

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/kursovaya-rabota/353289>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технология приготовления пищи

Введение 3

1. Требования к качеству сырья для переработки 5

2. Кратковременное хранение сырья на перерабатывающих предприятиях 6

3. Обоснование выбора и описание технологической схемы производства 9

4. Продуктовый расчет 15

4.1 График поступления сырья 16

4.2 Учет и фасовка готовой продукции 16

4.3 Расчет расхода сырья и материалов для производства 17

4.4 Подбор и расчет оборудования 18

4.5 Расчет вспомогательных материалов 21

5. Технологический и санитарно-микробиологический контроль производства 25

6. Утилизация отходов производства 31

Заключение 33

Список использованной литературы 35

Основной метод, который позволяет сохранить продукты питания от порчи – это их герметизация. [9] Существенное значение для населения и экономики страны имеет производство консервов. С помощью консервированных продуктов можно существенно сократить затраты на приготовление пищи в домашних условиях, разнообразить меню в ресторанах общественного питания и обеспечить население питанием круглый год. Кроме того, они могут использоваться для создания текущих запасов или страховки. С помощью консервов можно обеспечить необходимыми продуктами питания экспедиции, армии и флот.[12] Некоторые из консервированных продуктов уже давно вошли в рацион питания и пользуются спросом у потребителей. [9]

Если производить переработку высококачественного сырья, можно увеличить выход продуктов хорошего качества и расширить их ассортимент. В то же время из-за того, что продукты не всегда качественно убираются и используются в период уборки, их качество снижается, что ограничивает использование сырья по назначению. [7]

С целью бесперебойного обеспечения населения продуктами питания и промышленными материалами, необходимо иметь в наличии достаточно большие запасы каждого вида продукта. Задача сбережения продуктов растениеводства до того момента, когда их можно будет использовать, является достаточно трудной. Даже при том, что урожайность и валовой сбор будут очень высоки, не получится достичь желаемого результата в случае того, если на разных этапах продвижения продуктов к потребителю будут происходить существенные потери массы и качества. Потеря продуктов в период послеуборочной обработки может быть очень большой.[15]

В состав маринада могут входить любые ягоды и фрукты, а также смесь разных видов ягод и плодов (ассорти). Это помогает сохранить их вкус и аромат. Также в маринадах хорошо сохраняется естественная окраска плодов и ягод. Существует несколько способов приготовления. Все они отличаются простотой, экономичностью и выбором того или иного рецепта, который зависит от вкуса покупателя.

Количество наименований плодоовощной продукции в соответствии с нормативно-технической документацией составляет более 1000 штук. По факту на сегодняшний день насчитывается не более 150 наименований. В незначительных объемах выпускаются джемы, варенье, маринады, обеденные блюда и т.д. Новые разработки в области технологии консервирования, заморозки и сушки плодоовощной сельскохозяйственной продукции, возрастающий спрос на отечественную продукцию и большой диапазон между потенциальным и фактическим рынком делает эту отрасль пищевой промышленности привлекательной для инвесторов. Также стоит отметить, что малый бизнес может быть очень удобным в плане производства консервов.

Целью курсовой работы является изучение технологии производства плодово-ягодных маринадов.

Задачами курсовой работы для достижения поставленной цели являются:

- изучение теоретических основ организации производства;
- оценка современного состояния производства;
- выявить недостатки и наметить пути их устранения.

1. Требования к качеству сырья для переработки

В процессе переработки плодов и ягод, их пищевая ценность и качество консервов напрямую зависит от качества сырья. Огромное влияние на химический состав плодов и ягод, их размеры, окраску и другие технологические показатели имеют некоторые факторы, которые следует учитывать при принятии решения о том, как использовать тот или иной вид сырья для изготовления консервированных продуктов. [10]

Плоды, которые будут переработаны, должны иметь определенные технологические свойства, вкус, запах и степень зрелости. Также они должны соответствовать определенным размерам и консистенции. [9]

В хозяйствах страны производится выращивание большого количества сортов ягод и плодов, которые имеют существенные различия между собой в технологических характеристиках. В процессе районирования сортов какой-либо культуры, следует учитывать их товарные и технологические качества, устойчивость к болезням и вредителям, а также их урожайность.

