

УДОСКОНАЛЕННЯ УПРАВЛІННЯ ВИРОБНИЦТВОМ ПРОДУКЦІЇ В ТОВ «ОВРУЧМ'ЯСО» ОВРУЦЬКОГО РАЙОНУ ЖИТОМИРСЬКОЇ ОБЛАСТІ

*Вербельчук С. П., кандидат с.-г. наук, доцент
Жуковська Т. І., магістр*

Постановка проблеми. Стабілізація та подальше підвищення ефективності сільськогосподарського виробництва в сучасних умовах посідає провідне місце в аграрній економіці.

Світова економічна криза, а також традиційні економічні та політичні негаразди в Україні суттєво позначаються на наших м'ясопереробних підприємствах.

М'ясна промисловість – одна з найбільш потужних галузей харчової промисловості, що здійснює комплексну переробку худоби.

М'ясопереробна промисловість призначена для забезпечення населення різноманітним асортиментом високоякісної продукції. Це понад 7000 найменувань харчового та технічного призначення. Одним із видів м'ясної продукції являються ковбасні вироби.

В умовах ринкової економіки особливо важливим є випуск і забезпечення населення конкурентоспроможною харчовою продукцією. М'ясні товари займають вагомую частку у структурі роздрібного товарообороту серед інших товарних груп. Як джерело надходження повноцінних білків, мінеральних речовин, насичених і поліненасичених вищих жирних кислот, деяких вітамінів, інших поживних речовин продукція цієї групи мають важливе значення у раціоні харчування [4].

Ковбасні вироби мають велике значення у харчуванні населення, а їх виробництво є найбільш поширеним методом переробки м'яса та інших продуктів забою тварин у м'ясній промисловості.

Ковбасні вироби – це продукти на м'ясній основі в оболонці або без неї, що зазнали певного технологічного оброблення і готові до вживання без додаткового кулінарного оброблення.

Більша частина загального обсягу виробництва м'ясопродуктів реалізується у вигляді ковбасних виробів. Ефективність ковбасного виробництва залежить як від технології виробів і технічного оснащення виробництва, так і від його організації та раціонального використання сировини.

Основними продуктами на ринку м'яса та м'ясних виробів є ковбаси сирокочені, варено-копчені, напівкопчені, варені, сосиски і сардельки.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. На даний час варена ковбаса користується досить великим попитом у населення, за рахунок того, що має досить невеликі ціни і більшість населення віддає їй перевагу.

Варені ковбаси – вироби в оболонках, які обжарили, а потім відварили. Ці ковбаси нині складають до 50 % загального виробництва ковбас в Україні і відрізняються ніжною консистенцією, соковитістю та ароматом.

Сосиски та сардельки – це різновид варених ковбас, які складають 15 % від загального виробітку ковбас. Сосиски уявляють собою батончики діаметром 14-13 мм і довжиною 120-130мм відділені один від одного перекруткою. Сардельки – діаметр 32-44 мм і довжина 70-90 мм, батончики відділені один від одного перев'язкою. Відрізняються дуже високою соковитістю [3].

Проведенні дослідження актуальні, так як варені ковбаси являються надзвичайно популярними серед населення. Їх частка в ковбасному виробництві складає в різних регіонах до 60-70 %. Цей факт можна пояснити тим, що вона є дієтичним продуктом і має, порівняно з іншими видами ковбас, досить низьку ціну. В наш час за допомогою спецій та добавок виробники покращують смакові якості, використовують натуральні або штучні оболонки, розробляють нові рецептури. Але на сьогоднішній день додавання добавок негативно впливає на попит та споживання продукції.

Щоб покращити стан м'ясопереробної промисловості потрібно покращити сировинну базу, удосконалити рецептури та технологічні процеси виробництва ковбасних виробів, застосовувати нове обладнання, різні новітні технології та полімерні пакувальні матеріали, зменшити використання різних сучасних добавок. Також важливо використовувати жорсткий контроль діяльності м'ясопереробних підприємств і перевіряти відповідність продукції нормативно-технічної документації.

Дослідження проводились у виробничих умовах ТОВ «Овручм'ясо» Овруцького району Житомирської області.

Метою було: визначити ефективність виробництва та переробки м'яса при виготовленні варених ковбасних виробів в умовах ТОВ «Овручм'ясо» .

