

**«ЭФФЕКТИВНОСТЬ
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ГРЕЧНЕВОЙ
КРУПЫ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ
МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ РУБЛЕННЫХ
ПОЛУФАБРИКАТОВ В ОБЩЕСТВЕ С
ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«МЯСОКОМБИНАТ «СУРГУТСКИЙ»»**

**Выполнил студент: Чечин В.С.
Проверила: Гурылёва О.А.**

Цель работы:

- разработать технологию производства диетических котлет с использованием гречневой крупы тем самым снизить калорийность данного вида полуфабриката и придать ему функциональные свойства.

Задание:

- 1. Разработать рецептуру и технологию производства котлет «Гречневых» обосновать её.
- 2. Выявить полезные свойства продукта для организма людей имеющих проблем со здоровьем, оценить питательную ценность.
- 3. Разобрать показатель органолептической оценки котлет «Гречневых», провести оценку показателей качества.
- 4. Провести оценку экономической эффективности производства котлет «Гречневых»

Гипотеза:

- если котлеты «Гречневые» будут иметь пониженное содержание жира по сравнению с обычными мясными котлетами, то они будут считаться диетическими.

Оценка питательной ценности гречневой крупы

Одним из главных продуктов питания для человека считается мясо, ведь оно способствует восстановлению мышечной ткани и придает нам сил. Однако сложно обойти стороной тот факт, что мясо является жирным и калорийным продуктом по этому оптимальное решение этого вопроса можно назвать включение в рацион питания гречневой крупы.

- Гречневая крупа- это вкусный, полезный и питательный продукт.
- В гречневой крупе содержится витамины В1, В2, В6, РР, Р, рутин (вещество, обладающее витаминной активностью).
- Минеральные вещества, содержащиеся в гречке: кальций, фосфор, йод, соли железа, щавелевая кислота.
- Гречка - сложный углевод, который долго усваивается организмом, давая длительное время насыщения.
- Калорийность гречневой крупы на 100 грамм продукта составляет 335 ккал.

Рецептуры котлет «Гречневые»

| Наименование | Гречневые, кг на 100кг |
|----------------------------------|------------------------|
| Фарш из свинины | 56,9 |
| Сухари панировочные | 4,0 |
| Гречневая крупа | 13,0 |
| Вода | 10,0 |
| Лук репчатый свежий очищенный | 3,0 |
| Соль пищевая | 0,45 |
| Перец чёрный молотый | 0,40 |
| Соевая мука | 12,25 |
| Итого: | 100 |

Технология производства котлет «Гречневые»

- Свиную полутушу разделяют на части, производят обвалку и жиловку, нарезание мяса на небольшие куски, затем измельчают на волчке.
- Следом приготавливают растительное сырьё: варка гречневой крупы, очистка лука и чеснока.
- Следом приготавливают фарш, укладывают свиной фарш и дополнительные ингредиенты (отварная гречневая крупа, лук, чеснок, соль, перец).
- Фаршу придают форму котлет, панируют в панировочных сухарях, замораживают готовый полуфабрикат, упаковывают и хранят в морозильных камерах при температуре $+2^{\circ}\text{C}$.

Сравнительный анализ питательной ценности котлет «Домашние» и котлет «Гречневые» на 100г.

| | Домашние | Гречневые |
|-----------------------|----------|-----------|
| Белки, г. | 17,9 | 16,1 |
| Жиры, г. | 23,0 | 16,2 |
| Углеводы, г. | 3,2 | 9,2 |
| Калорийность, ккал | 290,7 | 242,7 |

Органолептические показатели котлет «Гречневые»

| Наименование показателя | Характеристика |
|-------------------------|---|
| Форма | Овально-приплюснутая |
| Поверхность | Без трещин, без следов заветривания, корочка хрустящая. |
| Цвет | Золотистый |
| Вкус и запах | В меру солёный, сочный, свойственный свиной котлете, без посторонних привкусов и запахов. |

Затраты на производства 100кг котлет «Домашние»

