



**ANALIZA ȘI ASIGURAREA CALITATII ȘI
INOFENSIVITATII A SALAMULUI
FIERT AFUMAT "DE MOSCOVA" cal.sup.
IN CONDIȚIILE
INTREPRINDERII "NIVALI PROD S.R.L."**

Masterand: gr.CSPA-161 Monjarov Ivan

Conducător: Dr.conf.univ. Gudima.A.

Chișinău 2018

PE3IOMAT

Тема работы : Анализ обеспечения качества и безопасности варено-копченой колбасы „Московская ” высшего сорта на предприятии SRL „Nivalli-Prod” , целью которой является определение и анализ факторов влияющих на снижение pH мяса, во время технологического процесса производства.

Произведен анализ процесса производства варено-копченой колбасы „Московская ” высшего сорта на предприятии SRL „Nivalli-Prod”. Определено что pH мяса, при производстве, может изменяться во время: посола, приготовления композиции в куттере, и во время осадки.

Безопасность и качество варено-копченой колбасы „Московская ” высшего сорта обеспечивается также надлежащим контролем сырья и своевременным гигиеническим контролем.

Разработан план HACCP для готового продукта варено-копченой колбасы „Московская ” высшего сорта.

Работа содержит 60 страниц , 17 таблиц, 16 рисунков, 31 библиографических источника. Графическая часть 21 слайдов в Power Point.

REZUMAT

Tema lucrării: Analiza și asigurarea calitatii și inofensivității a salamului fiert afumat "De Moscova" cal.sup. în condițiile întreprinderii "NIVALI PROD S.R.L.", al cărei scop este de a identifica și analiza factorii care influențează reducerea pH-ului cărnii, în timpul procesului de producție.

Analiza procesului de producție a salamului fiert afumat "De Moscova" este dată la întreprinderea SRL "Nivalli-Prod". Este determinat experimental că pH-ul cărnii, în timpul fabricării, se poate schimba în timpul: sării, preparării compoziției în cutter și în timpul indesării.

Siguranța și calitatea a salamului fiert afumat "De Moscova" este de asemenea asigurată de controlul tehnic adecvat al materiilor prime și de controlul igienic pe parcursul fluxului tehnologic.

Este elaborat planul HACCP pentru produsul finit salam fiert afumat "De Moscova".

Lucrarea conține 60 de pagini, 17 tabele, 16 figure, 31 surse bibliografice. Parte grafică conține 21 slaiduri în Power Point.

SUMMARY

The theme of the thesis: Analysis of quality and safety assurance of boiled and smoked sausage "Moskovskaya" is the highest grade at the SRL "Nivalli-Prod", the purpose of which is to determine and analyze the factors influencing the decrease in meat pH during the manufacturing process.

The analysis of the production process of boiled-smoked sausage "Moskovskaya" is given at the enterprise SRL "Nivalli-Prod". It is certain that the pH of the meat, during production, can change during: salting, preparing the composition in the cutter, and during the precipitation.

Safety and quality of boiled-smoked sausage "Moskovskaya" top grade is also ensured by proper control of raw materials and timely hygienic control.

The HACCP plan for the finished product of boiled and smoked sausage "Moskovskaya" is developed.

The work contains 60 pages, 17 tables, 16 figures, 31 bibliographic sources. Graphical part of 21 slides in Power Point.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1. АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР	Ошибка! Закладка не определена.
1.1. Новшества производства	Ошибка! Закладка не определена.
1.2. Качество мясного сырья	Ошибка! Закладка не определена.
2. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА	Ошибка! Закладка не определена.
2.1. Характеристика готового продукта варено-копченой колбасы „Московская ” в/с Ошибка! Закладка не определена.	
2.2. Характеристика основного сырья	Ошибка! Закладка не определена.
2.3. Характеристика вспомогательных материалов..	Ошибка! Закладка не определена.
3. ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ВАРЕНО-КОПЧЕНОЙ КОЛБАСЫ ”МОСКОВСКАЯ” ВЫСШИЙ СОРТ НА ПРЕДПРИЯТИИ SRL „ NIVALLI PROD”	Ошибка! Закладка не определена.
3.1. Рецепт производства варено-копченой колбасы ”Московская” высший сорт на предприятии SRL „ Nivalli Prod”	Ошибка! Закладка не определена.
3.2. Технологическая блок-схема производства варено-копченой колбасы ”Московская” высший сорт на предприятии SRL „ Nivalli-Prod”	Ошибка! Закладка не определена.
3.2.1. Контроль качества готовой продукции варёно-копченой колбасы ”Московская” высший сорт на предприятии SRL „ Nivalli-Prod”.	Ошибка! Закладка не определена.
3.3. Анализ обеспечения качества и безопасности варено-копченой колбасы „Московская ” высший сорт на предприятии SRL „Nivalli-Prod”	Ошибка! Закладка не определена.
4. ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ	Ошибка! Закладка не определена.
4.1. Цели и задачи работы	Ошибка! Закладка не определена.
4.2. Постановка эксперимента	Ошибка! Закладка не определена.
4.3. Материалы и методы	Ошибка! Закладка не определена.
5. РЕЗУЛЬТАТЫ И ОБСУЖДЕНИЯ	Ошибка! Закладка не определена.
5.1. Изменения значения рН мяса говядины при посоле	Ошибка! Закладка не определена.
5.2. Изменение значения рН фарша в/к колбасы „Московская ” в/с, в колбасном цеху предприятия SRL „Nivalli-Prod”	Ошибка! Закладка не определена.

