



**ПРОИЗВОДСТВО ВАРЕНОЙ КОЛБАСЫ И РАСЧЕТ
СЕБЕСТОИМОСТИ ПРОИЗВОДСТВА ДАННОГО ВИДА
ПРОДУКЦИИ**

*Астраханский государственный технический университет в
Ташкентской области Республики Узбекистан*

Ким В.В.

Аннотация: *К вареным колбасам относят любительскую, чайную, докторскую, отдельную, ветчинно-рубленую, закупочную и др. Сначала последовательно производится разделка туши, обвалка и жиловка мяса. Вареные колбасы вырабатывают по установленной рецептуре. Расчетный выход продукции определяется в процентах от массы несоленого сырья и указывается при утверждении рецептуры. Выход вареных колбас составляет 100–122 % от массы несоленого сырья.*

Ключевые слова: *варенная колбаса, производство, себестоимость, сырье,*

Введение

Вареные колбасы – это готовые к употреблению изделия из мясного фарша в оболочке, подвергнутые обжарке и варке.

К этой группе колбас относят любительскую, чайную, докторскую, отдельную, ветчинно-рубленую, закупочную и др. Сначала последовательно производится разделка туши, обвалка и жиловка мяса [2; 6].

Технологический процесс производства вареных колбас состоит из следующих операций: разделка полутуш на части, их обвалка, жиловка, сортировка, предварительное измельчение мяса, посол, вторичное измельчение мяса, составление колбасного фарша, набивка его в оболочку, обжарка, варка, охлаждение колбас [1; 7].

Вареные колбасы вырабатывают по установленной рецептуре. Расчетный выход продукции определяется в процентах от массы несоленого

сырья и указывается при утверждении рецептуры. Выход вареных колбас составляет 100–122 % от массы несоленого сырья [3; 4].

Результаты исследования

На рисунке 1 представлена, технологическая схема производства варенной колбасы «Чайный» составлена на основе данных современных мясоперерабатывающих предприятий и технологической инструкции по производству мясного хлеба [5].

