

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/56513>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Сертификация товара

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 3

1. Характеристика, классификация и виды мясных изделий 5

1.1 Пищевая ценность мяса и мясных изделий 5

1.2 Классификация и ассортимент мясных изделий 10

2. Упаковка, маркировка, транспортировка, хранение и показатели качества мясных изделий 14

2.1 Режимы, способы и сроки транспортирования, хранения и реализации 14

2.2 Показатели, характеризующие качество продукта 22

2.3 Дефекты качества, причины их возникновения, методы устранения 31

3. Приемка товара, идентификация и экспертиза качества 34

3.1 Требования нормативных документов при приемке 34

3.2 Размещение и выкладка 35

Заключение 38

Библиографический список 39

Введение

Взаимосвязь между состоянием здоровья и питанием проследили еще древнегреческие философы, в трудах которых рассматривались некоторые вопросы питания и гигиены.

И в современности продолжается изучение этих неразрывно связанных между собой понятий. Особенно остро стоят вопросы по разработке новых методов установления подделки продуктов питания, различного рода загрязнителей, анализа химсостава и пищевой ценности. Совершенствование существующих и поиск новых технологий производства и хранения продуктов также очень актуально. Здоровье граждан страны является первоочередной задачей. Производство мясной продукции представляет в настоящее время крупную специализированную отрасль, имеющую перспективную программу развития как в нашей стране, так и за рубежом.

Именно поэтому контроль качества изделий из мяса является важнейшим составляющим в мясоперерабатывающей деятельности, особенно при том условии, что потребители предпочитают отечественных производителей, считая их продукцию наиболее качественной.[6]

Актуальность этой работы является рассмотрение и анализ различных факторов, которые влияют на качество мясной продукции.

Объектом изучения является информация о гигиенической экспертизе мясных товаров.

Целью данной работы является изучение гигиенической оценки мясных изделий.

Для решения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- перечислить и проанализировать влияние различных факторов на качество мясных товаров;
- изучить классификацию и ассортимент мясных изделий;
- изучить регламентацию способов транспортирования и сроков годности и хранения мясных товаров;
- ознакомиться с дефектами, возникающими при хранении мясных изделий и способами их устранения;
- дать характеристику требованиям нормативной документации при приемке и реализации мясных изделий.

1. Характеристика, классификация и виды мясных изделий

1.1 Пищевая ценность мяса и мясных изделий

Среди продуктов животного происхождения таких, как молоко, сыр, яйца и рыба, мясо занимает привилегированное положение в том отношении, что процент содержания белка в нем самый высокий. В

питании человека это основной источник полноценного белка, который, благодаря его химическому составу, структуре и свойствам, наиболее близко отражает показатели организма человека. Белковые вещества мяса служат исходным материалом для построения организмом важнейших элементов – тканей, ферментов, гормонов.

В состав мяса входят следующие ткани: мышечная, соединительная, костная и жировая. Количественное соотношение тканей в туше для говядины и свинины показано в таблице 1.

Таблица 1

Примерное соотношение тканей в мясе говядины и свинины (% к массе разделанной туши)

Мясо различных видов животных различается по химическому составу и энергетической ценности, что представлено в таблице 2.

Таблица 2

Химический состав и энергетическая ценность мяса животных

В 100 г мяса содержится 30-40 % суточной потребности белков, необходимых для взрослого человека.

Соотношение важнейших незаменимых аминокислот – триптофана, метионина и лизина – в мясе соответствует требованиям сбалансированного питания. По абсолютному количеству незаменимых аминокислот белки мяса животных различных видов существенно не различаются, хотя говядина по этому показателю несколько превосходит свинину.

Относительное содержание общего белка в мясе подвержено сравнительно небольшим изменениям.

Большинство белков мяса относится к полноценным, что делает их обязательными компонентами питания.

Аминокислотный состав мяса по видам представлен в таблице 3.

