

# Тема: АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОПЧЕНЫХ-КОЛБАС НА ПРИМЕРЕ ТОРГОВОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ



Выполнила  
Студентка группы ТК-30  
Кочанова Ю.

Актуальность данной темы заключается в том, что мясная промышленность является одной из крупнейших отраслей пищевой промышленности, она призвана обеспечивать население страны пищевыми продуктами, являющимися основным источником белков. Колбасные же изделия являются продовольственными продуктами животного происхождения. Известно, что для нормальной жизнедеятельности организма человека в питании его должны содержаться наборы незаменимых аминокислот, большую часть которых получают из мяса.



Целью дипломной работы является анализ ассортимента и проведение оценки качества копчёных колбас, реализуемых ООО «Дружба народов» г. Севастополя. В связи с поставленной целью, определены следующие задачи работы рассмотреть конъюнктуру рынка колбасных изделий в г. Севастополе;



- изучить классификацию ассортимента копчёных колбас и выявить их пищевую ценность;
- -определить состав сырья,
- изучить маркировку, упаковку и хранение колбасных изделий
- обозначить требования, предъявляемые к качеству и безопасности копчёных колбас;
- провести анализ ассортимента копчёных колбас организации ООО «Дружба народов» г. Севастополя
- указать мероприятия, направленные на обеспечение качества и безопасности копчёных колбас в процессе производства, хранения и реализации.



# Общая характеристика объекта анализа ООО «Дружба народов»

Виды деятельности:

- Мясокомбинаты
- Мясоперерабатывающие предприятия
- Оптовая торговля
- Розничная торговля
- Переработчик мясной продукции
- Производители мяса
- Производитель готовой продукции
- Производитель мясного сырья
- Производитель зерновых культур

Наименование предприятия	ООО «Дружба народов»
Форма собственности	Частная
Характер производства	Производство продуктов питания
Год основания	1993 год
Юридический адрес	97012, АР Крым, Красногвардейский район, с. Петровка
Род деятельности	Розничная торговля, производство



# Развёрнутый ассортимент копчёных колбас магазина ООО «Дружба народов»

Варёно-копчёные: Любительская, Венская, Мускат Пренцлау, Пряная с сыром, Салями варёная, Салями Лузинская, Салями по-французски, Сервелат зернистый, Сервелат финский, Сервелат элитный, Шварцвальдер, Баранья

Сырокопчёные: Брауншвейгская, Столичная, Московская, Гусарская, Российская золотая, Зернистая золотая, Сервелат золотой.

Торговый ассортимент магазина ООО «Дружба народов» на момент регистрации был представлен 19 наименованиями копчёных колбас, из которых наибольший удельный вес 35,3% приходилось на варёно-копчёные колбасы, а 20,6% – на сырокопчёные колбасы;

из представленных в ассортименте магазина копченых колбас, только 5 наименований из числа варено-копченых колбас и сырокопчёных колбас: Любительская, Сервелат Элитный, Баранья, Столичная и Московская изготовлены в соответствии с ГОСТ, остальные – по технологическим условиям. Широкая представленность колбас, изготовленных по ТУ, связана с расширением производственного ассортимента предприятия-изготовителя для повышения их конкурентос



Ассортимент товаров в ООО «Дружба народов» характеризуется широтой, глубиной, полнотой, степенью обновления.

ООО «Дружба народов» имеет очень глубокий и широкий ассортимент мясной продукции, полуфабрикатов и занимает ведущее место на рынке, благодаря качественному, собственно выращенному сырью. Организация занимается выращиванием скота, выращиванием корма, собственным производством мясных продуктов, что дает ей огромное преимущество на рынке и высокую конкурентоспособность.

