

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»
Институт ветеринарной медицины
Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров

Гузиенко Александра Николаевна

Выпускная квалификационная работа
на тему: «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и
консервов из свинины, выпускаемых
ООО "Агроторг Троицк"»

по направлению подготовки
36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Научный руководитель Бурмистрова О.М., доцент, к.с.-х.н.

Троицк 2020

Цель — ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и консервов из свинины, выпускаемых ООО «Агроторг Троицк».

Задачи

- 1) изучить ветеринарно-санитарные условия производства мясных баночных консервов;
- 2) провести органолептические, физико-химические и микробиологические исследования, оценку безопасности сырья, поступившего на предприятие в разный период времени;
- 3) провести органолептические, физико-химические и микробиологические исследования, оценку безопасности мясных баночных консервов из свинины, произведенных ООО «Агроторг Троицк» из мясного сырья, поступившего на предприятие в разный период времени.
- 4) дать ветеринарно-санитарную оценку сырья и консервов из свинины, выпускаемых ООО «Агроторг Троицк»;
- 5) обосновать выводы, сформулировать предложения предприятию ООО «Агроторг Троицк» по улучшению ветеринарно-санитарных характеристик выпускаемой продукции и повышению экономической эффективности ее производства.



**а) образец мяса №1
(сентябрь 2019)**



**б) образец мяса №2
(ноябрь 2019)**



**в) образец мяса №3
(февраль 2020)**



**г) образцы консервов №1, №3, №5,
упакованные в банку №12
массой 525г**



**д) образцы консервов №2, №4, №6,
упакованные в банку №9
массой 338г**

Рисунок 1 – Объекты исследования

Схема исследований

- 1) Изучение технологии и ветеринарно-санитарных условий производства свинины тушеной высшего сорта на предприятии ООО «Агроторг Троицк», установление соответствия параметров технологии и гигиены ее производства требованиям нормативной документации, по которой она вырабатывается.
- 2) Изучение организации технологического и ветеринарно-санитарного контроля производства свинины тушеной высшего сорта на предприятии, установление их эффективности в плане выпуска качественной и безопасной продукции.
- 3) Изучение организации и установление эффективности ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности выпускаемой предприятием свинины тушеной высшего сорта.
- 4) Отбор проб свинины тушеной высшего сорта, произведенной предприятием в разный период времени.
- 5) Органолептическое исследование свинины.
- 6) Биохимические исследования свинины.
- 7) Микроскопическое исследование свинины.
- 8) Микробиологические исследования свинины.
- 9) Оценка безопасности свинины на содержание ксенобиотиков.
- 10) Органолептическое исследование консервов «Свинина тушеная высшего сорта».
- 11) Биохимические исследования консервов «Свинина тушеная высшего сорта».
- 12) Микробиологическое исследование консервов «Свинина тушеная высшего сорта».
- 13) Оценка безопасности консервов «Свинина тушеная высшего сорта» на содержание ксенобиотиков.
- 14) Заключение о качестве и безопасности мяса, его ветеринарно-санитарная оценка.
- 15) Заключение о качестве и безопасности мясных баночных консервов свинина тушеная высшего сорта, ветеринарно-санитарная оценка.
- 16) Формулирование выводов по результатам исследования, обоснование предложений предприятию ООО «Агроторг Троицк» по повышению ветеринарно-санитарных характеристик выпускаемой продукции.

