

# СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ РЕЦЕПТУРЫ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ НА ООО «МЕЖЕНИНОВСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА»

Выполнила: студентка гр.5525 Бедарева Л.А

Научный руководитель: к.б.н., доцент Николаева Н.Ю

# Актуальность



# Цель работы

- ▶ Разработка рецептуры и совершенствование технологической схемы мясного рубленого полуфабриката с применением компонента растительного происхождения – кабачка на ООО «Межениновская птицефабрика»



## Задачи:

- ▶ Проанализировать отечественную и иностранную литературу по теме исследования;
- ▶ Изучить ассортимент и особенности производства рубленых полуфабрикатов;
- ▶ Разработать рецептуру и технологическую схему производства нового вида рубленых полуфабрикатов «Полезные» на предприятии ООО «Межениновская птицефабрика»;
- ▶ Рассчитать экономическую эффективность внедрения в производство нового продукта.

# Виды рубленых полуфабрикатов

- котлета «Домашняя»,
- тефтели,
- котлеты «Нежность»,
- бифштекс «Мясной рубленый» и «Сочный»,
- котлетки,
- палочки,
- котлеты «Куриные»,
- «Дружба»,
- «Летние»,
- голубцы,
- перец фаршированный



# ООО «Межениновская птицефабрика»



# Схема опыта

- ▶ 1. Контроль-котлеты «Куриные» (по традиционной технологии, без добавок).
- ▶ 2. Котлеты «Полезные №1» с добавлением кабачка (в количестве 10% от массы сырья).
- ▶ 3. Котлеты «Полезные №2» с добавлением кабачка (в количестве 15% от массы сырья).



Таблица 1 - Нормы расхода сырья и материалов котлет «Куриные» и «Полезные», кг

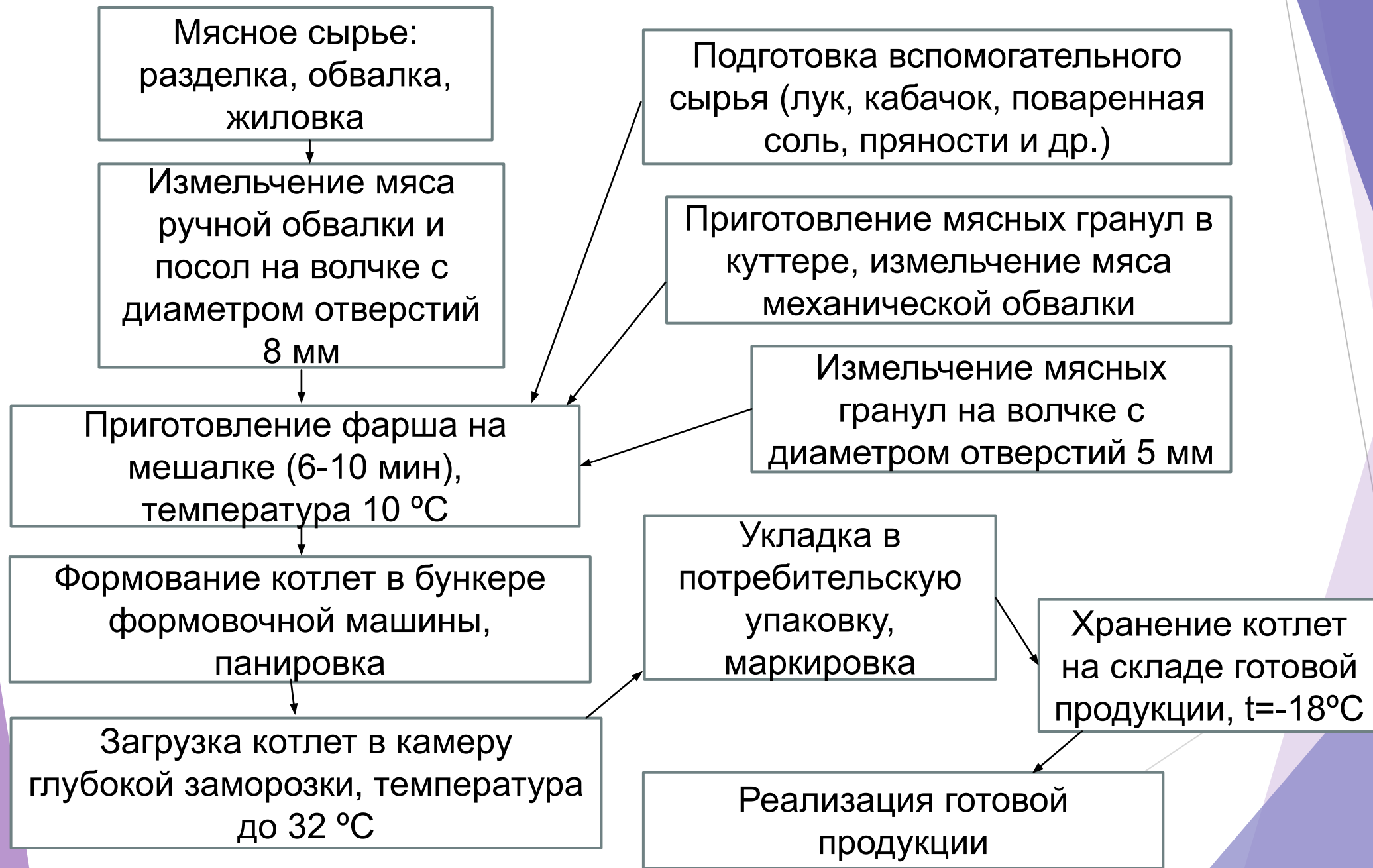
Наименование сырья и ингредиентов	На 100 кг сырья (нетто)		
	котлеты «Куриные»	котлеты «Полезные №1»	котлеты «Полезные №2»
Мясо ручной обвалки МРО (посол), диаметр 8мм	28,60	25,74	24,31
Оптимикс RM (посол МРО)	0,57	0,51	0,48
Соль пищевая поваренная (посол МРО)	0,27	0,24	0,23
Вода питьевая (посол МРО)	2,96	2,67	2,52
Мясо ц/б механической обвалки	19,40	17,46	16,49
Филе тушек ц/б с кожей, диаметр 8 мм	10,80	9,72	9,18
Мясо ц/б механической обвалки (гранулы мясные), диаметр 5 мм	2,50	2,25	2,13
Митпро U 750 (гранулы мясные)	1,60	1,44	1,36
Вода питьевая (гранулы мясные)	11,90	10,71	10,12
Лук репчатый свежий очищенный, диаметр 5 мм	12,20	10,98	10,37