5.3.	Изменения значения рН в ходе технологического процесса производства.	Ошибка! Закладка не определена.
5.4.	Изменение температуры измельченного сырья во время посола.	Ошибка! Закладка не определена.
5.5.	Изменение температуры фарша при термической обработке.	Ошибка! Закладка не определена.
6.	ВЫВОДЫ	Ошибка! Закладка не определена.
7.	РАЗРАБОТКА ПЛАНА НАССР ПРОИЗВОДСТВА ВАРЕНО-КОПЧЕНОЙ КОЛБАСЫ „МОСКОВСКАЯ ” ВЫСШЕЙ СОРТ НА ПРЕДПРИЯТИИ SRL „NIVALLI-PROD”	Ошибка! Закладка не определена.
7.1.	План контроля качества сырья и вспомогательных материалов при приёмке	Ошибка! Закладка не определена.
7.2.	План контроля качества готового продукта варено-копченая “Московская” высшего сорта	Ошибка! Закладка не определена.
7.3.	Описание продукта варено-копченая “Московская” высшего сорта	Ошибка! Закладка не определена.
7.4.	Определения критических контрольных точек при производстве варено-копченой колбасы ”Московская” высший сорт, в колбасном цеху предприятия SRL „Nivalli-Prod”	Ошибка! Закладка не определена.
7.5.	Мониторинг ккт при производстве варено-копченой колбасы ”Московская” высший сорт, в колбасном цеху предприятия SRL „Nivalli-Prod”	Ошибка! Закладка не определена.
	РЕКОМЕНДАЦИИ	56
	ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	57

ВВЕДЕНИЕ

Мясная промышленность является одной из крупнейших отраслей пищевой промышленности, она призвана обеспечивать население страны пищевыми продуктами, являющимися осно

вным источником белков, удовлетворять запросы потребителя в количестве, а главное в качестве мясной продукции.

Качество мясных продуктов зависит не только от уровня развития техники и технологии их производства, прежде всего оно зависит от качества поступающего на переработку сырья. Таким образом, мясная промышленность занимает промежуточное положение между потребителем и сельским хозяйством. Отсюда и задача мясоперерабатывающей отрасли - всестороннее изучение потребностей и вкусов населения и предъявления на этой основе заказов сельскому хозяйству на производство сырья требуемого качества.

Для большинства людей основным источниками белков, жиров, минеральных солей, необходимых для нормальной жизнедеятельности являются мясные продукты, большую часть которых человек потребляет в виде консервированной продукции. Колбасные изделия, свино копчености, различные полуфабрикаты прочно вошли в ежедневный рацион потребителя. Поэтому еще одной задачей предприятий мясной промышленности является улучшение качества вырабатываемой ими продукции, снижение затрат на производство, а также понижение цены на производимые товары.

Предприятие SRL „Nivalli Prod” занимающееся выпуском колбас, копченостей и полуфабрикатов выпускает 2 500 тон готовой продукции в год, из которой 30 % занимают полукопченые и варено-копченые колбасы.

Потребитель предпочитает в/к колбасы т.к. они обладают более выраженным вкусом а запахом, продолжительным сроком хранения $\tau = 20$ суток, при $t = 4 \pm 2^\circ\text{C}$, и сравнительно не высокой ценой ≈ 95 лей/кг.

Производство качественных мясных продуктов - это комплексная задача.

