

Введение

Переработка мясного сырья на пищевые, кормовые или технические продукты осуществляется с помощью соответствующих технологических процессов, под которыми понимают воздействие на сырье с целью изменения или сохранения его структурно-механических, физико-химических, биохимических и других свойств [1].

Совокупность технологических процессов, обеспечивающих получение какого-либо продукта, составляет технологический поток. Все операции технологического потока можно подразделить на собственно технологические (все виды обработки и переработки сырья, продуктов), транспортные (перемещение внутри машины и от машины к машине) и контрольные (ветеринарно-санитарный, технологический контроль).

В настоящий момент российские мясоперерабатывающие предприятия находятся в ситуации обострившейся конкуренции и нестабильности сырьевой базы. С одной стороны потребитель, требующий продукцию высокого качества и низкой розничной цены, с другой – значительный рост цен на мясо, дефицит сырья и невысокое его качество. Поэтому ситуация требует от производителя активного поиска новых возможностей использования имеющихся ресурсов. Одной из наиболее важных проблем мясоперерабатывающего комплекса в настоящее время является низкий уровень рентабельности производства. Это обусловлено целым рядом причин, среди которых: неудовлетворительное состояние рынка сырья; жесткая конкуренция на рынке сбыта готовой продукции; несоответствие потребительской способности населения и уровня цен на продукцию.

Одним из путей повышения рентабельности производства является поиск путей снижения себестоимости продукции за счет экономически обоснованной реконструкции предприятия и повышения технического уровня производства. Задачей первостепенной важности равняется повышение качества мяса и мясопродукта, что зависит от сельского хозяйства и перерабатывающей отрасли, на мясокомбинатах необходимо строгое соблюдение технологических регламентирующихся, особенно на ключевых операциях разделки туш, холодильной обработки, изготовления колбасных и кулинарных изделий. Особое внимание следует уделять процессам созревания, фаршесоставлению и термической обработки, необходимым условиям производства высококачественной мясной продукции является уровень санитарии и личной гигиены. Производство высококачественных мясных продуктов это комплексная задача её решения зависит от совершенствования комплексной и безотходной технологии переработки сельского хозяйства сырья. Дальнейшей автоматизации и механизации сельского хозяйства и перерабатывающей отрасли, снижения сырьевых энергетических и трудовых затрат, повышении трудовой и производственной дисциплины профессионального роста кадров, что особенно важно в условиях хозяйственного роста и самофинансирования.

1 Анализ технологии производства вареной колбасы

1.1 Классификация и ассортимент вареных колбас