## Продолжение таблицы 1

Наименование сырья и ингредиентов	На 100 кг сырья (нетто)		
	котлеты «Куриные»	котлеты «Полезные №1»	котлеты «Полезные №2»
Камецель FW 200	1,64	1,48	1,39
Яйцо куриное	2,2	1,98	1,87
Соль поваренная пищевая	0,40	0,36	0,34
Рондамит ПФК 01	0,66	0,59	0,56
Сухарь панировочный хлебный	4,30	3,87	3,65
Кабачок	-	10	15
Итог закладываемого сырья (фарша)	100,00		
Выход замороженных котлет от этого закладываемого сырья (фарша), %	98,00		

# Технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов



**Таблица 2 - Результаты исследований (до приготовления в сыром виде)**

<b>Показатели качества</b>	<b>Котлеты «Куриные»</b>	<b>Котлеты «Полезные» с добавлением 10% кабачка от массы сырья</b>	<b>Котлеты «Полезные» с добавлением 15% кабачка от массы сырья</b>
<b>Внешний вид</b>	Форма овальная, равномерно вымешанная котлетная масса, в панировке	Форма овальная, равномерно вымешанная котлетная масса, в панировке	Форма овальная, равномерно вымешанная котлетная масса, в панировке
<b>Цвет</b>	Светло-коричневый	Светло-коричневый, слегка зеленоватый	Светло-коричневый, слегка зеленоватый
<b>Состояние поверхности</b>	Без трещин, гладкая	Без трещин, гладкая	Без трещин, гладкая
<b>Вид на разрезе</b>	Однородная структура	Однородная структура	Однородная структура
<b>Запах</b>	Без неприятных, посторонних запахов	Без неприятных, посторонних запахов	Без неприятных, посторонних запахов
<b>Консистенция</b>	Твердая	Твердая	Твердая