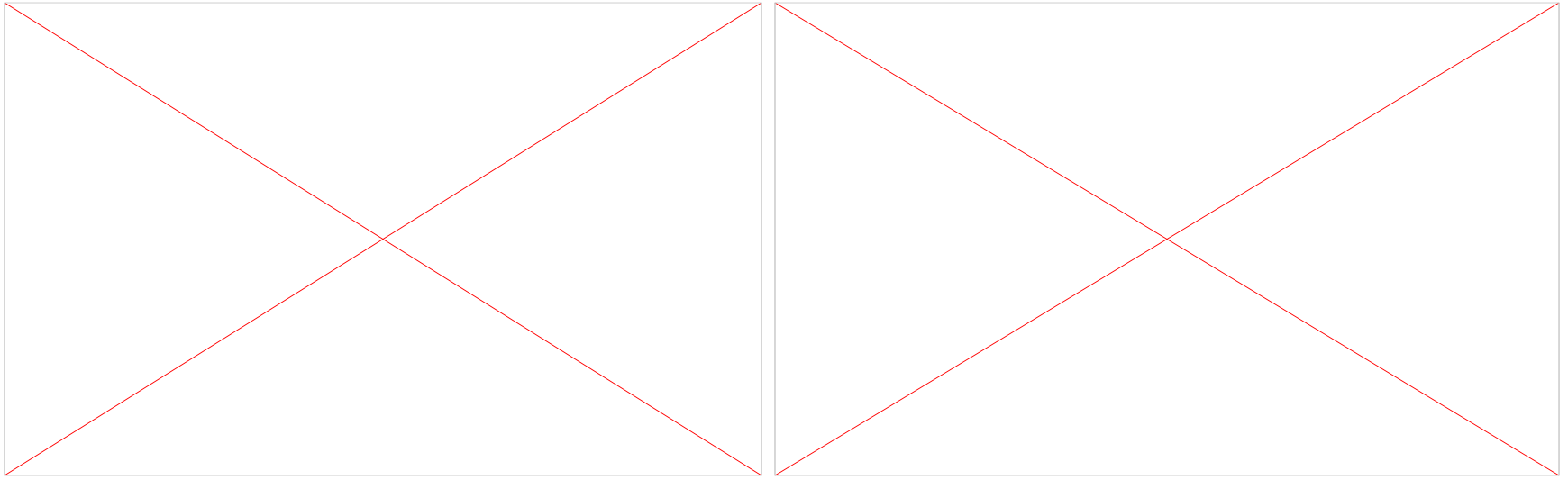


а) образец №1



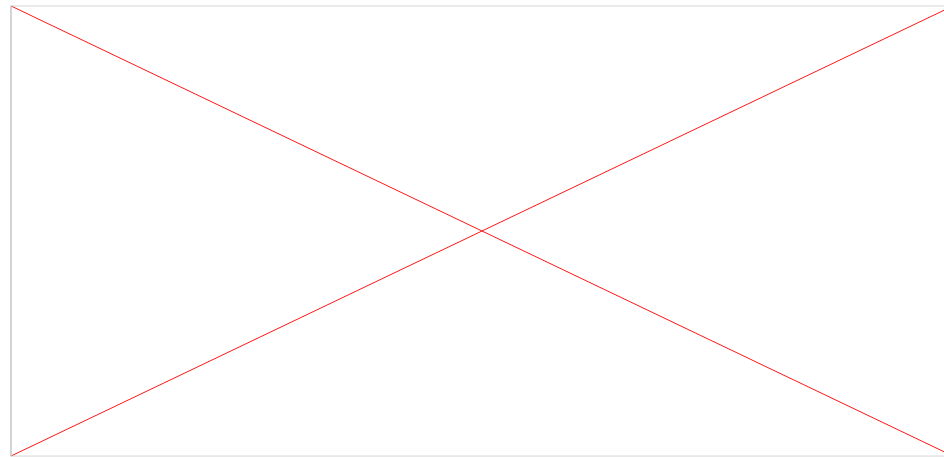
б) образец №3

Рисунок 2 - Внешний вид замороженных блоков из жилованной свинины



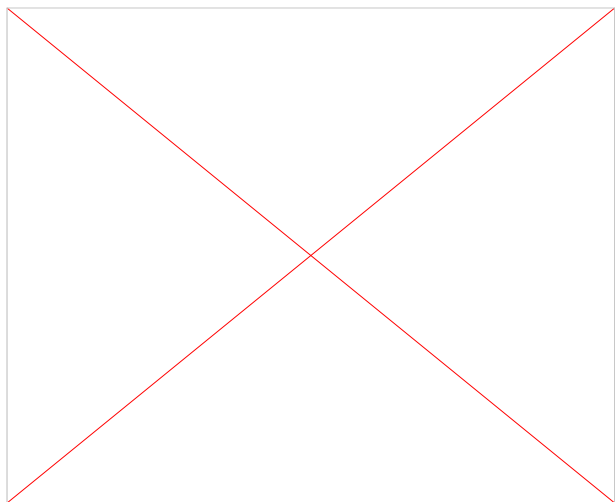
а) образец №1

б) образец №2

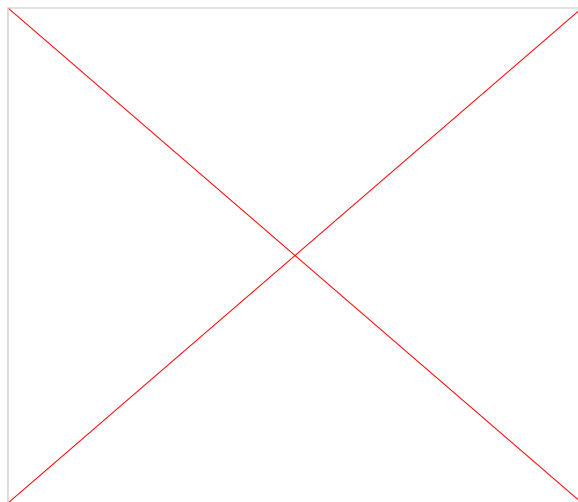


в) образец №3

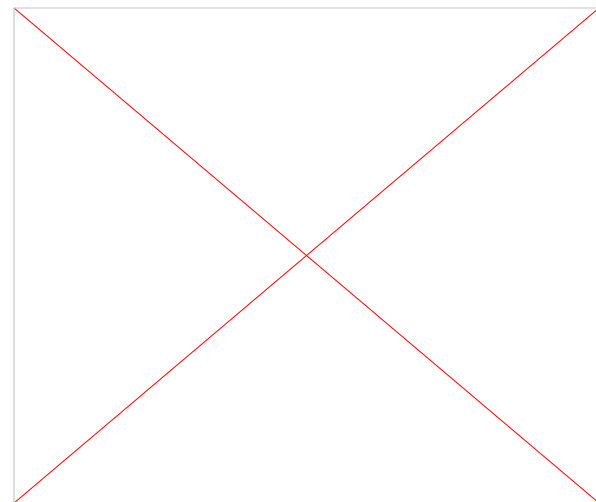
Рисунок 3 – Определение внешнего вида свинины



