**Совершенствование процессов товародвижения в ООО Фортуна-Ю**

**Диплом**

**2009**

Содержание

Введение.

1. Потребительские свойства, ассортимент и качество колбасных изделий.

1.1 Потребительские свойства колбасных изделий

1.2 Ассортимент колбасных изделий

1.3 Факторы формирующие качество колбасных изделий

1.4 Требования к качеству колбасных изделий

1.5 Хранение колбасных изделий

2. Исследовательская часть

2.1 Краткая характеристика и анализ торговой и хозяйственной деятельности ООО «Фортуна-Ю»

2.2 Поставщики колбасных изделий

2.3 Анализ ассортимента колбасных изделий

2.4 Организация реализации колбасных изделий в магазине ООО «Фортуна-Ю»

2.5 Экспертиза качества колбасных изделий

2.6 Оценка конкурентоспособности колбасных изделий, реализуемых в торговом предприятии

3. Предложения по совершенствованию процессов товародвижения в ООО «Фортуна-Ю» и оценка их эффективности

Заключение

Список использованных источников

ВВЕДЕНИЕ

История колбасы насчитывает не одно тысячелетие. Небольшие вареные или копченые колбаски, имевшие благодаря подобной обработке большой срок хранения, а также начиненные рубленым мясом и шпиком свиные желудки, как правило, тоже копченые, считались излюбленной едой на древнегреческих пирах. В Древнем Риме тоже делали маленькие вареные и копченые колбаски, но там их скручивали колечком или придавали вид цепочки.

**Вернуться в каталог готовых дипломов и магистерских диссертаций –**

[**http://учебники.информ2000.рф/diplom.shtml**](http://учебники.информ2000.рф/diplom.shtml)

Первые упоминания о приготовлении домашних колбас на Руси встречаются в «Домострое», датированном XVI веком. Хотя способы соления и копчения мяса были известны славянам за несколько столетий до этого. Они для приготовления колбасы набивали про мытые свиные кишки мелко нарезанной свининой, смешанной с гречневой кашей, мукой и яйцами. Но максимально широкое распространение колбасы на Руси произошло благодаря Петру 1. Именно он в 1709 году выписал из Германии колбасных дел мастеров, обладающих секретами изготовления колбас из различных сортов мяса, начиненных заморскими пряностями, на Руси дотоле неизвестными.

Так получилось, что практически все из учеников, перенимавших немецкую колбасную науку, оказались жителями города Углича. Достаточно быстро освоив основы и тонкости производства, угличане превзошли своих наставников как по умению составлять самые разнообразные рецепты, так и по организации технологического процесса. Колбаса, изготовленная местными мастерами, была намного вкуснее и ароматнее, нежели заграничная.

В результате к концу XVIII века угличские колбасники, потеснив немцев, заняли на рынке сбыта передовые позиции. Родоначальником же практически всех отечественных колбас специалисты считают прасола Русинова - изобретателя знаменитого «Углицкого» сорта.

В 1860 году в самом Угличе было открыто пять колбасных заведений, на которых работало несколько сот мастеров. Их продукция настолько пришлась по душе россиянам, что очень быстро полностью вытеснила иноземную колбасу сначала с Ярославщины, а затем и из Тамбова, Москвы и Петербурга. А вскоре началось и импортирование российской колбасы за границу. К 1866 году из всех 74 колбасных производств российской столицы 50 принадлежали угличским мастерам.

В дореволюционной России насчитывалось уже более 2 500 колбасных заведений, правда, из этого количества только 46 производств - в Московской, Киевской, Воронежской, Ярославской и Херсонской губерниях - изготавливали этот продукт фабричным способом. Остальные же просто находились при каждой крупной мясной лавке, где в производстве колбасы участвовало не более 30 рабочих.

Перед началом Первой мировой войны производство колбасных изделий на душу населения составляло 1 кг в год.

В 70-х годах в Советском Союзе на 760 мясоперерабатывающих заводах ежегодно производилось около 2,5 млн. тонн колбасы двухсот наименований. До 1990 года в СССР на человека приходилось более 40 кг колбасных изделий в год, за последние 10 лет это количество сократилось до 15 кг в год.

Мясная промышленность является одной из крупнейших отраслей пищевой промышленности, она призвана обеспечивать население страны пищевыми продуктами, являющимися основным источником белков.
Для увеличения выпуска мясопродуктов ежегодно реконструируются и вводятся мясоперерабатывающие предприятия. Постоянно происходит техническое перевооружение и оснащение предприятий мясной отрасли АПК страны современным технологическим оборудованием, новейшей техникой, комплексно механизируются и автоматизируются производства. Все больше используется вычислительная техника. Проводится большая работа по повышению качества, улучшению и обогащению ассортимента копченых и других мясных продуктов. Анализ питания различных групп населения РФ, проводимый Институтом питания АМНРФ, свидетельствует, что в настоящее время потребление пищевых продуктов не только полностью обеспечивает, но у значительной части населения превышает энергетические потребности. В то же время потребности в белках, в первую очередь в животного происхождения, удовлетворяется лишь на 80%. У значительной части населения отмечается чрезмерное потребление жиров и углеводов, недостаток витаминов и минеральных веществ. Одним из последствий научно-технического и социального прогресса, имеющим решающее значение для рассматриваемой проблемы, является резкое снижение энергозатрат у основной массы населения, как в сфере общественного производства, так и в сфере домашнего хозяйства и быта.

Спрос на колбасную продукцию всегда эластичен, а особенно на продукты холодного и горячего копчения. Это объясняется тем, что колбасные изделия в основном используются в качестве холодных закусок, питательных завтраков и обедов, компонентов к салатам, нарезок к столу. Ни один праздник не обходиться без этой продукции.

В настоящее время рынок мясной продукции в Российской Федерации достаточно насыщен. На прилавках магазинов, рынках и в других торговых точках можно увидеть большое разнообразие как колбасных изделий, насчитывающих более ста наименований, так и широкий выбор сосисок. С одной стороны, из-за обильного количества производителей на рынке присутствует жесткая конкуренция, что существенно влияет на улучшение качества продукции, снижение производственных затрат и расширение ассортимента. С другой стороны, из-за большого предложения данной продукции потребитель может полностью удовлетворить свои потребности, то есть выбрать продукт соответствующего качества по той цене, которую он считает возможным заплатить. Колбасными изделиями являются продукты из мяса, подвергнутого механической и химической обработке с добавлением некоторых других продуктов. Колбасы являются высокоценными продуктами.

Товар стабильно пользуется хорошим спросом, и сегодня в продаже имеется огромный выбор колбас, что предоставляет возможность подобрать изделие на любой вкус. Для того чтобы было легче ориентироваться в условиях огромного ассортимента, изделия классифицируют по виду изделия и способу обработки, по виду мяса, по составу сырья, по качеству сырья, по виду оболочки, по рисунку фарша на разрезе и по назначению. По пищевой ценности колбасы также неравноценны. Для проверки качества колбасных изделий проводится их экспертиза, она устанавливает соответствие требованиям стандартов по внешнему виду, консистенции, виду фарша на разрезе, цвету, вкусу и запаху.

Для обеспечения хорошего качества реализуемой потребителю продукции, необходимо соблюдать правила её хранения. Сроки годности и условия хранения определяются для каждого вида колбасных изделий индивидуально.

1. ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА, АССОРТИМЕНТ И КАЧЕСТВО КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1.1 ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Пища - первейшая потребность и необходимое условие существования человека. В разные периоды развития человеческого общества проблема эта ставилась и решалась по-разному, в зависимости от состояния пищевых ресурсов, потребностей общества, уровня развития науки и техники.

На современном этапе развития нашего общества на фоне быстрого роста интеллектуальных, нервных, эмоциональных нагрузок, с одной стороны, и снижения физической активности - с другой, стоит задача обеспечить население полноценными в биологическом отношении продуктами питания заданной калорийности, обогащенными полноценными белковыми, витаминными и другими компонентами. Как известно, здоровье человека значительной мере определяется его пищевым статусом, т. е. степенью обеспеченности организма энергией и целым рядом необходимых пищевых веществ к эссенциальным нутриентам) (незаменимым факторам питания) относятся:

• некоторые аминокислоты (валин изолейцин, лейцин, лизин, метионин треонин, триптофан, фенилаланин);

• полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК) (линолевая, линоленова и арахидоновая);

• витамины (в первую очередь анти оксидантного ряда - С, Е, А, бета-каротин),

* микроэлементы;

• биологически активные вещества

Содержание ПНЖК, выполняющие рольпластического материала при бис-синтезе клеточных мембран, должны· составлять в суточном рационе от 4 до 6% его энергетической ценности. Для среднестатистического потребителя эти алиментарные функции жира могут быть адекватно выполнены в случае. когда соотношение между суммами насыщенных, мононенасыщенных и полиненасыщенных жирных кислот соответствует 3:6:1. К колбасным изделиям относят вареные, фаршированные, полукопченые, копченые, ливерные, мясорастительные, кровяные и диетические колбасы, сосиски и сардельки, зельцы и студни, мясные хлебы и паштеты. Колбасные изделия готовят из предварительно измельченного мяса, которое помещают в оболочки (за исключением некоторых видов) и подвергают специальной тепловой: обработке. Большинство колбасных изделий употребляют в пищу без дополнительной кулинарной тепловой обработки. Колбасные изделия, обрабатываемые дымом, приобретают специфический приятный вкус и аромат и большую стойкость в хранении.