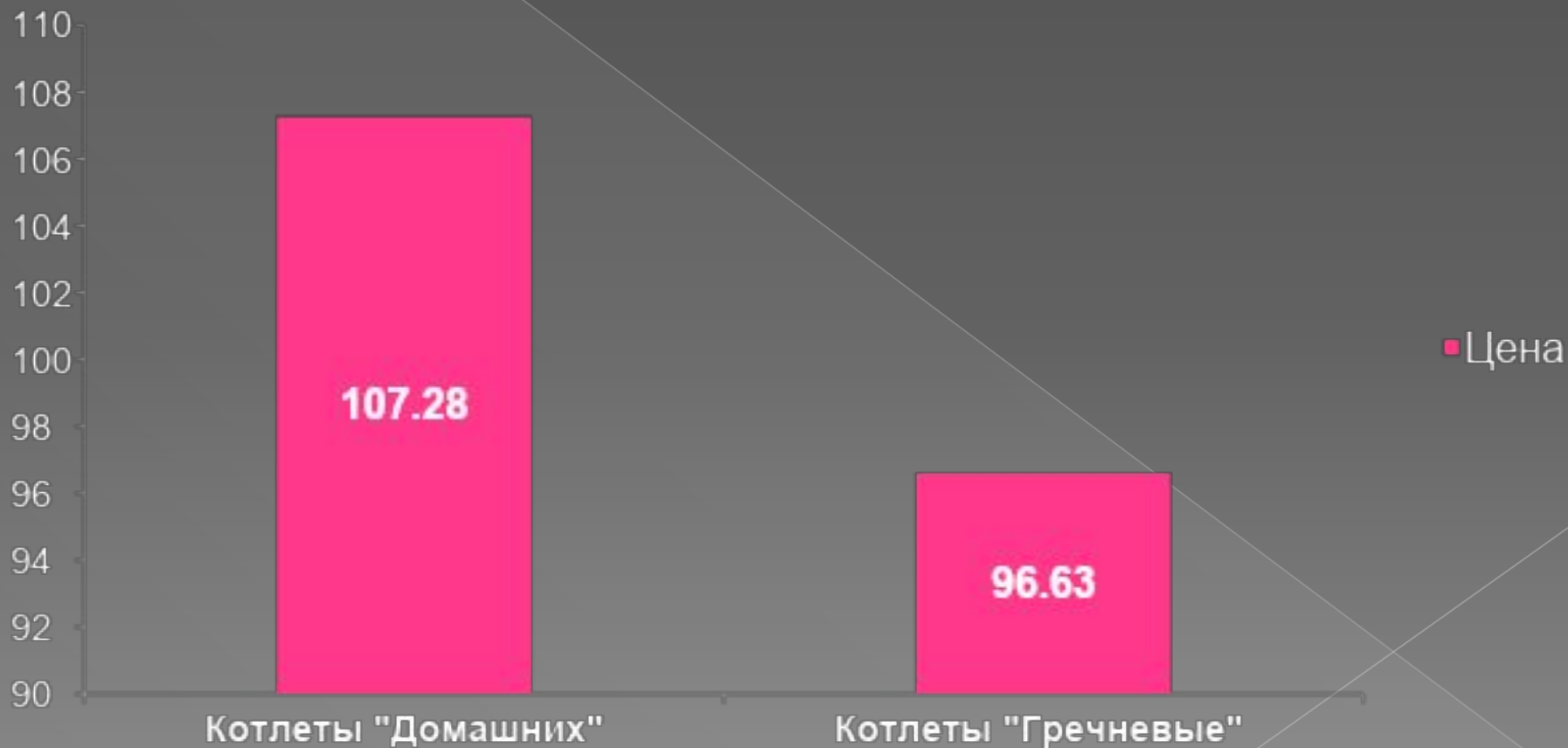
| Наименование | Количество сырья по рецептуре, кг | Стоимость за 1кг.,руб | Сумма, руб |
|----------------------------|---|--------------------------|---------------|
| Фарш из говядины | 28,0 | 180 | 5 040 |
| Фарш из свинины | 29,7 | 150 | 4 455 |
| Хлеб из пшеничной муки | 13,0 | 27 | 351 |
| Сухари панировочные | 4,0 | 30 | 120 |
| Лук | 2,0 | 25 | 50 |
| Перец | 0,1 | 60 | 6 |
| Меланж | 2,0 | 77 | 154 |
| Соль поваренная пищевая | 1,2 | 10 | 12 |
| Вода питьевая | 20,0 | 27 | 540 |
| Итого: | 100 | | 10 728 |

Затраты на производства 100кг котлет «Гречневые»

| Наименование | Количество сырья по рецептуре, кг | Стоимость за 1кг.,руб | Сумма, руб |
|---------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------|
| Фарш из свинины | 56,9 | 150 | 8535 |
| Гречневая крупа | 13 | 17 | 221 |
| Вода питьевая | 10 | 27 | 270 |
| Сухари панировочные | 4,0 | 30 | 120 |
| Лук | 3,0 | 10 | 30 |
| Перец | 0,4 | 200 | 80 |
| Соевая мука | 12,25 | 33 | 404,25 |
| Соль | 0,45 | 7 | 3,15 |
| Итого: | 100 | | 9663,4 |

Сравнительный анализ затрат на сырьё котлет «Домашние» и котлет «Гречневые»

Цена, рублей, за 1кг



Вывод:

Как видно из диаграммы затраты на сырьё 1кг котлет «Домашние» (по стандартной рецептуре) составляет 107,28 рублей, котлеты «Гречневые» 96,63 рублей, то есть дешевле на 10,65 рублей, что является наиболее экономически выгодно производителю.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Технология производства котлет с добавлением гречневой крупы не требует затрат, так как не требует дополнительного оборудования, площадей и рабочей силы.

Затраты на сырьё для производства 1 кг котлет «Гречневые» составляет 96,63 рублей, что существенно дешевле затраты на производство котлет из говядины по стандартным рецептурам.