### Органолептическую оценку качества варено-копченой и сырокопченой колбасы проводим на целом и разрезанном продукте.

Показатели качества по ТУ 9213-053-00423092-06	Словесная характеристика испытываемых образцов	Соответствие НД
Внешний вид	батоны с чистой сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки	соответствует
Консистенция	упругая, плотная	соответствует
Вид и цвет на разрезе	фарш равномерно перемешан, цвет фарша яркий, розово-красный, без пустот, содержит кусочки говядины и шпика размером 3-4 мм	Не соответствует
Запах и вкус	выражен мясной вкус и аромат копчения, без посторонних привкусов и запахов, вкус в меру солёный	соответствует
Форма, размер и вязка батонов	батоны прямой формы в синтетической оболочке длиной 45-46 см с клипсованием на концах	соответствует

Данные таблицы 6 показывают, что не по всем показателям качества (Цвет) образец варёно-копчёной колбасы «Сервелат Элитный» соответствует ГОСТ.



## Результаты органолептической оценки качества варено-копчёной колбасы «Любительская»

Показатели качества, регламентируемые ГОСТ Р 6290-86	Словесная характеристика испытуемых образцов	Соответствие НД
Внешний вид	батоны с чистой сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша	соответствует
Консистенция	плотная	соответствует
Вид и цвет на разрезе	Кусочки грудинки или шпика не более 8 мм	соответствует
Запах и вкус	приятные, свойственные данному виду колбасы, с выраженным ароматом пряностей, копчения, без постороннего привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый	соответствует
Форма, размер и вязка батонов	прямые батоны длиной до 50 см, с двумя перевязками на каждом конце батона	соответствует



# Результаты органолептической оценки качества образцов сырокопчёной колбасы «Столичная»

Показатели качества, регламентируемые ГОСТ 16131	Словесная характеристика испытуемых образцов	Соответствие НД
Внешний вид	батоны с чистой сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша	соответствует
Консистенция	плотная	соответствует
Вид и цвет на разрезе	фарш тёмно-красного цвета без серых пятен, пустот, содержит кусочки шпика белого цвета со слегка розоватым оттенком размером 2,5-3,0 мм	соответствует
Запах и вкус	приятные, выраженным ароматом мускатного ореха и душистого перца, копчения, без посторонних привкусов, вкус слегка острый, солоноватый	соответствует
Форма, размер и вязка батончиков	прямые батоны длиной 34-35 см диаметром 3,5 см в фиброзной оболочке, каждый батон упакован под вакуумом	соответствует



- Копчёные колбасы играют существенную роль в питании современного человека, являясь источником полноценного животного белка и жира, ряда макро-и микроэлементов.
- Факторами, формирующими качество копчёных колбас, являются мясное сырьё, рецептуры технология производства, ответственность и добропорядочность производителя. Факторами, сохраняющими качество являются - соблюдение режимов хранения, транспортирования, упаковки, применение оболочек способствующих увеличению срока годности и исчерпывающая маркировка о товаре.
- Качество копчёных колбас оценивается по комплексу органолептических (внешний вид, консистенция, вид фарша на разрезе, запах и вкус, форма и размер батонов), физико-химических (массовая доля влаги, поваренной соли, нитрита натрия, температуры в толще батона) и микробиологических показателей. При проведенной экспертизе приоритет отдаётся сенсорной оценке, для которой предусмотрены стандартом - балльная оценочная шкалы.
- Анализ копчёных колбас представленных в ассортименте магазина, показал, что все, варёно-копчёные, сырокопчёные колбасы изготовлены на мясокомбинате ООО «Дружба народов», причём производитель сам является реализатором своей собственной продукции.

# РЕКОМЕНДАЦИИ

- повысить квалификацию сотрудников
- разрабатывать прогнозы развития розничного товарооборота на предстоящий период и вести оперативный контроль за ходом реализации прогнозов
- при формировании заказов на поставку каких-либо товаров принимать во внимание информацию о потребностях покупателей, полученную в результате общения продавцов с покупателями;
- модернизация оборудования устаревшего образца, которым максимально заставлена площадь зала магазина, что поможет увеличить пропускную способность магазина и расширить ассортимент, а значит, и повысить прибыль;
- организация и проведение различных рекламных акций для привлечения покупателей