Питательная ценность большинства колбас очень высока, так как их фарш состоит из мяса, в значительной степени освобожденного от соединительной ткани. В составе фарша большинства колбас содержится свиной жир. При изготовлении некоторых видов колбас в состав фарша включают сливочное масло, яйца, молоко и другие продукты.

Химический состав колбасных изделий приведен в табл. 1

Таблица 1 химический состав колбасных изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов  | Массовая доля, %  | Энергетическая ценность 100 г продукта  |
| воды  | белков  | жиров  | Минеральных веществ  |
| Колбасы вареные  | 55-72  | 10-14  | 14-30  | 1,5-3,1  | 711-1322  |
| Колбасы полукопченые  | 40-52  | 18-23  | 15-45  | 4,3-4,9  | 1084-1950  |
| Колбасы сырокопчен·ые  | 25-30  | 21-28  | 42-48  | 6,0-6,6  | 1979-2151  |
| Колбасы варено-копченые  | 39-40  | 17-28  | 27-39  | 4,6-4,7  | 1506-1757  |
| Сосиски  | 55-60  | 12-13  | . 20-31  | 1,8-2,0  | 620-1356  |
| Зельцы  | 50-80  | 10-16  | 10-30  | 2,0-3,0  | 838-1676  |
| Окорока вареные  | 53-57  | 19-23  | 20-21  | 3,0  | 1096-1167  |
| Сырокопченые  | 21-37  | 7-10,5  | 47-67  | 4,7  | 1954-2633  |

Свиной шпик улучшает пластичность фарша и повышает питательную ценность колбас.

Для придания цвета свежего мяса в технологии колбасного производства используется свойство миоглобина активно связывать окись азота в устойчивое соединение, не разрушающееся при высоких температурах. Нитрит натрия, входящий в состав посолочных смесей (обладает свойством подавлять развитие микроорганизмов), после химических превращений образует нитрозомиоглобин характерного цвета. Интенсивность и устойчивость окраски зависит от количества нитрита натрия - 10 мг на 100 г сырья достаточно для хорошей фиксации окраски мясных изделий.

Для ускорения процесса окрашивания мяса нитритом может добавляться аскорбиновая кислота, которая восстанавливает нитрит до окиси азота.

Фосфаты повышают сочность и нежность вареных колбас. Так, натрийтриполифосфат увеличивает влагосвязывающую способность мышечной ткани, выполняет роль эмульгатора и антиокислителя.

Вкус и аромат колбас формируется добавлением пряностей, чеснока и лука. Крупнокусковые колбасные продукты в зависимости от характера и особенностей технологического процесса производства подразделяют на вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные и копченые.

Запеченными называются изделия без оболочек, приготовленные из фарша с солью и специями, уложенного в формы и запеченного в печах до температуры 70-72 ºC. Запеченные фаршевые изделия имеют нежную, эластичную, сочную у мясных хлебов и мазеобразную у паштетов консистенцию.

Производство кол6асных изделий. Основными общими процессами производства колбас являются: обвалка, жиловка и сортировка мяса, приготовление мясного фарша, набивка фарша в оболочки, вязка, осадка, обжарка, варка или копчение. Обвалкой называется отделение мышечной, соединительной и жировой тканей от костей.

Жиловка - это удаление из обвалованного мяса сухожилий, хрящей, жира, мелких косточек, кровоподтеков, загрязнений и разделение мяса по сортам в зависимости от содержания жировой и соединительной тканей.

Используются искусственные оболочки (белкозин и др.) для сырокопченых колбас, а также пленка комбинированная, двуслойный термоформируемый полиамид - полиэтилен (политерм), пленка полиэтиленцеллофановая, полиплен и др. Колбасная оболочка должна быть инертной к действию щелочей и кислот, микроорганизмов, прочной и эластичной, чтобы обеспечить плотную набивку фарша и формовку батона.

Вареные колбасы после осадки обжаривают дымовыми газами при температуре 60-1200С от 1 до 2 ч для подсушивания, подрумянивания оболочки. Фарш при обжарке окрашивается в розово-красный цвет в результате взаимодействия нитритов с миоглобином крови. Затем колбасы варят при температуре 75-850С от 0,5 до 3 ч в зависимости от их' диаметра. После варки колбасы охлаждают под душем, а затем направляют в камеры для дальнейшего охлаждения.

Полукопченые колбасы обжаривают при температуре 80-1000С в течение 60-90 мин, варят при 70-800С - 25-60 мин, охлаждают 2-3 ч, а затем коптят 12-24 ч при температуре 35-500С. После копчения их подвергают сушке при 12-150С и относительной влажности 75% в течение 2-4 суток.

Сырокопченые колбасы после осадки коптят при температуре дыма 18220С в течение 2-3 суток и сушат при температуре 120с 25-30 суток. Производство колбасы суджук отличается тем, что 'после набивки фарша в оболочку колбасу прессуют и вместо копчения вялят 10-15 суток.

Варено-копченые колбасы коптят при температуре 50-600С в течение 2-3 ч, варят при 68-730С в течение 40-60 мин, охлаждают и коптят при 320С до 2 суток, а затем сушат 4-7 суток. Эти колбасы отличаются от сырокопченых менее плотной консистенцией, более светлым фаршем и большим содержанием влаги.

1.2 АССОРТИМЕНТ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

В зависимости от сырья и технологической обработки колбасные изделия можно разделить на следующие виды: вареные колбасы, фаршированные колбасы, сосиски и сардельки, полукопченые колбасы, сырокопченые колбасы, варено-копченые колбасы, ливерные колбасы, кровяные колбасы, мясные хлеба, паштеты, зельцы, студни, диетические колбасные изделия, конские колбасы, копчености.

Групповой ассортимент колбасных изделий следующий:

* вареные колбасы (вареные, фаршированные, диетические, мясные
* хлебы, вареные колбасы из кроличьего и птичьего мяса);
* сосиски и сардельки;
* полукопченые колбасы;
* копченые колбасы (сырокопченые и варено-копченые);
* ливерные колбасы, кровяные колбасы, зельцы, студни;
* копчености (свиные, говяжьи, бараньи);
* прочие (колбасы из конского мяса, колбасные изделия из субпродуктов второй категории, студни и др.).

В зависимости от качества колбасные изделия делятся на сорта: высший, первый, второй, третий.

Следует остановиться подробнее на характеристике каждого вида колбасных изделий.

 Вареная колбаса - это колбаса, подвергнутая обжарке с последующей варкой.

 Фаршированная колбаса – это вареная колбаса с ручной формовкой особого рисунка, обернутая в слоеный шпик и вложенная в оболочку.

 Сосиски – небольшие вареные колбаски с диаметрами батончиков от 14 до 32 мм длиной от 12 до 13 см;

Сардельки – с диаметром батончиков от 32 до 44 мм и длиной от 7 до 9 см.

Полукопченая колбаса – колбаса, в процессе изготовления подвергнутая после обжарки и варки дополнительному горячему копчению и сушке. Варено-копченая колбаса – отличается от полукопченой режимами сушки.

 Сырокопченая колбаса – колбаса, в процессе изготовления подвергнутая после осадки холодному копчению, минуя процесс варки, затем продолжительной сушке.

 Ливерная колбаса – колбаса, приготовленная в основном из вареного сырья, иногда частично или полностью из сырого, с последующей варкой и охлаждением.

Кровяная колбаса (хлеб, зельц), вырабатывается с добавлением к фаршу пищевой крови.

 Мясной хлеб – изделие из колбасного фарша без оболочки, запеченное в металлической форме.

Паштет – изделие мазеобразной консистенции из фарша, приготовленного в основном из вареного сырья, иногда частично или полностью из сырого, с добавлением жира, запеченное в металлической форме.

 Зельц – изделие в оболочке или без нее, имеющее преимущественно овальную форму, спрессованное с обеих сторон, изготовленное из измельченного вареного сырья, богатого коллагеном.

Студень – изделие, застывающее при охлаждении в формах, изготовленное из вареного измельченного сырья, богатого коллагеном, с добавление концентрированного бульона и специй .

1.2. Характеристика сырья для изготовления вареных колбасных изделий.

Колбасные изделия вырабатывают из мяса всех видов скота и птицы, обработанных субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, белоксодержащих препаратов животного и растительного происхождения, животных и растительных жиров, яиц и яйцепродуктов, пшеничной муки, крахмала.

Среди мясного сырья наибольший удельный вес занимают говядина и свинина.

Мясо используют в парном, остывшем, охлажденном, замороженном или размороженном состоянии. Мясо поступает в колбасные цеха на костях в виде туш, полутуш, отрубов или без костей в виде замороженных блоков.

Мясо должно быть доброкачественным, от здоровых животных и признано ветеринарно-санитарной службой пригодным для пищевых целей. В некоторых случаях по разрешению ветнадзора можно использовать условно годное мясо, полученное от больных животных, если дальнейшая технологическая обработка обеспечивает его полное обезвреживание.

Тушки птицы (кур, индеек, уток, гусей) и кроликов должны быть хорошо обработаны, без внутренностей, тщательно промыты. Бескостные субпродукты используют в сыром виде как жилованное мясо.

Цельную кровь и форменные элементы добавляют в вареные колбасы (препарат гемоглобина) для улучшения цвета. Кровь и форменные элементы могут быть осветлены пероксидом водорода, в этом случае они приобретают желтоватый цвет. Также в вареные колбасы добавляют плазму и сыворотку крови.