Наиболее полезны для использования в пищевой промышленности сахаристые сорта, которые имеют привлекательный внешний вид, обладают хорошими вкусовыми качествами и ароматом, а также не подвергаются развариванию и изменению цвета при переработке. Для того чтобы ягоды соответствовали требованиям, они должны быть свежими, здоровыми и не иметь дефектов (червоточин, пятен, механических повреждений и т.д.). [5]

Для того чтобы получить сырье требуемого качества, для его получения создаются специальные консервированные сорта плодов и ягод. Принято считать, что важное значение имеет правильная съемная зрелость плодов. Как правило, большинство плодов снимают в момент их полной технической зрелости, когда они достигли своего полного развития и приобрели свои отличительные качества: вкус, размер, форму и окраску. Но при этом они еще имеют твердую консистенцию. Нельзя употреблять в пищу незрелые плоды, так как это может негативно сказаться на аромате и вкусе маринада. [12]

Поздние ягоды содержат много кислот, они плохо окрашены и имеют низкую степень готовности, поэтому их качество ухудшается. В то же время, зрелые ягоды не требуют дополнительной обработки, они легко развариваются при помощи стерилизации. [5]

Принято считать, что вишни должны созревать на дереве. Это обусловлено тем, что их вкусовые качества начинают развиваться только в момент полной зрелости плода. В то же время незрелые вишни имеют сильный вяжущий вкус. [12]

Самыми вкусными и полезными считаются сорта, в плодах которых содержится много ярко окрашенной мякоти и небольшое количество кислот. Они должны быть не менее 12 мм в диаметре. При таких требованиях отвечают такие сорта как Владимирская, Любская, Гриот Остгеймский, Жуковская и другие. Не стоит использовать незрелые плоды, так как они содержат много кислот и мало красящих веществ. [5]

Не допускается добавление в процессе производства натуральных или искусственных красителей, ароматических и консервирующих ингредиентов. [13]

1. Консервирование плодов и овощей в колхозах и совхозах. Наместников А.Ф. 2-е изд. перераб. и доп.- М.: Росагропромиздат, 1989 г.-239 с.
2. Курсовое проектирование по технологии хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие/ С.А. Сёмина, Н.И. Остробородова.- Пенза: РИО ПГСХА, 2007.-145 с.
3. Промышленная технология хранения картофеля, овощей и плодов/ И.Л. Волкинд.- М.: Агропромиздат, 1990.-238 с.
4. Практикум по технологии хранения и переработки плодов и овощей /Е.П. Широков.- М.:Агропромиздат, 1985.- 192 с.
5. Переработка плодов и ягод и теххимический контроль/ Ю.Г.Скрипников.- М.: Колос, 1979.-280 с.
6. Сборник рецептур на плодовоовощную продукцию.- С.- Пб: Профикс, 2003. -332 с.
7. Сайт: Сельскохозяйственный и фермерский бизнес. Теоретические основы хранения продукции растениеводства.
8. Сайт: Знайтовар.ru. Товароведение и экспертиза товаров.

9. Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции/ Загibalов А.Ф., Зверькова А.С. - М: Агропромиздат, 1992 - 352 с.
10. Технология переработки плодов и ягод/ Скрипников Ю.Г. - Москва: Агропромиздат, 1988 - с.287
11. Технология пищевых производств/ А.П. Нечаев, И.С. Шуб-М.: -КолосС, 2005 г-786 с.
12. Технология консервирования плодов, овощей, мяса и рыбы / Б.Л. Флауменбаум -2-е изд., перераб. и доп. - М: Колос, 1993 г- 320 с.
13. Хранение и переработка картофеля, плодов и овощей: лабораторный практикум/ С.А.Сёмина, Н.И.Остробородова - Пенза: РИО ПГСХА, 2010-151 с.
14. Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации. Часть 1. Картофель, плоды, овощи/ Е.П. Широков, В.И. Полегаев.- М: Колос, 2000-254 с.
15. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов/ Л.А.Трисвятский, Б.В.Лесик.- М: - Агропромиздат, 1991.- 415 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/kurovaya-rabota/353289>