Об'єкт дослідження – технологія виготовлення варених ковбасних виробів.

Предмет дослідження – технологія виробництва варених ковбасних виробів у м'ясо-переробному цеху, ТУ, ГОСТИ, рецепти виготовлення ковбас різного асортименту.

Товариство з обмеженою відповідальністю «Овручм'ясо» Овруцького району Житомирської області – акціонерне товариство, що займається виробництвом і реалізацією м'яса і м'ясопродуктів, ковбасних виробів та м'ясокісткового борошна.

Результати досліджень. Якість ковбасних виробів визначається комплексом медикобіологічних вимог і санітарних норм якості продовольчої сировини й харчових продуктів. Якість харчових продуктів, у свою чергу, визначається сукупністю властивостей, що характеризуються здатністю продуктів задовольняти потреби організму людини в харчових речовинах, органолептичними властивостями продуктів, їх безпекою для здоров'я споживача, стабільністю хімічного складу і збереженням споживчих властивостей.

Органолептичні властивості продукту згідно ГОСТ 16290-86 — це зовнішній вигляд, колір, приємний смак й аромат, консистенція як зовні, так і на перерізі [1].

Санітарно-гігієнічні показники визначають нешкідливість продукту й гарантують відсутність патогенної мікрофлори, солей важких металів, нітритів, пестицидів, радіонуклідів і гормональних препаратів.

Показники якості ковбасних виробів залежать від складу і властивостей вихідної сировини, дотримання рецептур і технологій виготовлення продуктів, умов та режимів їх зберігання, дотримання санітарно-гігієнічних вимог щодо якості сировини, стану виробничих приміщень і обладнання, а також тари. Ці вимоги регламентуються

технічними умовами та технологічними інструкціями, державними стандартами і відповідними законодавчими документами.

На підприємстві ТОВ «Овруч'ясо» контроль за якістю сировини, дотриманням технологічних режимів, якістю продукції здійснює лабораторія. Де проводять ветеринарно-санітарну експертизу, хімічний і бактеріологічний контроль сировини, допоміжних матеріалів і готової продукції. Органолептичні властивості продукту - це зовнішній вигляд, колір, приємний смак й аромат, консистенція як зовні, так і на перерізі.

Кожна партія ковбасних виробів підлягає органолептичному оцінюванню згідно ГОСТ 16290-86 "Ковбаси варені. Технічні умови" спеціальної комісії підприємства, яка оформляє дозвіл (свідоцтво про якість) на реалізацію продукції.

Ковбасні вироби, які мають дефекти, ознаки псування та технологічний брак, до реалізації не допускаються. Вироби з деякими вадами, дозволяється повторно переробити, та включити до складу рецептур варених ковбас 2-го гатунку [5].

Ковбасні вироби з відділу експедиції ТОВ «Овруч'ясо» випускаються свіжими, не містять побічних включень, не мають сторонніх присмаків і запахів. Свіжі вироби мають суху, міцну, еластичну без плісені і слизу оболонку, яка щільно прилягає до фаршу (за виключенням целофанової оболонки). Фарш варених ковбас на розрізі рожево-червоного забарвлення.

Фізико-хімічні та бактеріологічні показники є гарантованими і визначаються нормативною документацією виробника періодично, але не рідше ніж раз на 10 діб, а також на вимогу контролюючої організації або споживача. За допомогою фізико-хімічної оцінки визначають вміст вологи за ГОСТом 9793-74 "Продукти м'ясні. Методи визначення вологи" і масову частку хлористого натрію, наявність крохмалю у фарші за ГОСТ 29301-92 "Продукти м'ясні. Метод визначення крохмалю" та ін. [2].

Таблиця 1

Допустимі рівні вмісту токсичних елементів

Назва токсичного елементу	Гранично допустимі рівні, мг/кг, не більше ніж
Свинець	0,50 (0,30)
Кадмій	0,05 (0,03)
Миш'як	0,10
Ртуть	0,03 (0,02)
Мідь	5,00
Цинк	70,00 (50,00)

*Примітка: В дужках наведено допустимі рівні токсичних елементів у варених ковбасах, сосисках, сардельках, рекомендованих для дитячого та дієтичного харчування.