К белковым стабилизаторам животного происхождения относятся:

* Свиная шкурка.
* Молочно-белковые концентраты (сухие, жидкие или пастообразные).
* Белковый стабилизатор из свиной шкурки, жилок или сухожилий.
* Отпрессованная свиная масса после механической дообвалки.
* Молочные продукты (цельное и обезжиренное молоко, сухие или жидкие сливки).

Белковые препараты растительного происхождения – это в основном продукты переработки сои:

* Соевая мука (массовая доля белка в сухом веществе не менее 45%).
* Соевый концентрат (не менее 65% белка).
* Соевый изолят (не менее 91% белка).

При производстве колбас добавляют шпиг, свиную грудинку, жир-сырец говяжий, свиной и бараний, пищевые топленые жиры, масло коровье, маргарин. В наибольшем количестве используют шпиг (подкожный свиной жир со шкуркой или без нее). Минимальная толщина шпига, применяемого в колбасном производстве, полтора сантиметра, минимальная масса 0,6 кг. Шпиг должен быть чистым, без остатков щетины.

Шпиг подразделяют на:

* Хребтовый
* Боковой

Хребтовый шпиг снимают с хребтовой части туш, с верхней части передних и задних окороков; его добавляют в основном в колбасы высших сортов. Боковой шпиг более мягкий, его срезают с боковых частей туш и с грудины. К боковому шпигу относят также срезки шпига при разделке грудинки и бекона. Боковой шпиг используют при изготовлении колбас первого и второго сорта. Свиной шпиг – скоропортящийся продукт, поэтому его охлаждают до температуры не выше +8° С, солят или замораживают до температуры не выше –8° С. Охлажденный шпиг хранят при относительной влажности воздуха 75 +5% не более 3-х суток, соленый – не более 60 суток при температуре от 0 до +8° С, замороженный– не более 90 суток при –7 –9° С.

Перечень сырья, используемого при изготовлении вареных колбас:

* Говядина по ГОСТ 779-55.
* Говядина жилованная высшего сорта - мышечная ткань без видимого

включения соединительной и жировой тканей.

* Говядина жилованная 1-го сорта - мышечная ткань с содержанием

соединительных и жировых тканей не более 6%.

* Говядина жилованная 2-го сорта – мышечная ткань с содержанием

соединительных и жировых тканей не более 20%.

* Говядина жилованная жирная – мышечная ткань с содержанием
* соединительных и жировых тканей не более 35%.
* Свинина по ГОСТ 7724-77.
* Свинина жилованная нежирная – мышечная ткань с содержанием

соединительных и жировых тканей не более 10%.

* Свинина жилованная полужирная – мышечная ткань с содержанием жировых тканей 30-50%.
* Свинина жилованная жирная – мышечная ткань с содержанием жировойткани 50-85%.
* Щековина свиная жилованная.
* Шпиг колбасный по ОСТ 4938-86.
* Шкурка свиная.
* Обрезки шпига.
* Грудинка свиная с содержанием мышечной ткани не более 25%.
* Субпродукты мясные, обработанные по ТУ 10.02.01.75.
* Блоки из жилованного мяса (говядина, свинина) и субпродуктов по ОСТ 10-02-01-04-86 и другое мясное сырье, допущенное ветеринарно-санитарной экспертизой к переработке.
* Белок соевый изолированный, разрешенный к применению органами Госсанэпиднадзора.
* Белок соевый концентрированный текстурированный, разрешенный к применению органами Госсанэпиднадзора.
* Белок соевый концентрированный «Данпро-HY», разрешенный к применениюорганами Госсанэпиднадзора.
* Казеинат натрия по ТУ 49.721-85.
* Мясная масса механической добавки мяса всех видов скота и птицы.
* Молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277-79, с массовой долей жира 1,5 и 3,2 % жира.
* Сливки из коровьего молока по ТУ 10-02-02-78908-89.
* Молоко коровье цельное сухое по ГОСТ 4495-87.
* Молоко коровье обезжиренное сухое по ГОСТ 10970-87.
* Сливки сухие по ГОСТ 1349-85 (25).

Рассмотрим классификацию колбас по виду изделия и способу обработки подробнее.

Варёные колбасы - это готовые к употреблению изделия из мясного фарша в оболочке, подвергнутые обжарке и варке. Удельный вес производства варёных колбас в нашей стране составляет более 60% всего выпуска колбасных изделий. Ассортимент вареных колбас включает в себя колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, хлебы мясные. Технологический процесс производства варёных 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. Поступившие на переработку замороженные полутуши размораживают и в охлаждённом виде отправляют на обвалку, жиловку. Обвалка - это отделение мягких тканей от костей скелета. Её производят в ручную, ножом, добиваясь полной очистки костей. Жиловкой называют отделение от мышечной ткани сухожилий, хрящей и кровеносных сосудов, которые затем проваривают при высокой температуре и используют при изготовлении студней и зельцев.

При сортировке мясо разделяют по сортам в зависимости от содержания соединительной и жировой тканей.

Говядина делится на три сорта: высший (чистая мышечная ткань), 1-й (мышечная ткань, содержащая до 6% соединительной ткани) и 2-й (до 20% соединительной жировой ткани). Так же сортируют конину, оленину, верблюжатину.

Сорт варёных колбас соответствует сорту говядины, входящей в рецептуру, например колбасы 1-ого сорта содержат говядину первого сорта. Не жирная свинина входит в состав колбас первого сорта.

Для варёных колбас со шпиком фарш окончательно готовят на фаршемешалках. Шпик предварительно охлаждают до температуры -1°С, что бы он не раздавливался в шпикорезке, иначе кусочки будут получаться нестандартной формы. Что бы сформировать рисунок на разрезе, необходимо определённое время перемешивать фарш со шпиком. Недостаточное перемешивание приводит к неравномерному распределению шпика в фарше, чрезмерное перемешивание ведёт к деформации шпика.

Батоны колбасы, размещённые на рамках, направляются на обжарку. В процессе обжарки батоны обрабатывают горячим дымом для придания им товарного вида. При этом происходит дубление и коагуляция белковой оболочки; она становится прочной, негигроскопичной и более устойчивой к действию микроорганизмов. Одновременно оболочка стерилизуется, устраняется её специфический сырой запах.

После обжарки батоны варёных колбас приобретают лёгкий копчёный запах и вкус, фарш становится розово-красного цвета. В зависимости от диаметра батонов обжарку проводят от 40 минут до 2-х часов при температуре 70-110°С.

После обжарки батоны варят в воде при температуре 75-85°С. В зависимости от диаметра батона продолжительность варки колеблется от 40 минут до 2,5 часов. При этом достигает кулинарная готовность продукта, уничтожается более 90% всей микрофлоры.

После варки колбасу сначала охлаждают сначала водой под душем, затем в охлаждаемых помещениях. Вода смывает с батонов остатки жира и бульона, пепел, сажу и т.д. Колбасы охлаждают водой до температуры 27-30°С, что бы оставшаяся на поверхности батонов влага испарилась и оболочка подсохла. Затем колбасы охлаждают в камерах до температуры 8-12°С .

Колбасы в целлофановой оболочке под душем не охлаждают, так как влажный целлофан непрочен на разрыв. Ассортимент варёных колбас включает колбасы высшего, 1-го и 2-го сортов. Высшие сорта варёных колбас, как правило, содержат больше шпика и свинины, чем колбасы 1-го и 2-го сорта, в них нет крахмала и муки, они имеют более светлую окраску фарша.

Колбасы высшего сорта изготовляют из говядины высшего сорта, нежирной свинины и хребтового шпика. Содержание влаги в них 53-65%. В их ассортимент входят следующие колбасы: Любительская, Любительская свинная, Русская, Столичная, Молочная, Докторская, Телячья, Эстонская, Краснодарская, Диабетиеская, Говяжья. Они отличаются соотношением основных видов сырья в рецептуре, особенностями вкуса и запаха, размером и формой кусочков шпика, рисунком в разрезе, формой и размером батона, характером вязки.

Колбасы первого сорта изготовляются в основном из говядины первого сорта, полужирной свинины и бокового шпика. От варёных колбас высшего сорта фарш колбас первого сорта отличается более грубой консистенцией, перечно-чесночным вкусом и ароматом. Они содержат 63-68% влаги. Вырабатывают колбасы первого сорта следующих наименований: Отдельная, Отдельная баранья, Московская, Свинная, Столовая, Диетическая, С сорбитом, Обыкновенная.

Полукопченые колбасы - это готовые к употреблению изделия из мясного фарша в оболочке, подвергнутые обжарке, варке, копчению и сушке. Они обладают более высокой стойкостью при хранении по сравнению с вареными колбасами, так как содержат меньше влаги, больше соли и жира и подвергались копчению. Пищевая ценность этих колбас выше, чем вареных. Объем производства полукопченых колбас составляет 20-22% всего выпуска колбасных изделий. Ассортимент полукопченых колбас включает колбасы высшего, 1-го, 2-го и 3-го сортов.

К колбасам высшего сорта относят Полтавскую, Краковскую, Охотничьи колбаски, Таллинскую, Армавирскую, Украинскую жареную и др. Колбасы 1-го сорта содержат больше говядины и меньше свинины и грудинки по сравнению с колбасами высшего сорта. К ним относятся Минская, Одесская, Свиная, Украинская. К колбасам 2-го сорта относятся колбасы Семипалатинская, Польская, Баранья.

