

Изучение качества колбасных изделий в Курганской области



Научный руководитель:
Овчаренко М.Г., учитель географии
высшей квалификационной
категории

Подготовила:

Кычева Елизавета 9 А класс

2016
год

Цель работы: изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий

Гипотеза: мы предполагаем, что употребляемые колбасные изделия не всегда соответствуют требованиям к качеству



Ассортимент колбасных изделий

Вареные колбасы



Сосиски и сардельки



Мясной хлеб



Фаршированные колбасы



Ливерные колбасы.



Паштеты Зельцы. Студни




Полукопчёные колбасы

Варенокопчёные колбасы

Копчёные колбасы

Кровяные колбасы





Классификация колбасных изделий :

По виду
мяса

По составу
сырья

По виду
оболочки

По рисунку
фарша

По
назначени
ю



Производители колбасных изделий



Комплекс «Атышевский»

<http://atyashevo.ru/>



группа компаний «Талина»

<https://www.youtube.com/watch?v=maTJU-MDgnsE>

Мясокомбинат «Велес»

<http://veles-kurgan.ru/>



Ассортимент колбасных изделий - на сайтах производителей

Мясокомбинат «Велес»

<http://veles-kurgan.ru/produksiia/>

Комплекс «Атяшевский» <http://atyashevo.ru/>

Комбинат Мясной Гастрономии «Черкашин и партнер»

<http://www.kmg2.ru/>

ЗАО «Комбинат пищевой «Хороший вкус»

<http://www.h-vk.ru/horoshiy-vkus/catalog>



Экспертиза колбасных изделий

Наименование продукции	Наименование предприятия	Место закупа
Колбаса "Докторская"	ООО «Мясоперерабатывающий комплекс «Атяшевский»	Магазин «Магнит»
Ветчина из бедра индейки, охлажденная	ООО «Мясоперерабатывающий комплекс «Атяшевский»	Магазин «Метрополис»
Колбаса вареная «Докторская» высший сорт ТМ "Велес"	ИП Ильтяков Д.В. г. Курган	Магазин «Магнит»
Ветчина «Классическая» ТМ "Велес"	ИП Ильтяков Д.В. г. Курган	Магазин «Чайка»
Колбаса "Докторская"	ИП Черкашин А.Н. г. Екатеринбург	Магазин «Космос»
Ветчина Российская	ИП Черкашин А.Н. г. Екатеринбург	Магазин «Космос»
Докторская «Классическая»	ЗАО "Комбинат пищевой "Хороший вкус" г. Екатеринбург	Магазин «Магнит»

Экспертиза колбасных изделий

Таблица 2.

Рез-ты оценки балл	Результаты лабораторных исследований	Название продукции	Производитель
38,51	Не в полной мере соответствует требованиям ТУ 9213-804-00419779-03 – по составу используемого сырья	Колбаса «Ветчина Российская»	ИП Черкашин А.Н. г. Екатеринбург
41,42	Соответствует требованиям прил.1 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ГОСТ Р 52196-2011, прил.1 ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции"	Колбаса "Докторская"	ИП Черкашин А.Н. г. Екатеринбург
40,15	Не полностью соответствует требованиям ТУ 9213-244-01597945-2003 – по составу используемого сырья	Ветчина из бедр индейки, охлажденная	ООО «Мясоперерабатывающий комплекс «Атяшевский»
38,27	Соответствует требованиям ТУ 9213-004-51158470-05" соответствуют требованиям международных стандартов ИСО 9001:2008 и ИСО...	Колбаса "Докторская высокий стандарт»	ООО «Мясоперерабатывающий комплекс «Атяшевский»

