

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://studservis.ru/kursovaya-rabota/431572>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технологические процессы

Содержание

Введение.....	3
1. Технологическая часть.....	5
1.1 Расчет сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов, тары.....	5
1.2 Характеристика применяемого сырья, материалов и упаковки.....	10
1.3 Требования к качеству и безопасности готовой продукции.....	12
1.4 Описание технологического процесса производства мясных продуктов принятого ассортимента.....	16
2. Производственный контроль технологического процесса производства мясных продуктов принятого ассортимента.....	18
3. Расчет рабочей силы.....	20
4. Подбор и расчет оборудования.....	24
5. Расчет производственных площадей.....	31
6. Расчет потребности в энергоресурсах и мероприятия по их экономии.....	32
Заключение.....	33
Список использованной литературы.....	34

Мясная промышленность – одна из наиболее развитых и потенциальных отраслей народного хозяйства, цель которой заключается в удовлетворение потребностей в мясных продуктах у населения. Наряду с пищевыми продуктами мясная промышленность также дополнительно производит сухие корма для животных, медицинские препараты, такие как гепарин, инсулин, липокаин, и т.д. Мясная промышленность является крупнейшей отраслью в пищевой промышленности, входит в промышленную безопасность страны [1].

В задачи мясоперерабатывающей промышленности входит заготовка и убой скота, производство мяса, консервов, полуфабрикатов и др. Мясо – является ценным белковым продуктом питания. Уникальность мяса в его высокой калорийности, высокого содержания белков, что делает его необходимым для здорового функционирования человеческого организма.

На сегодняшний день в РФ существует более 600 предприятий мясной и мясоперерабатывающей промышленности. Потенциальная производительность равна 5,0 млн. т мяса, 1,7 млн. т колбасных изделий. Но из-за технологических особенностей предприятия производительность по мясу составляет 30 %; по колбасным изделиям – на 80 %; по полуфабрикатам – на 20 %; по консервам – на 30 % от потенциальной производительности соответственно.

В последние годы идет разработка целевых программ по развитию и усовершенствованию пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации, что в будущем приведет к увеличению производства пищевых продуктов с высокими пищевыми качествами. Приоритетными направлениями таких программ являются:

- мясное сырье высокого качества;
- рациональное применение сырья и выпуск новых мясных продуктов;
- выпуск мясных продуктов специального назначения: диетические, лечебно-профилактические, иных групп населения.

Из вышесказанного можно сделать вывод об крайней актуальности разработки проекта мясоперерабатывающего предприятия мощностью 18 т говядины в смену.

1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1 РАСЧЕТ СЫРЬЯ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ, ТАРЫ

В убойном цехе сырьем выступает живой скот, а готовая продукция это мясо на кости и другие продукты убоя. Дополнительно применяется стабилизатор крови [2].

Данными для расчета и анализа основного и вспомогательного сырья, готовой продукции выступает заданная мощность производства в тоннах мяса на кости в смену и нормы выхода сырья и готовой

продукции. В нашу задачу входит мощность 18 тонн говядины в смену, предположим, что взрослого скота 1.8 т, молодняка – 16.2, из которых: высшей категории – 60%, средней – 20%, низкой – 10%.

1. Тимошенко, Н. В. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий мясной промышленности: учебное пособие/ Н. В. Тимошенко, А. В. Кочерга, Г. И. Касьянов. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 512с.
2. Мышалова, О. М. Основы проектирования: учебное пособие / О. М. Мышалова; КемТИПП. – Кемерово, 2014. – 199с.
3. ГОСТ Р 54315-2011. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия. – Введ. 01-01-2013. – М.: Стандартиформ, 2009. – 11с.
4. ТР ТС 034/2013. О безопасности мяса и мясной продукции. Технический регламент Таможенного союза. – Введ. 1-05-2014 – Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org>
5. ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции. Технический регламент Таможенного союза. – Введ. 01-07-2013 – Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org>
6. Кецелашвили, Д. В. Технология мяса и мясных продуктов: учебное пособие. В 3ч. Ч.1 / Д.В. Кецелашвили, О.М. Мышалова; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2010. – 240с.
7. ГОСТ Р 54315-2011. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия. – Введ. 01-01-2013. – М.: Стандартиформ, 2009. – 11с.
8. Бурова, Т.Е. Биологическая безопасность сырья и продуктов питания. Потенциально опасные вещества биологического происхождения: учебное пособие / Т.Е. Бурова; СПб НИУ ИТМО. – СПб, 2014. – 136с.
9. Мышалова, О. М. Основы проектирования: учебное пособие / О. М. Мышалова; КемТИПП. – Кемерово, 2014. – 199с.

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/431572>