Копченые колбасы - это готовые к употреблению изделия из мясного фарша в оболочке, подвергнутые копчению и сушке. В зависимости от способа изготовления копченые колбасы делят на сырокопченые (твердокопченые) варено-копченые. Разновидностью сырокопченых колбас являются колбасы, которые подвергают только сушке (вялению). Доля копченых колбас в общем выпуске колбасных изделий составляет 2-2,5%. Они характеризуются высоким содержанием жира и соли, небольшим количеством влаги и наибольшим сроком хранения.

Как правило, влажность сырокопченых колбас не превышает 30%, содержание поваренной соли 3-6%, нитрата – не более 3 %.

Сырокопченые колбасы вырабатывают высшего и 1-го сортов.

Колбасы высшего сорта. К ним относятся колбасы следующих наименований: Свиная, Советская, Сервелат, Московская, Столичная, Польская, Особенная, Суджук, Невская, Говяжья, Тамбовская и др.

Колбасой 1-го сорта является Любительская колбаса.

Любительскую колбасу изготовляют из говядины (65%) и свиной грудинки (35%). Батон прямой с четырьмя перевязками на равном расстоянии.

Варено-копченые колбасы вырабатывают: высшего сорта - Деликатесную, Сервелат, Московскую; 1-го сорта - Заказную, Любительскую. Сосиски и сардельки являются разновидностью варёных колбас и отличаются от них меньшим диаметром оболочки и отсутствием в фарше кусочков шпика. Сосиски и сардельки характеризуются сочностью, хорошим вкусом и высокой усвояемостью. Объём их производства в стране составляет около 15% всего выпуска колбасных изделий.

Основное отличие схемы производства сосисок и сарделек от производства варёных колбас заключается в том, что перемешивание фарша в фаршемешалке не производится.

Фаршем для сосисок наполняют бараньи или узкие свиные кишки или оболочки из целлюлозы. Для получения сарделек фарш шприцуют в свиные или узкие говяжьи кишки. По новой технологии производства сосисок без оболочки коагуляцию фарша производят электрическим током или паровым обогревом.

Сардельки и сосиски в зависимости от рецептуры фарша делят на высший и первый сорта. Содержание соли в сосисках 2,2-2,5 %, в сардельках - 2,2-3%.

К высшему сорту относятся сосиски Молочные, Сливочные, Любительские, Особые, к первому сорту - Говяжьи и Русские.

1.3 ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО

Мясо является одним из наиболее ценных продуктов питания человека. Оно необходимо человеку как материал для построения тканей организмом, синтеза и обмена веществ, как источник энергии. В зависимости от особенностей организма (возраста, массы), условий труда человек расходует различное количество химической, механической и тепловой энергии. Суточное потребление энергии, выраженное в тепловых единицах, составляет в среднем 12750 кДж.

Необходимость удовлетворения растущих потребностей населения в мясе высокого качества - с хорошим товарным видом, вкусовыми, кулинарными и технологическими свойствами, а также высокой пищевой ценностью требует глубоких исследований свойств мяса и мясопродуктов современными химическими и физико-химическими методами.

Рядом исследователей предложены различные определения понятия качества пищевых продуктов.

В товароведении ему дано следующее определение: «Качество пищевых продуктов - это совокупность свойств, обеспечивающих физиологические потребности человека в пищевых и вкусовых веществах и позволяющих отличить продукты друг от друга». Несмотря на многочисленные попытки ученых ввести определение качества, в настоящее время отсутствует единая интерпретация этого понятия. Качество мяса объясняют комплексом показателей: сенсорных, санитарно-гигиенических и технологических, а также пищевой ценностью. Между различными показателями существует тесная связь. Одни и те же свойства мяса могут влиять на различные показатели. Например, способность мяса к водосвязыванию определяет его пригодность для технологической переработки и пищевую ценность; содержание жира является технологическим, сенсорным показателем, характеризующим пищевую ценность продукта. Показатели, определяющие качество мяса, можно разделить на 4 группы:

1. Характеризующие пищевую ценность - содержание белков (кроме белков соединительной ткани), жира, витаминов (особенно группы В), углеводов, макро- и микроэлементов;

2.Органолептические - внешний вид, цвет, мраморность, структура, вкус, запах, консистенция, сочность;

3. Санитарно-гигиенические - отсутствие патогенной микрофлоры, солей тяжелых металлов, нитрита, пестицидов;

4. Технологические - водосвязывающая способность, консистенция, рН, содержание соединительной ткани, содержание и состояние жира.

К показателям товарного качества относятся характеристики, обеспечивающие удобство реализации продукта, а также признаки и свойства, по которым потребитель составляет первичное суждение о его качестве. К ним относятся: внешний вид, цвет, запах, масса образца, упаковка. В связи с совершенствованием методов торговли особое значение приобретают упаковка и масса продуктов, которые прежде всего должны удовлетворять запросы потребителей. В настоящее время требования к качеству пищевых продуктов резко возросли. Факторы, влияющие на качество готовых мясных продуктов, могут быть объединены в 4 группы:

прижизненные факторы - вид, порода, пол, возраст, характер откорма, состояние здоровья животных, условия транспортировки и предубойная выдержка;

послеубойные факторы - посмертное окоченение, созревание, глубокий автолиз, гнилостное разложение, гидролиз и окислительная порча жира, плесневение, изменения цвета, запаха и другие процессы;

совокупность технологических процессов - посол, измельчение, перемешивание, обжарка, варка, копчение, сушка и др., в результате выполнения которых получают продукт, готовый к потреблению;

условия хранения мяса и мясопродуктов- температура, относительная влажность, циркуляция воздуха, сроки хранения и др.

Качество и потребительные достоинства мяса и мясопродуктов обусловлены прежде всего свойствами исходного сырья, которые должны в максимальной степени приближаться к свойствам, присущим биологическим тканям в живом организме непосредственно перед убоем. Определяющее значение имеют процессы производства, изменяющие свойства и состав исходного сырья.

В технологическом аспекте получение продуктов с заданными свойствами, управление качеством продукции в значительной степени сводится к управлению функционированием ферментной системы. Особенно необходимо учитывать результаты действия ферментов до начала процесса переработки сырья. Изучение роли ферментов - важного фактора, определяющего качество мясопродуктов, позволяет раскрыть сущность ряда технологических процессов.

Ранее общественным потребностям соответствовали высокожирные продукты питания. В последнее время появилась тенденция к снижению количества жира в пищевых продуктах, в том числе и в мясных. Наибольшим спросом пользуется нежирное мясо, в том числе и нежирная свинина.

На протяжении ряда лет предметом изучения является проблема оптимального содержания в мясопродуктах основных питательных веществ. Полагают, что для мяса наиболее оптимальным является соотношение жира и белка 1:1, что и предусмотрено сбалансированным питанием.

Важное значение количественного соотношения белков и жиров обусловлено тем, что жиры затормаживают секрецию желудка, чем снижается количество желудочного сока, содержание в нем пепсина и его кислотности. Одновременно жиры стимулируют выделение со-ка поджелудочной железы, следовательно, увеличивают количество трипсина, участвующего в процессах гидролиза белков. Однако при чрезмерно большом количестве жира в рационе содержание трипсина в панкреатическом соке уменьшается. Вышеизложенное указывает на необходимость установления оптимального содержания жира в мясопродуктах.

Ряд заболеваний определенной группы населения вызван чрезмерно высокой энергетической ценностью пищевых продуктов. Имеют место болезни пищевой избыточности, например избыточная масса, обусловленная завышенным энергетическим балансом, подагра, обусловленная отложением пуриновых оснований, почечно-каменная болезнь, вызванная отложением уратов. В связи с этим возникает необходимость организации производства мясопродуктов с низким содержанием жира. Содержание жира не должно превышать 10 или 35% к сухому остатку. По основным показателям эти продукты должны соответствовать обычным. Производство такого вида продуктов требует применения новой технологии, что обусловлено высоким содержанием воды в продуктах ввиду низкого содержания в них жира. Повышение качества продукции оказывает непосредственное воздействие на рост производительности общественного труда, ускорение темпов хозяйственного строительства, экономию материальных ресурсов и в конечном итоге влияет на подъем материального и культурного уровня жизни населения. Современный жизненный уровень обусловливает необходимость производства широкого ассортимента мясопродуктов высокого качества, а также изделий, готовых к употреблению, требующих минимальных затрат труда при готовке в домашних условиях.

Повышение требований к качеству пищевых продуктов стало возможным в результате всестороннего изучения химического состава и свойств пищевых продуктов. Успехи науки о питании в основном базируются на достижениях пищевой химии данной отрасли промышленности.

Качество мяса зависит от качества убойного скота. Важной тенденцией в получении мяса высокого качества являются:

* селекция сельскохозяйственных животных, направленная на получение максимального содержания мышечной ткани при небольшом содержании жировой;
* увеличение средней массы скота, поставляемого мясной промышленности;
* получение высоких выходов мяса при уменьшении выходов кости.

Для формирования качества мяса и мясопродуктов важное значение имеют строгое соблюдение режимов технологических процессов, предусмотренных технологическими инструкциями, разработка рациональных схем разруба туш для торговли и промышленной переработки, учитывающая пищевую ценность отдельных отрубов, и рациональное использование сырья.