Ковбасні вироби, призначені для реалізації, мають бути доброякісними і цілком відповідати вимогам стандартів і технічних умов (зовнішній вигляд, консистенція, смак і аромат вологість, вміст солі, нітриту тощо) та санітарно-гігієнічним показникам.

Якість і вихід ковбасних виробів залежать переважно від якості сировини і правильності ведення технологічного процесу.

Недоброякісними і непридатними до споживання є:

- вироби, які містять сторонні, небезпечні для здоров'я вкраплення (шматочки металу, скла та ін.), а також понад 0,005 % нітриту натрію;
- вироби, в яких виявлено шкідливі мікроорганізми або личинки комах;
- вироби з явними ознаками несвіжості фаршу або прогірклості жиру .

Забороняється реалізовувати ковбасні вироби з істотними вадами товарного вигляду: деформовані батони, забруднення ковбасної оболонки сажею, жиром, наявність великих набряків жиру та бульйону під оболонкою, наявність сильно оплавлених шматочків шпику, сірі плями на розрізі та ін. Не можна випускати в

реалізацію придатні для їжі ковбасні вироби, але з дефектами, які зменшують їх поживну цінність або впливають на тривалість зберігання: недовар, сторонній присмак і запах, зламані батони, пошкоджена оболонка, великі напливи фаршу над оболонкою, недостатньо обсмажені батони та із злипаннями значних розмірів.

Ковбасу, що придатна до споживання, але не відповідає вимогам стандарту, потрібно переробляти або реалізувати згідно з особливими правилами. Вироби з менш істотними дефектами реалізують у загальному порядку, але знижують бальну оцінку. У готових ковбасних виробках стандартами обмежується вміст солі, вологи, крохмалю і нітриту натрію відповідно до рецептури.

Встановлено, що економічну ефективність виробництва варених ковбас можна забезпечити, поліпшивши якість сировини, її первинну переробку, раціонально використовуючи соєві і смакові добавки, строго дотримуючись рецептури, технології приготування та витримки продукції до реалізації згідно ДСТУ.

Висновки.

1. Варені ковбасні вироби користуються популярністю серед споживачів, виготовляються за прийнятою технологією з використанням м'ясної та рослинної сировини. Більшість ковбас вареної групи виробляються за Технічними умовами підприємства і лише деякі за новим ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні».

2. Варені ковбаси займають 53-60 % в загальному виробництві ковбасних виробів підприємства.

3. В асортименті для споживача виробляються: ковбаси варені, напівкопчені, варено-копчені, сирокоччені, сиров'ялені, продукти зі свинини та яловичини, виготовлені за класичними та новітніми технологіями, зельці, кров'яні та ліверні вироби. напівфабрикати м'ясні.

4. На даний момент м'ясокомбінат переживає тяжкі часи у плані забезпечення м'ясною сировиною, та все ж таки на основі багаторічного досвіду та новітніх технологій Овруцький м'ясокомбінат прагне рости та вдосконалюватися.

5. По можливості виготовлення варених ковбас проводити за ДСТУ, а не ТУ (технічні умови) прийнятими на підприємстві.

6. Сучасні споживачі більш вимогливі і мають широкий вибір ковбас від різних виробників, тому на готових ковбасних виробках пропонується розміщувати не тільки якісну, а й кількісну інформацію для споживача, тобто зазначати відсоткове співвідношення сировини, що використовувалась при виробництві певного ковбасного виробу.

Джерела використаної інформації

1. Технологія виробництва ковбас та м'ясокопченостей: Навчальний посібник / [Власенко В. В., Береза І. Г., Бігун П. П., Гаврилюк М. Д.]. - Вінниця, «ГІПАНІС», 2000. – 276 с.

2. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник / Клименко М. М., Віннікова Л. Г., Береза І. Г. [та ін.]; за ред. М. М. Клименка, - К.: Вища освіта, 2006. – 640 с.

3. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: Навчальний посібник / Сирохман І. В., Завгородня В. М. – Київ : «Центр учбової літератури», 2009. – 544 с.

4. Украинский Бизнес Ресурс. Рынок мяса в Украине стабилизируется // <http://www.potencial.org.ua/view/bf-news/rinok-myasa-v-ukraine-stabiliziruetsya.html>

5. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / [Якубчак О. М., Хоменко В. І., Мельничук С. Д. та ін.]. - К. : ТОВ «Біопром», 2005. - 800 с.