Таблица 3

Аминокислотный состав белков мяса животных

Жиры играют роль одного из основных источников энергии, их калорийность превышает калорийность белков и углеводов. Поскольку жиры являются энергоемкими веществами, систематическое избыточное их потребление приводит к нарушению обмена веществ и ожирению. В связи с этим сформировалась тенденция к производству продуктов с пониженным содержанием жира.

Жир оказывает большое влияние на органолептические свойства мяса. При недостаточном содержании жира мясо жесткое и невкусное.

Состав липидных фракций мяса представлен в таблице 4.

Таблица 4

Состав липидных фракций мяса

Мясо содержит небольшое количество углеводов (1-2 %), которые представлены в основном гликогеном. С энергетической точки зрения значение углеводов мяса небольшое, однако, они играют важную роль в послеубойных процессах, формируя органолептические показатели.

Мясо является важным источником кальция, фосфора, железа, цинка, марганца, меди, йода, магния и других минеральных веществ. Содержание данных минеральных элементов в мясе представлено в таблице 5.

Таблица 5

Содержание минеральных веществ в мясе животных, мкг/100 г

Сосредоточены минеральные вещества в мышечной и костной тканях, в растворенном в саркоплазме состоянии и в связанной с белками форме.

Минеральные вещества мяса усваиваются наилучшим образом, так как поступают в организм человека в форме, наиболее близкой к той, в которой они связаны в организме. Они оказывают влияние на синтез белка, обмен веществ, растворимость и набухаемость белков мышечной ткани мяса, являются активаторами ферментов.

В составе мяса содержатся все водорастворимые витамины, а также незначительное количество жирорастворимых (A, D, E, K, F), регулирующие рост и физиологические процессы. Содержание витаминов в мясе животных приведено в таблице 6.

Таблица 6

Содержание витаминов в мясе животных, мг/100 г

Необходимо отметить, что при тепловой обработке часть витаминов теряется вследствие физиологических процессов, протекающих в мясе.

Основными органолептическими показателями качества мяса являются вкус, аромат, цвет и консистенция. Органолептические характеристики продукта воздействуют на органы чувств человека, возбуждая секреторно- моторную деятельность пищеварительного тракта и аппетит, что способствует его лучшему усвоению.

Вкус и аромат мяса определяет комплекс более 250 компонентов, которые содержатся в крайне небольших количествах. В летучей фракции мяса присутствуют органические кислоты, спирты, сложные и простые эфиры, амины и другие азотистые основания, альдегиды, кетоны, фенолы, серосодержащие алифатические и гетероциклические соединения и др.

При оценке вкуса мяса, различают четыре основных вкуса: соленый, сладкий, кислый и горький. Они создаются в мясе определенными веществами: кислый – в основном молочной, фосфорной и пировиноградной

Библиографический список

1. Алехина Л.Т., Большаков А.С., Боресков В.Г. и др. Технология мяса и мясопродуктов. - М.: Агропромиздат, 2010.
2. Горбатов В.М., Шумкова И.И., Татулов Ю.В. Новые исследования качества мяса: ОИ /АгроНИИТЭИММП. Сер. Мясная промышленность, 2012.
3. М.Л.Габриэлянц «Товароведение мяса и мясных товаров» Москва, Экономика, 2010г.
4. ГОСТ 9959-91 Продукты мясные общие условия проведения органолептической оценки.
5. Журавская И. К. и др. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов. — М.: Агропромиздат, 2012.
6. Коснырева Л. М., Криштафович В. И., Позняковский В. М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: Учебник для вузов. — М.: Академия, 2011.
7. Криштафович В. И., Колобов С. В. Методы и технические средства контроля качества продовольственных товаров: Учеб. пособие. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2011.
8. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов / Под ред. М. П. Бутко, Ю. Г. Костенко. — М.: Антиква, 2010.
9. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
10. Справочник товароведов продовольственных товаров: В 2 т.: Т.2 / Е.Н. Барабанова, Л.А. Боровикова, В.С. Брилева и др. 2-е изд., перераб. - М.: Экономика, 2012.
11. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
12. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум. -М.: Изд. «Дашков и К» 2013.

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/56513>