В промышленность уже внедрен ряд разработок, направленных на улучшение качества мясопродуктов. Это, в частности, применение:

а) коптильных препаратов, обеспечивающих исключение из копченых мясопродуктов канцерогенных веществ;

б) рекомендаций по снижению остаточного содержания нитрита;

в) разработок требований к качеству сырья, поступающего из промышленных комплексов;

г) разработок технологии производства ветчины в оболочке; сортировки мяса по величине рН и др.

Производство мяса и мясопродуктов высокого качества невозможно без соответствующего санитарно-гигиенического уровня их изготовления. Одной из важных задач его повышения является изыскание и разработка эффективных методов и средств санитарной обработки и профилактической дезинфекции технологического оборудования и помещений производственных предприятий.

Разработка способов производства и хранения, обеспечивающих более высокие качественные показатели продукта, требует изучения и раскрытия закономерных связей между факторами качества и свойствами продуктов, исследования взаимосвязи различных свойств, пищевой ценности и потребительных достоинств продукта.

Для повышения качества мяса и мясопродуктов важное значение имеет контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Необходимость контроля качества продукции связана с:

* растущей сложностью производственных операций;
* возросшими требованиями к качеству мясопродуктов; расширением ассортимента мясопродуктов; увеличением количества пищевых добавок в мясопродукты.

При производстве мясопродуктов необходим строгий контроль за:

* качеством сырья и добавок при приемке на переработку;
* поддержанием соответствующих условий хранения сырья;
* соблюдением составления рецептур продуктов;
* качеством полуфабрикатов на отдельных стадиях процесса изготовления продукта;
* поддержанием соответствующего санитарного состояния оборудования, тары и производственных помещений;
* соблюдением технологических режимов производства продуктов;
* соблюдением режимов и условий хранения продуктов.

Организация контроля качества охватывает широкий круг вопросов, включающих подбор контролируемых параметров качества, унифицированных методов их определения, инструментальное обеспечение методов их контроля.

При определении качества сложных продуктов невозможно учитывать все их свойства. Необходимо выбирать комплекс наиболее существенных показателей качества. Технохимический контроль качества продукции, проводимый в настоящее время в промышленности, включает в основном только те характеристики качества, которые связаны с правильным проведением технологического процесса. Более глубокое изучение качества мясопродуктов проводится лишь в научно-исследовательских лабораториях.

В настоящее время поставлена задача введения в стандарты показателей качества, которые учитывали бы пищевую ценность продуктов.

В обеспечении надлежащей проверки качества мяса и мясопродуктов, выпускаемых предприятиями мясной промышленности, важная роль принадлежит службам контроля качества, которые должны не только обнаружить брак готового продукта, но и предотвратить выпуск готового продукта с дефектами. За последние годы осуществлен ряд мероприятий по усилению санитарного и технохимического контроля производства, что способствовало повышению качества выпускаемых мясных продуктов. Одной из важных задач своевременного контроля качества продуктов является внедрение в практику контроля простых лабораторных экспресс-методов анализа продукции. В настоящее время в условиях производства такие методы почти везде отсутствуют. Для усовершенствования контроля качества, в частности свежести продуктов, перспективен гистологический метод, позволяющий за 40- 60 мин определить эти показатели, выявить начальную стадию снижения качества мяса на 3-4 дня раньше, чем проявятся органолептические и физико-химические показатели гнилостного разложения. Широкое внедрение метода позволит усовершенствовать контроль качества мяса и предупредить его порчу.

В зависимости от вида колбасных изделий степень измельчения сырья различна. Наиболее тщательно мясо измельчают при производстве сосисок, сарделек, вареных и ливерных колбас. При производстве полукопченых. Варено-копченых и сырокопченых колбас не обязательно полностью разрушать клеточную структуру сырья, однако оно должно быть достаточно измельченным, чтобы получить однородный вязкий фарш.

Тонкое измельчение мяса проводят в куттерах. От правильного куттерования зависят структура и консистенция фарша, а также выход готовой продукции. При обработке мяса на куттере в течение первых 3-4 минут происходит механическое разрушение тканей, значительно увеличивается поверхность кусочков мяса, после чего начинается набухание белков, связывание ими воды и образование вязкопластической структуры. Оптимальной продолжительностью куттерования считается такая, когда такие показатели, как липкость, водосвязывающая способность фарша, консистенция и выход готовых колбас, достигают максимума (в среднем куттерование длится 8-12 мин). Для исключения нагревания сырья при куттеровании в куттер добавляют лед или холодную воду.

Фарш для бесшпиковых вареных колбас: сосисок и сарделек составляют в Куттерах при измельчении сырья.

При приготовлении фарша в куттер сначала загружают говядину или нежирную свинину, на этой же стадии вносят фосфаты, увеличивающие водосвязывающую способность мяса. После тщательного измельчения нежирного сырья добавляют специи, крахмал, сухое молоко. В конце куттерования в куттер загружают жирную свинину или жир. Аскорбиновую кислоту, способствующую усилению интенсивности и устойчивости окраски вареных колбас, вносят также во второй половине куттерования.

Фарш и готовые изделия более высокого качества получаются при измельчении сырья на вакуумных куттерах (ВК-125, К-45КВ., Л23-ФКВ-0,5) (Бредихин С.А.).

Неоднородный фарш, содержащий кусочки шпика или крупноизмельченные куски мяса, составляют в мешалках. При приготовлении фарша в мешалку сначала загружают говядину и нежирную свинину, затем при необходимости - холодную воду или лед, специи. Жирную свинину и шпик загружают в последнюю очередь.

После добавления шпика фарш перемешивают 2-3 мин. Продолжительность перемешивания зависит от конструкции мешалки и свойств фарша. Так, фарш вареных колбас перемешивают 20 мин., фарш полукопченых и копченых колбас - 6-10 мин. (Рогов И.А.).

Для расчета сбалансированных по химическому составу мясопродуктов необходимо знать содержание белков, жиров и воды. Современные суточные нормы сбалансированного питания предусматривают содержание основных пищевых веществ в рационах населения бывшего СССР: белков 80--100 г, жиров 80-100 г, углеводов 400-500 г (1:1:5). Средняя норма, покрывающая потребность человека в энергии, составляет 12570 кДж, причем за счет белков должно быть обеспечено 14% общей энергетической ценности, жиров - 30% и углеводов - 56%. Однако оценка пищи только по энергетической ценности будет неполной и ею нельзя ограничиваться при установлении норм в рационах.

Технологический процесс производства варёных 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. Поступившие на переработку замороженные полутуши размораживают и в охлаждённом виде отправляют на обвалку, жиловку. Обвалка - это отделение мягких тканей от костей скелета. Её производят в ручную, ножом, добиваясь полной очистки костей. Жиловкой называют отделение от мышечной ткани сухожилий, хрящей и кровеносных сосудов, которые затем проваривают при высокой температуре и используют при изготовлении студней и зельцев.

При сортировке мясо разделяют по сортам в зависимости от содержания соединительной и жировой тканей.

Мясной хлеб – изделие из колбасного фарша без оболочки, запеченное

в металлической форме.

 Паштет – изделие мазеобразной консистенции из фарша, приготовленного в основном из вареного сырья, иногда частично или полностью из сырого, с добавлением жира, запеченное в металлической форме.

 Зельц – изделие в оболочке или без нее, имеющее преимущественно овальную форму, спрессованное с обеих сторон, изготовленное из измельченного вареного сырья, богатого коллагеном.

 Студень – изделие, застывающее при охлаждении в формах, изготовленное из вареного измельченного сырья, богатого коллагеном, с добавление концентрированного бульона и специй.

Для варёных колбас со шпиком фарш окончательно готовят на фаршемешалках. Шпик предварительно охлаждают до температуры -1°С, что бы он не раздавливался в шпикорезке, иначе кусочки будут получаться нестандартной формы. Что бы сформировать рисунок на разрезе, необходимо определённое время перемешивать фарш со шпиком. Недостаточное перемешивание приводит к неравномерному распределению шпика в фарше, чрезмерное перемешивание ведёт к деформации шпика.

Шприцевание - это процесс наполнения фаршем оболочек с помощью специальных машин, называемых шприцами. При изготовлении варёных колбас фарш набивают в оболочку неплотно, так как он содержит много влаги и в процессе варки при увеличении его объёма оболочка может разорваться. После шприцевания колбасные батоны перевязывают шпагатом и помещают на подвесные рамы. При наличии на искусственных оболочках маркировки допускается выпуск колбасы без обвязки батонов. После перевязки длина свободных концов оболочки и шпагата не должна превышать 2 см.

Батоны колбасы, размещённые на рамках, направляются на обжарку. В процессе обжарки батоны обрабатывают горячим дымом для придания им товарного вида. При этом происходит дубление и коагуляция белковой оболочки; она становится прочной, негигроскопичной и более устойчивой к действию микроорганизмов. Одновременно оболочка стерилизуется, устраняется её специфический сырой запах.

После обжарки батоны варёных колбас приобретают лёгкий копчёный запах и вкус, фарш становится розово-красного цвета. В зависимости от диаметра батонов обжарку проводят от 40 минут до 2-х часов при температуре 70-110°С.

После обжарки батоны варят в воде при температуре 75-85°С. В зависимости от диаметра батона продолжительность варки колеблется от 40 минут до 2,5 часов. При этом достигает кулинарная готовность продукта, уничтожается более 90% всей микрофлоры.