Экспертиза колбасных изделий

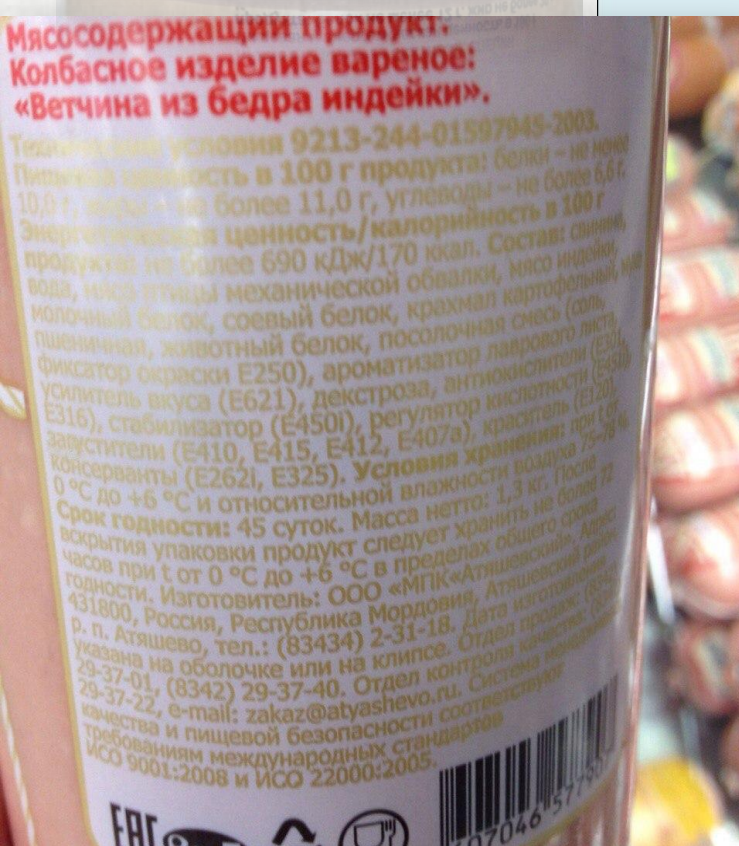
37,88	соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011 по показателям: – вкус и запах – по составу используемого сырья:	Колбаса "Докторская"	ИП Ильтяков Д.В ТМ "Велес" г. Курган
32,23	Не соответствует требованиям ТУ 9213-845-00419779-04 – по составу используемого сырья	Ветчина «Классическая»	ИП Ильтяков Д.В ТМ "Велес" г. Курган
32,31	Соответствует требованиям прил.1 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ГОСТ Р 52196-2011, прил.1 ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции"	Колбаса "Докторская"	ЗАО "Комбинат пищевой "Хороший вкус" г. Екатеринбург

Исследование качества колбасных изделий в домашних условиях

Показатели	Сорт колбасы	Результат исследования
Внешний вид	ИП Черкашин А.Н. г. Екатеринбург "Докторская"	бледно- розовый цвет с сероватым оттенком
	ИП Черкашин А.Н. г. Екатеринбург «Ветчина Российская»	розовый цвет
	Ветчина из бедра индейки, охлажденная «Мясоперерабатывающий комплекс «Атяшевский»	ярко-розовый цвет
	"Докторская высокий стандарт" «Мясоперерабатывающий комплекс «Атяшевский»	бледно- розовый цвет
	ИП Ильтяков Д.В ТМ "Велес" г. Курган "Докторская"	сероватый оттенок розового цвета
	ИП Ильтяков Д.В ТМ "Велес" г. Курган Ветчина «Классическая»	тёмно-розовый цвет
	ЗАО "Комбинат пищевой "Хороший вкус" г. Екатеринбург "Докторская"	розовый цвет



Исследование качества колбасных изделий в домашних условиях



Состав	ИП Черкашин А.Н. г. Екатеринбург "Докторская"	свинина, говядина, яйца куриные, соль поваренная пищевая, молоко питьевое, стабилизатор E452, сахар, орех мускатный молотый, антиокислитель - аскорбиновая кислота, фиксатор окраски E250.
	ИП Черкашин А.Н. г. Екатеринбург «Ветчина Российская»	свинина, говядина, соль поваренная пищевая, стабилизаторы E452, E407, сахар, перец черный молотый, кориандр молотый, фиксатор окраски E250.
	Ветчина из бедра индейки, охлажденная «Мясоперерабатывающий комплекс «Атышевский»	филе мясо индейки и мясо птицы, вода питьевая, соль поваренная пищевая, экстракты специй, чеснок свежий.
	"Докторская высокий стандарт" «Мясоперерабатывающий комплекс «Атышевский»	говядина, свинина, вода питьевая, яйцо куриное, молоко сухое, соль поваренная пищевая, специи, сахар-песок, мускатный орех.
	ИП Ильтяков Д.В ТМ "Велес" г. Курган "Докторская"	говядина, свинина, яичный порошок, молоко, соль нитритная, мускатный орех, специи.
	ИП Ильтяков Д.В ТМ "Велес" г. Курган Ветчина «Классическая»	свинина, соль нитритная, специи.
	ЗАО "Комбинат пищевой "Хороший вкус" г. Екатеринбург "Докторская"	свинина, говядина, питьевое молоко, вода питьевая, яйца куриные пищевые, соль поваренная пищевая, влагоудерживающий агент E450, сахар-песок, мускатный орех, регулятор кислотности E451, антиокислитель - аскорбат натрия, фиксатор окраски - нитрит натрия.