**Таблица 3 - Результаты исследований (после приготовления, в обжаренном виде)**

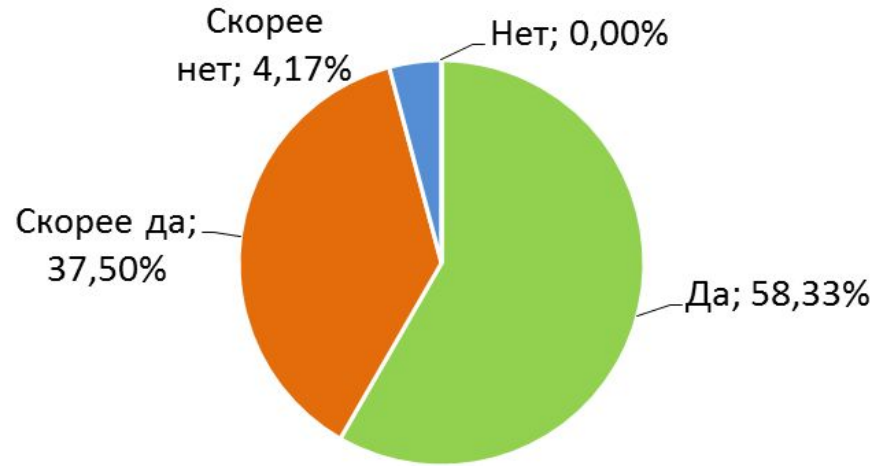
<b>Показатели качества</b>	<b>Котлеты «Куриные»</b>	<b>Котлеты «Полезные» с добавлением 10% кабачка от массы сырья</b>	<b>Котлеты «Полезные» с добавлением 15% кабачка от массы сырья</b>
<b>Внешний вид</b>	Форма овальная, равномерно вымешанная котлетная масса, в панировке	Форма овальная, равномерно вымешанная котлетная масса, в панировке	Форма овальная, равномерно вымешанная котлетная масса, в панировке
<b>Цвет</b>	Светло-коричневый	Светло-коричневый, со слабым желтоватым оттенком	Светло-коричневый, со слабым желтоватым оттенком
<b>Состояние поверхности</b>	Без трещин, гладкая	Без трещин, гладкая	Без трещин, гладкая
<b>Вид на разрезе</b>	Однородная масса	Однородная масса	Однородная масса
<b>Запах</b>	Характерный для куриного мяса, с ароматом хлеба, специй	Характерный для кабачка, куриного мяса, с легким ароматом хлеба, специй	Характерный для кабачка, куриного мяса, с легким ароматом хлеба, специй
<b>Вкус</b>	В меру соленый, перченый, с запахом лука	Сочный, в меру соленый, перченый, с запахом лука и кабачка	Сочный, в меру соленый, перченый, с запахом лука и кабачка
<b>Консистенция</b>	Мягкая, однородная	Мягкая, однородная	Мягкая, однородная

## Таблица 4 - Дегустационная оценка котлет

Вид котлет	Показатели качества (средний балл)							Итого
	внешний вид	цвет	состояние поверхности	вид на разрезе	запах	вкус	консистенция	
«Куриные»	4,2	4,3	4,1	4,3	4,6	4,2	4,4	<b>301</b>
«Полезные №1»	4,6	4,4	4,4	4,2	4,6	4,6	4,7	<b>315</b>
«Полезные №2»	4,1	4,2	4,0	4,4	4,4	4,0	3,9	<b>290</b>

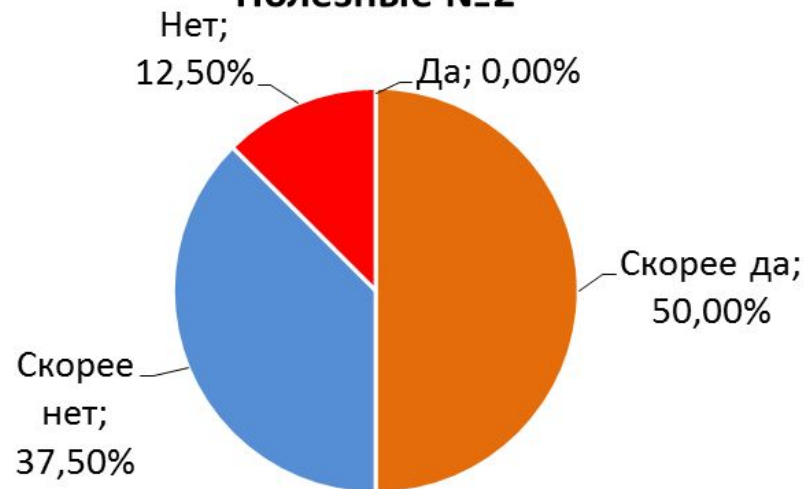
# Результаты анкетирования

## Полезные №1



Понравились ли котлеты по внешнему виду, вкусу, запаху и готовы ли приобрести их?