После варки колбасу сначала охлаждают сначала водой под душем, затем в охлаждаемых помещениях. Вода смывает с батонов остатки жира и бульона, пепел, сажу и т.д. Колбасы охлаждают водой до температуры 27-30°С, что бы оставшаяся на поверхности батонов влага испарилась и оболочка подсохла. Затем колбасы охлаждают в камерах до температуры 8-12°С .

Колбасы в целлофановой оболочке под душем не охлаждают, так как влажный целлофан непрочен на разрыв.

Колбасы первого сорта изготовляются в основном из говядины первого сорта, полужирной свинины и бокового шпика. От варёных колбас высшего сорта фарш колбас первого сорта отличается более грубой консистенцией, перечно-чесночным вкусом и ароматом. Они содержат 63-68% влаги. Вырабатывают колбасы первого сорта следующих наименований: Отдельная, Отдельная баранья, Московская, Свинная, Столовая, Диетическая, С сорбитом, Обыкновенная. Колбасы второго сорта вырабатывают из говядины второго сорта, мясной обрези, полужирной свинины и шпика или курдючьего жира. Содержание влаги в них до 70%. Наиболее распространена чайная колбаса. В её состав входит говядина второго сорта (70%), свинина (20%) и шпик (10%). Батон узкий, прямой, с двумя перевязками.

Для производства полукопченых колбас используют жилованную говядиу 1-го и 2-го сортов, нежирную и полужирную свинину, грудинку, твердый и полутвердый шпик, курдючное сало. Крахмал добавляют лишь в некоторые виды полукопченых колбас. Из пряностей использую перец, чеснок и кориандр.

Схема производства полукопченых колбас состоит из следующих операций: подготовка сырья обвалка, жиловка, извлечение мяса, посол, вторичное измельчение, приготовление фарша, наполнение оболочек, перевязка батонов, осадка, обжарка, варка, копчение и сушка.

Сырокопченые колбасы изготовляют из охлажденного и размороженного мяса, баранины и свинины, добавляют свиную грудинку, хребтовый шпик, говяжий жир (подкожный, с грудинки), бараний жир (курдючный и подкожный). В колбасы Советскую, Столичную, Свиную добавляют коньяк, в Польскую и Особенную - мадеру в количестве 0,25% к массе сырья.

Производство сырокопченых колбас включает следующие операции: измельчение мяса, посол и созревание мяса, второе измельчение, приготовление фарша, наполнение оболочки, осадка батонов, копчение и сушка. Любительскую колбасу изготовляют из говядины (65%) и свиной грудинки (35%). Батон прямой с четырьмя перевязками на равном расстоянии.

Основное отличие схемы производства сосисок и сарделек от производства варёных колбас заключается в том, что перемешивание фарша в фаршемешалке не производится.

Фаршем для сосисок наполняют бараньи или узкие свиные кишки или оболочки из целлюлозы. Для получения сарделек фарш шприцуют в свиные или узкие говяжьи кишки. По новой технологии производства сосисок без оболочки коагуляцию фарша производят электрическим током или паровым обогревом.

Сардельки и сосиски в зависимости от рецептуры фарша делят на высший и первый сорта. Содержание соли в сосисках 2,2-2,5 %, в сардельках - 2,2-3%.

Мясные хлебы выпускают следующих наименований и сортов: Заказной и Любительский - высшего сорта; Ветчинный, Говяжий и Отдельный - первого сорта; Чайный - второго сорта. На поверхности каждого мясного хлеба делают отметку в виде начальной буквы его названия.

Мясные хлебы Любительский, Ветчинный, Отдельный, Говяжий и Чайный вырабатывают по рецептурам одноимённых колбас.

Зельцы изготовляют из субпродуктов, предварительно отваренных и измельчённых. Фарш набивают в свиные желудки или мочевые пузыри, варят при температуре 75-85 °С, охлаждают и слегка прессуют для придания изделиям овальной формы, сжатой с двух сторон.

Процесс производства каждого вида колбасных изделий имеет свои особенности. Однако операции подготовки сырья для колбасного производства являются общими для большинства колбасных изделий.

Разделка. Это операции по расчленению туш или полутуши на более мелкие отрубы. Мясные туши (полутуши) разделывают на отрубы в соответствии со стандартными схемами. При специализированной разделке в колбасном производстве всю тушу (полутушу) используют для выработки колбас.

Обвалка. Так называется процесс отделения мышечной, жировой и соединительной тканей от костей. Обвалку лучше проводить дифференцированным методом, когда каждый рабочий обваливает определенную часть туши, однако на предприятиях малой мощности применяют потушную обвалку, когда всю тушу обрабатывает один рабочий. Обвалку проводят на стационарных и конвейерных столах. На ряде предприятий туши обваливают в вертикальном положении на подвесных путях.

Допустимое содержание мякотных тканей на костях после обвалки - до 8%. Для увеличения выхода сырья проводят дообвалку - отделение мякотных тканей, остающихся на костях после полной ручной обвалки. Наиболее распространены два способа дообвалки кости: в солевых растворах и прессование.

Дообвалку в рассоле проводят во вращающихся аппаратах в течение нескольких часов. В результате химического действия раствора поваренной соли и механического трения и ударов костей друг о друга и о внутренние элементы аппарата растворимые белки мышечной ткани переходят в раствор. Белки соединительной ткани набухают, что способствует снижению прочности мякотных тканей и отделению их от кости с образованием мясной суспензии.

Жиловка. Это процесс отделения от мяса мелких косточек, остающихся после обвалки, сухожилий, хрящей, кровеносных сосудов и пленок, кровоподтеков и загрязнений. Благодаря жиловки повышается питательная ценность мяса.

Сортировка мяса основана на разделении жилованного мяса по сортам в зависимости от содержания в нем соединительной и жировой ткани.

Говядину жилованную делят на 3 сорта:

1. высший сорт - чистая мышечная ткань окороков, лопаток и спинной мышцы (примерный выход 15-20%);

2. первый сорт - мышечная ткань с содержанием не более 6% соединительной ткани и жира от всех частей туши (выход 40-50%);

3. второй сорт - мышечная ткань из грудной клетки, голяшки, рульки, шеи, пашины, с содержанием не более 20% соединительной ткани и жира (выход 35-40%).

При жиловки и сортировке упитанной говядины выделяют говядину жирную - мышечную ткань с содержанием жировой и соединительной тканей не более 35%.

Свинину жилованную в зависимости от содержания жира подразделяют -на нежирную, полужирную и жирную. Свинина нежирная содержит не более 10% жировой ткани (примерный выход 20-30%), свинина полужирная - 30-50% жировой ткани (выход 50-60%), свинина жирная - более 50% жира (выход 10-30%). Свиное мясо нежирное и полужирное вырезают из окороков, спинного филея и лопаток, жирное - из пашины, реберной и других частей.

Жилованная говядина составляет основу фарша большей части кол-басных изделий, и в зависимости от ее качества колбасы делят на товарные сорта.

Колбасы высшего сорта, как правило, изготавливают из жилованной говядины высшего сорта,

Колбасы 1-го сорта - из жилованной говядины 1-го сорта,

Колбасы 2-го сорта - из жилованной говядины 2-го сорта.

Только в производстве полукопченых колбас высшего сорта применяют жилованную говядину 1-го сорта, а колбас 1-го и 2-го сортов жилованную говядину 2-го сорта.

Нежирную свинину используют преимущественно для копченых и вареных колбас высшего сорта, полужирную свинину - для колбас вареных 1-го и 2-го сортов и полукопченых .

Предварительное измельчение и посол мяса применяют при производстве большинства колбас. Измельчение мяса перед посолом ускоряет его созревание и процесс проникновения соли в ткани, а также повышает его влагоудерживающую способность при термической обработке.

Мясо, предназначенное для изготовления колбас (кроме сырокопченых), измельчают на волчке - мясорубке с электрическим приводом - с диаметром отверстий решетки 2-6, 8-12 или 16-25 (шрот) мм. Мясо для сырокопченых колбас перед посолом режут на куски массой 300-600 г.

Мелко измельченное мясо (для вареных колбас, сосисок, сарделек, мясных хлебов) солят концентрированным рассолом, а крупно измельченное (для полукопченых и сырокопченых колбас) - сухой солью из расчета 1,7-3,5 кг на 100 кг мяса (в зависимости от вида изделий).

При посоле в мясо добавляют нитрит натрия в количестве 7,5 г на 100 кг сырья в виде раствора концентрацией не выше 2,5%.

Посоленное мясо помещают в емкости и направляют на выдержку при температуре 0-40С. Длительность выдержки зависит от вида вырабатываемых изделий и от степени измельчения мяса и может колебаться от 6 (при производстве вареных колбас) до 168 (при производстве сырокопченых колбас) часов. Во время выдержки поваренная соль равномерно распределяется в мясе, оно становится липким и влагоемким в результате изменения белков под воздействием поваренной соли.

Нитрит натрия в процессе выдержки взаимодействует с белками мяса, в результате чего образуются вещества азоксигемоглобин и азоксимиоглобин ярко-красного цвета и мясо в процессе тепловой обработки не теряет естественной окраски.

Подготовка шпика, свежего или соленого, заключается в удалении шкуры и нарезке его на кусочки определенной формы и размеров, соответствующих каждому названию колбас. Измельчают шпик на шпигорезках после предварительного охлаждения до -10С.

Приготовление фарша. Фарш - это смесь компонентов, предварительно подготовленных в количествах, соответствующих рецептуре для данного вида и сорта колбасных изделий.

