8г
ОТЗОВИК

ФАМИЛЬНЫЕ КОЛБАСЫ
ДОКТОРСКАЯ

ФИЛЕЕВО
ДОКТОРСКАЯ

2
1
3

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_Р_52196-2003