## Полезные №2



## Куриные



Таблица 5 – Расходы на сырье на 100 кг полуфабрикатов

На именование сырья и ингредиентов	Котлеты «Куриные»			Котлеты «Полезные №1»			Котлеты «Полезные №2»		
	кол-во, кг	цена, руб.	сумма, руб.	кол-во, кг	цена, руб.	сумма, руб.	кол-во, кг	цена, руб.	сумма, руб.
Мясо ручной обвалки МРО (посол), диаметр 8мм	28,60	210	6006	25,74	210	5405,4	24,31	210	5105,1
Оптимикс RM (посол МРО)	0,57	390	222,3	0,51	390	198,9	0,48	390	187,2
Соль пищевая поваренная (посол МРО)	0,27	18	4,86	0,24	18	4,32	0,23	18	4,14
Вода питьевая (посол МРО)	2,96	-	-	2,67	-	-	2,52	-	-
Мясо ц/б механической обвалки	19,40	85	1649	17,46	85	1484,1	16,49	85	1401,65
Филе тушек ц/б с кожей, диаметр 8 мм	10,80	180	1944	9,72	180	1749,6	9,18	180	1652,4
Мясо ц/б механической обвалки (гранулы мясные), диаметр 5 мм	2,50	85	212,5	2,25	85	191,25	2,13	85	181,05
Митпро U 750 (гранулы мясные)	1,60	440	704	1,44	440	633,6	1,36	440	598,4

## Продолжение таблицы 5

На именован ие сы рья и ин гредиентов	Котлеты «Куриные»			Котлеты «Полезные №1»			Котлеты «Полезные №2»		
	кол-во, кг	цена, руб.	сумма, руб.	кол-во, кг	цена, руб.	сумма, руб.	кол-во, кг	цена, руб.	сумма, руб.
Вода питьевая (гранулы мясные)	11,90	-	-	10,71	-	-	10,12	-	-
Лук репчатый свежий очищенный, диаметр 5 мм	12,20	20	244	10,98	20	219,6	10,37	20	207,4
Камецель FW 200	1,64	400	656	1,48	400	592	1,39	400	556
Яйцо куриное	2,2	45	99	1,98	45	89,1	1,87	45	84,15
Соль поваренная пищевая	0,40	15	6	0,36	15	5,4	0,34	15	5,1
Рондамит ПФК 01	0,66	370	244,2	0,59	370	218,3	0,56	370	207,2
Сухарь панировочный хлебный	4,30	20	86	3,87	20	77,4	3,65	20	73
Кабачок	-	-	-	10	55	550	15	55	825
<b>Всего:</b>		<b>12077,86</b>			<b>11418,97</b>			<b>11087,79</b>	



**Таблица 6 - Экономическая эффективность производства котлет «Полезные №1» и котлет «Полезные №2» в сравнении с котлетами «Куриные» (100 кг)**

<b>Показатель</b>	<b>Котлеты «Полезные №1» Сумма, руб.</b>	<b>Котлеты «Полезные №2» Сумма, руб.</b>	<b>Котлеты «Куриные» Сумма, руб.</b>
<b>Полная себестоимость, руб.</b>	14840	14509	15499
<b>Выручка от реализации, руб.</b>	19589	19152	19606
<b>Прибыль от реализации, руб.</b>	4749	4643	4107
<b>Рентабельность произведенной продукции, %</b>	32	32	26,5
<b>Рентабельность реализованной продукции, %</b>	24,24	24,24	20,95

## ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВУ

- ▶ 1. Разработать и утвердить в установленном порядке рецептуру и технологическую схему производства котлет из куриного мяса с добавлением кабачка.
- ▶ 2. Выпускать котлеты «Полезные» из куриного мяса с добавлением кабачка в количестве 10% от массы сырья.

# ВЫВОДЫ

- ▶ С целью расширения ассортимента предложена технология производства рубленых полуфабрикатов «Полезные №1» и «Полезные №2» с добавлением кабачка.
- ▶ При проведении органолептической оценки данных изделий оптимальные характеристики показал именно образец котлет «Полезные №1» с добавлением 10% кабачка от массы сырья. Процентное соотношение в котлетах кабачка и куриного мяса позволило сделать их более сочными, полезными, и не потерять мясной вкус.
- ▶ Согласно результатам анкетирования котлеты «Полезные №1» получили наиболее положительные отзывы и понравились потребителям по органолептическим показателям больше, чем котлеты «Куриные» и «Полезные №2».
- ▶ Расчет экономической эффективности показал, что производство котлет «Полезные №1» является более выгодным, чем производство котлет «Полезные №2» и котлет «Куриные».

БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!