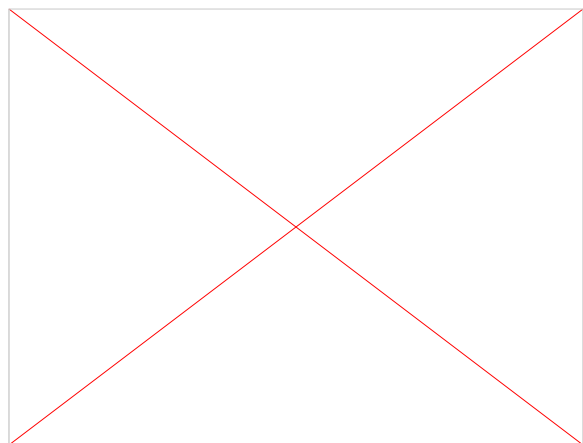
а) образец №1



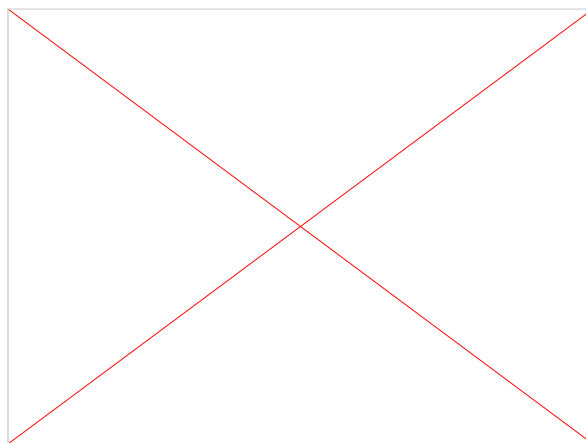
б) образец №2



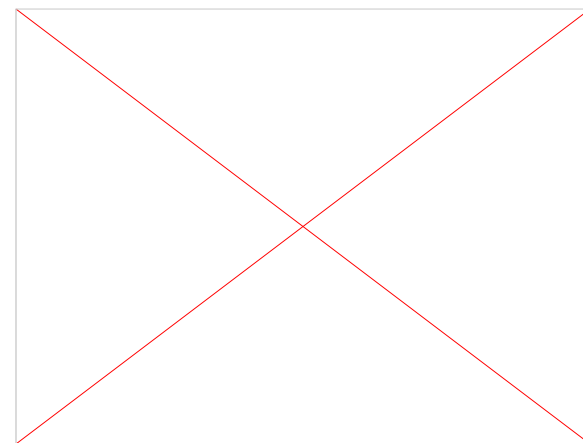
в) образец №3



г) образец №4



д) образец №5



е) образец №6

Рисунок 4 - Органолептическая оценка качества свинины тушеной высшего сорта ООО «Агроторг Троицк»

ВЫВОДЫ

- 1) Технология и ветеринарно-санитарные условия производства мясных баночных консервов свинина тушеная высшего сорта на предприятии ООО «Агроторг Троицк» соответствовали требованиям ТР ТС 034/2013. На всех этапах производства свинины тушеной в полном объеме осуществлялся ветеринарно-санитарный контроль, что позволяет выпускать свежую, доброкачественную продукцию.**
- 2) По органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности свинина, поступающая на предприятие для производства консервов являлась свежей, полученной от здоровых животных.**
- 3) При оценке товарной и ветеринарно-санитарной характеристики консервной продукции, вырабатываемой ООО «Агроторг Троицк» установлено, что все представленные образцы консервов соответствовали требованиям ГОСТ 32125-2013, ТР ТС 034/2013 и ТР ТС 021/2011 во все три исследуемых периода.**
- 4) Образцы консервов, выработанные из замороженных полутуш, имели более высокие потребительские свойства, по сравнению с образцами, изготовленными из жилованной свинины в замороженных блоках, а именно более выраженный вкус и аромат и более приятный внешний вид продукта. Также массовая доля жира в указанных образцах консервов была ниже, чем в образцах, выработанных из замороженных блоков из жилованной свинины.**

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- 1) Предприятию ООО «Агроторг Троицк» с целью повышения качества выпускаемой продукции, ужесточить технологический контроль на всех этапах производства мясных баночных консервов, а именно внедрить на производстве систему ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points).**
- 2) Рассмотреть пути расширения дилерской сети, с целью поиска новых поставщиков, отвечающих более высоким требованиям по качеству закупаемого мясного сырья, что позволит снизить отходы производства и повысить качество выпускаемой продукции.**

Спасибо за внимание!