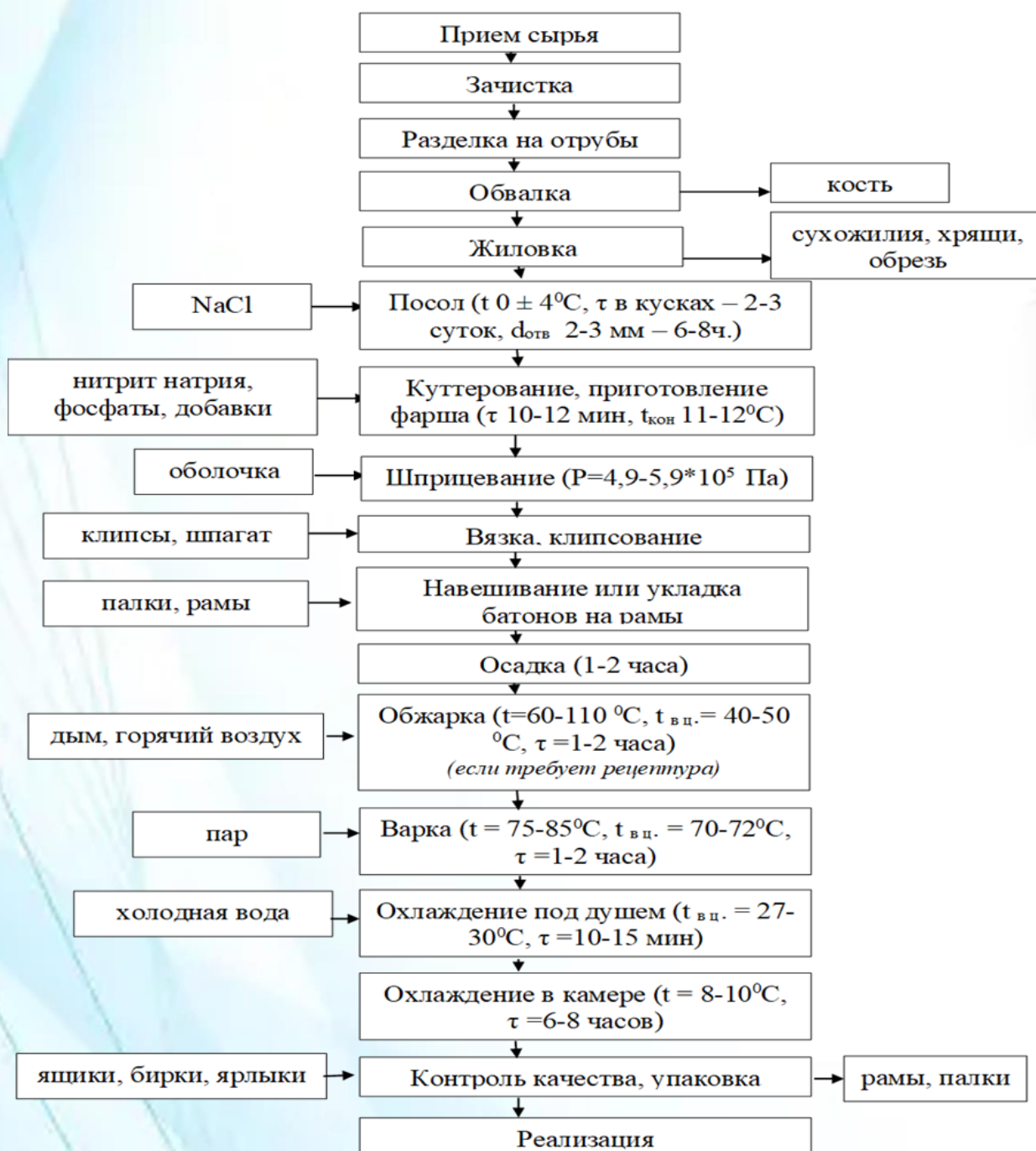




Схема. 1. Технологическая схема производства вареной колбасы «Чайный»

Ассортимент: варенная колбаса «Чайный»

Сырье: говядина жилованная второго сорта, свинина жилованная полужирная, шпик боковой, крахмал картофельная или пшеничная мука.

Производительность: 1700 кг/смена

Режим работы: одна смена продолжительностью 8 часов.

Выход готового продукта: 114% от массы несоленого сырья.

Расчет себестоимости производства вареной колбасы «Чайная» представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Калькуляция себестоимости производства вареных колбасных изделий

Наименование статей расходов	Всего затрат, млн. сум.
1. Сырье	51,992
2. Вспомогательные материалы	67,486
3. Энергия	351,597
4. Основная зарплата производственных рабочих	892,5
5. Дополнительная зарплата производственных рабочих	178,5
6. Отчисления на соц.нужды	321,3
7. Затраты на освоение и подготовку производства	1 722, 2
8. Общепроизводственные расходы	422, 409
9. Итого цеховая себестоимость	1 674, 009
10. Общехозяйственные расходы	16,740
11. Прочие расходы (транспортные и затраты некапитального характера)	3,4
	0,505
12. Прочие платежи	0, 480
13. Итого производственная себестоимость	2, 356
14. Коммерческие расходы	0,0341
15. Итого полная себестоимость	50705,411



Выводы

На производство колбасы может использоваться блочное мясо, туши и полутуши мороженые. Составлена технологическая схема производства вареной колбасы «Чайная» и описаны технологические процессы его производства. Проведен расчет расхода сырья и себестоимость на производство вареной колбасы «Чайная».

ЛИТЕРАТУРА

1. Азин Д.Л. Влияние растительных порошков на качество вареных колбас / Д.Л. Азин, М.В. Бахарев // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2005. - № 3. - с. 47-49.
2. Асенова Б.К. Разработка технологии вареной колбасы с использованием белковой пищевой добавки / Б.К. Асенова, А.Н. Нургазезова, Г.Н. Нурымхан, Г.Т. Кажыбаева, С.К. Касымов // Сборник трудов инновационного конвента «Кузбасс: образование, наука, инновации». - Кемерово, 2012. - С. 110-112.
3. Бабаков А.Н. Разработка рецептур и оценка потребительских свойств вареных колбасных изделий, обогащенных растительными БАД: автореф. дис. ... канд. техн. наук: 05.18.04 / Бабаков А.Н. - Краснодар, 2005. - 24 с.
4. Батуева А.Ф. Совершенствование потребительских свойств вареных колбас: дис. ... канд. техн. наук: 05.18.04 / Батуева А.Ф. - Улан-Удэ, 2005. -с. 129.
5. ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия. – Москва : Стандартинформ, 2019. – 35 с.
6. Гончарова В.Н., Голощапова Е.Я. Варёные колбасы // Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для технол. отд-ний техникумов сов. торговли и обществ. питания / под. ред М. А. Кутеповой. - 2-е изд. - М.: Экономика, 1990. С. 145 - 146. - 271 с. - 75 000 экз. - ISBN 5-282-00718-5.
7. Дуба А.И. Разработка технологии и управление качеством вареных колбас, обогащенных селеном: автореф. дис. ... канд. техн. наук: 05.18.04 / Дуба Альбина Ионасовна. - Улан-Удэ. - 2013.- 18 с.