Цель работы: Проведение анализа технологии и изучение возможности улучшения и обеспечения качества и безопасности в/к колбасы „Московская” в.с. на предприятии SRL „Nivalli-Prod”.

ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Anuar Statistic RM – 2013.
2. WWW.BUSINESSCLASS.MD
3. ПИЛАТ.Т.Л. ИВАНОВ.А.А. Биологически активные добавки к пище.(теория, производство, практика. М.:Авваллон, 2001,
4. HOTĂRÎRE Nr. 720 din 28.06.2007 Cu privire la aprobarea Reglementării tehnice ”Produse din carne
5. http://rosfood.info/meat-industry/belkovye-komponenty-v-myasnykh-tekhnologiyakh.html?sphrase_id=4004
6. НИКОЛАЕВ.Н.С. РЫЖОВ.С.А. ГОРБУНОВ.М.С. Прогрессивный метод интенсификации посола мяса. Мясная индустрия.2001-№3, с36.
7. АНИСИМОВ.С.И. Справочник мастера колбасного производства. М Пищевая промышленность,1971.
8. ШИФФНЕР Э, ХАКЕДОРЫ В, ОННЕЛЬ И. *Бактериальные культуры в мясной промышленности.* – М.: АгроНИИТЭИММП, 1981
9. ЖАРИНОВ.А.И. КУДРЯШОВ.Л.С. Что надо знать о парном мясе. Мясная индустрия.2005, 36, с. 6-7.4.
10. КУДРЯШОВ.Л.С. Созревание и посол мяса. Кемерово: Кузбасс ВУЗиздат, 1992.
11. Под ред. СКУРИХИНА И.М. И ВОЛГАРЕВА М.Н. Химический состав пищевых продуктов. – М.: ВО «Агропромиздат»
12. ГОСТ 7724-77. Мясо. Свинина в тушах и полутушах. – М., издат стандартов. 1986
13. ГОСТ 779-87. Мясо. Говядина и телятина.- М., издат. Стандартов 1986
14. ГОСТ 13830-91. Соль поваренная пищевая.- М., издат. Стандартов 1991
15. ГОСТ 4197-74. Нитрит Натрия.- М., издат. Стандартов 1974
16. ГОСТ 21 -78. Сахар – песок .- М., издат. Стандартов,1978
17. ГОСТ 29050-91. Перец черный и белый. - М., издат. Стандартов,
18. МЕДВЕДЕВ А.М., АНЦЫПОВИЧ И.С., ВИНОГРАДОВ Ю.Н. *Охрана труда в мясной и молочной промышленности.* – М.: Агропромиздат, 1988.
19. HOTĂRÎRE Nr. 520 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare.

20. HOTĂRÎREA GUVERNULUI nr.696 din 04.08-2010 cu privire la aprobarea Regulamentării tehnice „Carne- materie primă.Producerea, importul si comercializarea” .
21. РОЗАНЦЕВ Э.Г. и др. *Современные аспекты формирования цвета мясопродуктов*. - М.: ЦНЖГЭИмясо-молпром, 1985.-30с. Обзорная информация ЦНИИТЭИ-мясомолпром).
22. СИДОРОВ М.А., БИЛЕТОВА Н.В., КОРНЕЛАЕВА Р.П. *Микробиология мяса, мясопродуктов и птицепродуктов*.- М.: Агро-промиздат, 1986. С.31-34.
23. СОЛОВЬЕВ В.И. *Созревание мяса*. - М.: Пищевая пром-сть. 1966. 85 с.
24. INSTRUCȚIUNE TEHNOLOGICĂ de fabricare a salamului fiert afumat
IT 67-40280311-004:2010
25. ПП №.221 от 16.03.2009 об утверждении Правил, касающихся микробиологических критериев для пищевых продуктов.
- 26.ПП №.412 от 25.05.2010 об утверждении Общих правил гигиены пищевых продуктов.
27. <https://www.testo.ru/ru-RU/testo-205/p/0563-2051>.
28. <http://www.meatbranch.com/>
29. Рогов.И.А. Титов..Е.И. Кроха.Н.Г. Разработка научных основ комплекса физических, химических и микробиологических методов повышения качества и экологической чистоты мясного сырья.Кемерово,1993.
30. АНТИПОВА.Л.В. ГЛОТОВА.И.А. РОГОВ.И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов. М.:Колос,2001, 376с.
31. Химический состав пищевых продуктов под ред. А.А.Покровского. М.: Пищевая промышленность 1976, 227с.