Формование батонов. Процесс формования колбасных изделий включает подготовку колбасной оболочки, шприцевание фарша в оболочку, вязку и штриковку батонов.

Шприцевание (наполнение оболочки фаршем) осуществляется под давлением в специальных машинах - шприцах - механических, пневматических, гидравлических, вакуумных. Плотность набивки фарша в оболочку регулируется в зависимости от вида колбасных изделий, массовой доли влаги в фарше и вида оболочки. Фаршем вареных колбас оболочки наполняют наименее плотно, иначе во время варки вследствие объемного расширения фарша оболочка может разорваться. Копченые и сырокопченые колбасы шприцуют наиболее плотно, так как объем батонов сильно уменьшается при сушке.

Для уплотнения, повышения механической прочности и товарной отметки колбасные изделия после шприцевания перевязывают шпагатом по схемам, имеющимся в соответствующих стандартах. При выпуске батонов в искусственных оболочках, на которых напечатаны наименование и сорт колбасы, поперечные перевязки можно не делать.

После вязки батонов для удаления воздуха, попавшего в фарш при его обработке, оболочки прокалывают в нескольких местах (штрикуют) на концах и вдоль батона специальной металлической штриковкой, имеющей 4 или 5 тонких игл. Батоны в искусственной оболочке не штрикуют.

Перевязанные батоны навешивают за петли шпагата на палки так, чтобы они не соприкасались между собой.

Осадка. Предусматривается для всех видов колбасных изделий, кроме ливерных колбас. Осадке подвергают колбасы, навешенные на рам-ные тележки (рамы). Продолжительность осадки зависит от вида колбас.

Кратковременную осадку проводят при изготовлении вареных и полукопченых колбас, она длится 2-4 часа при температуре в помещении не выше 120С. Длительную осадку (5-7 суток) применяют при производстве сырокопченых колбас, а также полукопченых (1 сутки) и варено-копченых колбас, изготовленных из подмороженного мяса. Длительную осадку проводят в специальных камерах, где поддерживают относительную влажность воздуха 85-90% и температуру 4-8 или 2-40С в зависимости от вида колбас и технологии.

В результате осадки фарш уплотняется, становится монолитным, оболочка подсушивается, испаряется некоторое количество влаги, готовый продукт получается сочным, с лучшей консистенцией, запахом, цветом и вкусом (Рогов И.А. и соавт., 32).

Термическая обработка колбасных изделий. Полукопченые колбасы обжаривают при температуре 80-1000С в течение 60-90 мин., варят при 70-800С 25-60 мин., охлаждают в воздухе 2-3 часа, а затем коптят 12-24 часа при температуре дыма 35-600С. После копчения их подвергают сушке при 12-150С и относительной влажности воздуха 75% в течение 2-3 суток.

Варено-копченые колбасы сначала коптят при температуре 50-600С в течение 2-3 часов, затем варят при 68-730С в течение 40-60 мин., охлаждают и коптят при 32-350С до 2 суток или при температуре 40-450С до 24 часов, а затем сушат при 12°С и относительной влажности воздуха 75%.

1.4 ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ КОЛБАНЫХ ИЗДЕЛИЙ

На современном этапе развития большое значение приобретает стандартизация продуктов, особенно показателей качества, т. е. установление единых норм и требований, предъявляемых к сырью, полуфабрикатам, готовым изделиям и вспомогательным материалам.

Уровень качества с товароведной точки зрения определяется стандартами и Ту и другими нормативными документами разного уровня Показатели качества в ГОСТах и ТУ устанавливаются с учетом свойств продукта. Безопасность регламентирована Сан ПиН 2.3.2.560.

По мере внедрения новых рецептур, технологических процессов, добавок, улучшающих качество, вводятся новые стандарты и соответствующие изменения к ним. В настоящее время возникла задача введения в стандарты показателей качества, которые учитывали бы пищевую ценность продуктов. С этой целью необходимо в действующих стандартах и ТУ заменить устаревшие данные. В связи с тем, что важнейшим признаком качества пищевых продуктов является их пищевая ценность, при контроле качества желательно в первую очередь определять в мясе и мясопродуктах содержание полноценных белков, незаменимых аминокислот, полиненасыщенных жирных кислот, витаминов и минеральных веществ. Однако такой контроль в настоящее время в условиях заводских лабораторий неосуществим, его проведение затруднено даже в научно-исследовательских институтах. Например, методы определения содержания витаминов и минеральных веществ отличаются сложностью, трудоемкостью и длительностью выполнения, поэтому эти показатели не могут быть включены в действующие стандарты на мясопродукты. Поскольку мясо является белковым продуктом питания, то контроль его качества, а также колбасных изделий и консервов должен производиться по содержанию белков, жира и по отношению полноценных белков к неполноценным. Определение этих показателей, в частности установление общего содержания белка и фотометрическое определение содержания триптофана и оксипролина осуществимо в условиях производственных лабораторий.

Особенно важное значение для изучения и определения качества пищевых продуктов имеют стандарты на методы испытания (например, мяса, колбасных изделий, консервов и др.), устанавливающие единую, общеобязательную методику определения качества товаров, так как сравнивать можно только результаты анализов, полученные с применением одинаковой методики исследования.

Стандарты имеют важное значение для торговой практики и организации торговли, так как являются основой для составления прейскурантов.

Стандартизация может оказывать отрицательное влияние на качество продуктов и совершенствование производства, если ГОСТы и ТУ разрабатываются без учета достижений науки и техники или же своевременно не пересматриваются с учетом этих достижений. ГОСТы способствуют выпуску высококачественных изделий не только путем установления минимальных показателей качества, но и поощрением их увеличения соответствующей системой материального стимулирования.

При разработке новых ГОСТов необходимо сократить неоправданное возрастание ассортимента - ограничить количество наименований в ассортименте продукции одного вида, так как чрезмерное разнообразие продукции одного вида отрицательно влияет на качество изделий, расширять ассортимент введением наименований, улучшающих качество.

Анализ действующих ГОСТов и ТУ показывает на необходимость унификации сортности продуктов. Градация одних мясопродуктов начинается с высшего сорта, а других с первого. Следует ввести единообразие сортности мясопродуктов, имея в виду сокращение низших и увеличение выпуска высших сортов.

Государственный надзор за соблюдением стандартов и ТУ, а также за деятельностью предприятий в области стандартизации осуществляется по планам службой стандартизации. К участию в государственном надзоре могут привлекаться инспекции по качеству товаров, головные и базовые организации по стандартизации, специалисты промышленности и торговли.

Планирование стандартизации и аттестации продукции является одной из форм управления качеством продукции. Под управлением качеством понимают такую организацию процесса производства и контроля, которая заранее гарантирует получение определенного уровня качества продукции.

В настоящее время на большинстве предприятий мясной промышленности проводится работа по созданию и внедрению комплексной системы управления качеством продукции (КСУКП). На ряде производств накоплен положительный опыт разработки и внедрения этой системы.

Существо КСУКП - во взаимосвязи организационных, технических, экономических, воспитательных и других мероприятий, методов и средств, направленных на достижение оптимального уровня качества при максимальной экономической эффективности. Основной ее целью является создание и освоение новых и улучшенных видов продуктов, повышение количества продуктов высшей категории, снижение количества продуктов II категории и брака.

Качество продукции мясной промышленности зависит от множества факторов и условий. На него оказывают влияние качество поступающего сырья и материалов, техническая оснащенность предприятия, совершенствование планирования, соблюдение технологической дисциплины и требований правил санитарии. Комплексность управления качеством продукции охватывает все эти условия.

Таким образом, КСУКП - это совокупность взаимосогласованных инженерно-технических, организационных, социологических, экономических, технологических, снабженческих, контрольных, транспортных, складских и других процессов, направленных на совершенствование качества продукции. В НИИ стандартизации принято следующее определение КСУКП - это совокупность мероприятий, методов и средств, направленных на установление, обеспечение и поддержание необходимого уровня качества продукции при ее разработке, изготовлении, обращении и эксплуатации или потреблении. КСУКП предназначена для совершенствования организации производства с целью постоянного обеспечения соответствия качества продукции потребностям на-родного хозяйства и населения и систематического повышения на этой основе эффективности производства. При управлении качеством продукции выполняются 14 основных функций. В их реализации участвуют практически все подразделения предприятия.

Опыт работы показывает, что высокое и стабильное качество продукции не всегда возможно обеспечить усилиями предприятий одной отрасли, например, качество продукции мясной промышленности в значительной степени зависит от сельского хозяйства, продовольственного машиностроения, условий реализации мясных продуктов. Таким образом, проблема качества продукции приобретает всеобъемлющий характер. Работа в этой области проводится на трех уровнях: межотраслевом, отраслевом и уровне предприятия.

Организационно-методической основой КСУКП являются стандарты предприятий, регламентирующие всю многообразную деятельность предприятия по обеспечению заданного уровня качества выпускаемой продукции. Стандарты предприятий значительно отличаются от распоряжений, положений и другой нормативно-технической документации тем, что они обязательно разрабатываются в соответствии сдействующими государственными, отраслевыми стандарта-ми, взаимосвязаны друг с другом, обязательны для всех подразделений предприятия.

Комплекс стандартов по КСУКП четко определяет задачи и функции всех служб предприятия, устанавливает порядок их работы, увязывает их взаимоотношения. Поскольку стандарт и требования его обязательны к исполнению, то комплекс стандартов предприятия становится, по существу, сводом законов по организации работы в области качества.