Исследование качества колбасных изделий в домашних условиях

Запах



ИП Черкашин А.Н. г. Екатеринбург "Докторская"	нормальный колбасный
ИП Черкашин А.Н. г. Екатеринбург «Ветчина Российская»	нормальный колбасный
Ветчина из бедра индейки, охлажденная «Мясоперерабатывающий комплекс «Атяшевский»	сильный колбасный запах
"Докторская высокий стандарт" «Мясоперерабатывающий комплекс «Атяшевский»	нежный колбасный запах
ИП Ильтяков Д.В ТМ "Велес" г. Курган "Докторская"	нежный колбасный запах
ИП Ильтяков Д.В ТМ "Велес" г. Курган Ветчина «Классическая»	сильный колбасный запах
ЗАО "Комбинат пищевой "Хороший вкус" г. Екатеринбург "Докторская"	нежный колбасный запах



Исследование качества колбасных изделий в домашних условиях

Определе-
ние
крахмала

ИП Черкашин А.Н.
г. Екатеринбург "Докторская"

отсутствует

ИП Черкашин А.Н.
г. Екатеринбург «Ветчина Российская»

присутствует

Ветчина из бедра индейки, охлажденная
«Мясоперерабатывающий комплекс
«Атяшевский»

присутствует

"Докторская высокий стандарт"
«Мясоперерабатывающий комплекс
«Атяшевский»

отсутствует

ИП Ильтяков Д.В ТМ "Велес"
г. Курган "Докторская"

отсутствует

ИП Ильтяков Д.В ТМ "Велес"
г. Курган Ветчина «Классическая»

немного присутствует

ЗАО "Комбинат пищевой
"Хороший вкус" г. Екатеринбург
"Докторская"

отсутствует





Полученные данные показали, что:

- Колбаса «Докторская» всех представленных производителей является лучшей по всем показателям.**
- Ветчины всех представленных производителей имеют более низкое качество.**
- При выборе товара советуем обратить внимание на состав продукта.**



Мы желаем Вам удачных и вкусных покупок!

- Самая популярная - вареная «Докторская» колбаса, так как содержание в ней специй и жира самое низкое. Для здорового питания выбирайте «Докторскую» колбасу, сделанную по ГОСТу.
- На колбасе лучше не экономить. Лучше покупать колбасу высокого качества.
- Ярко-розовый цвет на срезе говорит о наличии в большом количестве красителей. Выбирая колбасу, остановите свой выбор на сероватых оттенках.
- При покупке колбасы обращайте внимание на состав, указанный на этикетке.
- Употребляйте колбасу не ежедневно, лучше пару раз в неделю.
- При покупке обращайте внимание не только на цену, но и на производителя, срок годности, состав, а главное на дефекты упаковки и изделия.
- Покупайте изделия местных знакомых мясокомбинатов.



Совет 1:

Если честно, то колбаса — это вообще-то пищевое баловство, к которому мы привыкли, сами того не заметив. Намного легче отрезать кусок колбасы и сделать бутерброд, чем запечь в духовке кусок натурального мяса. При желании даже неопытная хозяйка без особого труда сделает нежный рулет из говядины или свинины... Вкуснее любой колбасы, честно. И намного полезнее.



Совет 2:

Колбаса как мухомор — чем ярче цвет, тем больше красителя! Если вареная колбаса слишком яркая — значит, в ней слишком много красителей.



СПАСИБО!!!