Качество вареных колбасных изделий определяют органолептическим и лабораторным методами. Органолептическим методом: внешний вид, вкус, цвет, форма, запах и консистенция.

Внешний вид: форма без наплывов, пятен, без повреждений, с чистой, сухой поверхностью, батоны не деформированы. Допускается выпуск батонов колбас без поперечных перевязок, если на искусственной оболочке отпечатаны наименование и сорт колбасы, консистенция упругая и эластичная, цвет светло-розовый или розово-красный; у кровяных колбас – темно-коричневый, у ливерных от светло до темно-серого, с равномерно распространенными кусочками шпика. Вкус приятный, в меру соленый с запахом добавленных пряностей, без посторонних привкусов и запахов.

Не допускают в продажу изделия, загрязненные пеплом, сажей, жиром, с наличием плесени или слизи на оболочке, поломанные батоны или с лопнувшей оболочкой, с серыми пятнами на разрезе, с рыхлым фаршем, недоваренные.

В колбасах высшего сорта пожелтевший шпик не допускается, в колбасах 1-го сорта – более 10%, а 2-го – более 15%; допускаются посторонние привкусы и запахи, наплывы, форма над оболочкой длиной более 3 см., и колбасах высшего сорта более 3 см., и более 10 см. – 1-го сорта.

Батоны полукопченых колбас должны иметь чистую, сухую поверхность, неповрежденную оболочку без пятен и наплывов, упругую консистенцию. Фарш плотный, без пустот, с равномерным распределением кусочков свиной грудинки, шпика или курдючного сала, определенного для каждого вида и сорта колбасы, размера батона, правильной формы с вязкой определенного вида. Вкус приятный, слегка острый, солоноватый.

Не допускается в продажу полукопченая колбаса сильно деформированная, ломанная, с плесенью, слизью на поверхности. В полукопченых колбасах высшего сорта не допускаются кусочки окислившегося жира, грудинки или шпика с желтой окраской.

Поверхность батонов копченых колбасных изделий должна быть чистая, сухая, без повреждений оболочки, пятен, слипов.

Фарш на разрезе от розового до темно-красного цвета с равномерным распределением белых кусочков грудинки. Вкус приятный с легкой остротой, и с ароматом пряностей. Качество фаршевых колбас определяют органолептические по внешнему виду, виду фарша на разрезе батона, консистенции фарша, запаху и вкусу, а химическим путем определяют также массовую долю влаги, поваренной соли, крахмала и нитритов.Оболочка свежих колбас должна быть сухой, крепкой, эластичной, без налетов плесени, плотно прилегающей к фаршу (кроме целлофана); на оболочке сырокопченых колбас допускается белый сухой налет плесени, не проникший под оболочку; окраска фарша на разрезе как около оболочки, так и в центральной части однородная, без серых пятен; шпик белого цвета или с розоватым оттенком; фарш без воздушных пустот, серого цвета; консистенция ливерных и кровяных колбас мажущаяся, вареных и полукопченых - упругая, плотная, нерыхлая, копченых - плотная; запах и вкус, свойственный данному виду изделий, с ароматом специй, без признаков затхлости, кисловатости, посторонних привкуса и запаха.
Не принимаются колбасы с загрязнениями, плесенью и слизью на оболочке, с рыхлым расползающимся фаршем, с серыми пятнами па нем; недоваренные, бледно-серые, с наплывами фарша над оболочкой, крупными пустотами, со слипами, желтым шпиком, отеками бульона более допустимых норм, закалом более 3 мм. У крупнокусковых колбасных продуктов поверхность должна быть чистой, без выхватов, «бахромок», остатков щетины; в большинстве изделий толщина шпика не должна превышать 4 см, в Ленинградском рулете - 3 см; консистенция упругая или плотная (для сушеных изделий), цвет изделии па разрезе равномерный, ог розового до красного, без серых пятен; вкус в меру соленый, варено-копченых изделий из свинины (окорока, рулетов) и копчено-запеченных - выраженный ветчинный, копченых - солоноватый, острый вкус, обусловленный коптильными веществами с ароматом копчения.

Свежие крупиокусковыс продукты не должны иметь плесени, слизи, пожелтевшего жира, налета соли, запаха загара, затхлости, посторонних привкуса и запаха. Подозрительные по свежести колбасные изделия направляют на бактериологический анализ.

1.5. ХРАНЕНИЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Все виды колбас должны направляться в реализацию с температурой внутри батона не ниже 0°С и не выше 15°С. Варёные колбасы, сосиски, сардельки хранят в подвешенном состоянии при температуре от 0 до 8°С и относительной влажностью воздуха 75-80%. Мясной хлеб размещают на стеллажах в один слой с промежутками между изделиями. Не разрешается хранить варёную продукцию в ящиках.

Колбасные изделия доставляются в магазин на специализированных или обычных автомашинах с закрытым кузовом. Колбасы упаковывают в многооборотные ящики, контейнеры, полимерные, деревянные или изготовленные из других материалов, разрешенных Минздравом РФ. Тара для колбас должна быть сухой, чистой, без плесени и постороннего запаха и должна предохранять от повреждений и загрязнений. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации накрывать тару оберточной бумагой, пергаментом или подпергаментом. В каждую единицу тары упаковывают колбасы одного наименования. Допускается упаковывать колбасы разных наименований в одну единицу тары только с согласия потребителя.

Вареные колбасы упаковывают в ящики из гофрокартона, масса нетто - не более 20 кг, в контейнерах - не более 250 кг, в многооборотной таре - не более 30 кг, колбасы выпускают упакованными под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки, разрешенные к применению Минздравом РФ.

Вареные колбасы хранят при температуре от 0 до 6. °С и относительной влажности воздуха не выше 75 %, выпускают реализацию с температурой в толще батона не выше 8 °С. Срок хранения 24 - 72 часа.

Полукопченые и копченые колбасы упаковывают в чистые сухие дощатые ящики емкостью 50 - 80 кг. Для местной реализации их помещают в оборотную тару массой нетто не более 50 кг. В каждый ящик упаковывают колбасы одного вида и одного товарного сорта.

Хранят копченые колбасы при температуре не выше 8 °С и относительной влажности воздуха 75 - 85%; полукопченые - до 10 суток при температуре не выше 12 °С, варёно-копченые - до 15суток, при температуре 12 °С, а сырокопченые - до 30 суток при температуре 0 - 4 °С. Сервировочные нарезки копчено-варёных колбас, упакованные под вакуумом в полимерную пленку, должны храниться при температуре от 5 до 8 °С, не более восьми суток, а при температуре от 15 до 18 °С, не более шести суток.

Сервировочные нарезки сырокопченых колбас, упакованные под вакуумом в полимерную пленку, должны храниться при температуре от 5 до 8 °С, не более восьми суток, а при температуре от 15 до 18 °С, не более шести суток.

Упакованные под вакуумом в полимерную пленку сервировочные нарезки полукопченых колбас должны храниться при температуре от 5 до 8 °С - десять суток, а при температуре от 12 до 15 °С не более шести суток.

Нарушение условий и сроков хранения колбас может вызвать ослизнение, плесневение, прогорклость, серо-зелёный цвет фарша или гниение. Ослизнению подвергаются варёные колбасные изделия во время хранения при температуре выше 2 °С и высокой влажности воздуха под действием слизеобразующих бактерий. Плесневению подвержены больше всего полукопченые, варёно-копченые и сырокопченые колбасы. Прогорклость обусловлена разложением жира, его окислением, пожелтением, появлением прогорклого вкуса и запаха. Серо-зелёный цвет фарша объясняется образованием сульфомиоглобином вследствие соединения миоглобина с сероводородом, выделяющимся в результате жизнедеятельности некоторых видов бактерий. Гниение - это разложение белков гнилостными бактериями, консистенция колбас становится размягчённой, появляется гнилостный запах.

Таким образом, необходимо соблюдать правила хранения колбас, чтобы избежать потребления некачественного товара, которое может вызвать серьёзные нарушения пищеварительных функций и отравление организма.

Батоны всех видов колбас должны быть чистые, сухие, без повреждения оболочки, пятен, слипов и наплывов фарша Оболочки должны плотно прилегать к фаршу.

Вареные и полукопченые колбасы должны иметь упругую консистенцию, На разрезе фарш вареных колбас должен быть розовым или светло-розовым, хорошо перемешанным; в нем равномерно распределены кусочки шпика или языка определенного размера. Фарш полукопченых, варено-копченых, сырокопченых и сыровяленых колбас должен быть от розового до темно-красного цвета, без серых пятен, пустот и содержать кусочки шпика белого или белого с розоватым оттенком цвета. Допускается наличие единичных кусочков пожелтевшего шпика в соответствии с техническими требованиями на каждый вид колбасы.

Запах и вкус колбасных изделий должен соответствовать данному виду продукта, аромат пряностей должен быть хорошо выражен, посторонние запахи и привкусы должны отсутствовать, полукопченые, варено-копченые и сырокопченые - слегка острые, в меру соленые (сырокопченые - солоноватые), с выраженным ароматом копчения.

Доброкачественные колбасы должны соответствовать требованиям стандартов по размерам, форме и вязке батонов.

Не допускаются для реализации колбасы:

* имеющие загрязнения на оболочке;
* с лопнувшими или поломанными батонами;
* с рыхлым фаршем;
* с наплывами фарша над оболочкой (нарушающими целостность батона) или слипами на колбасах высшего сорта - длиной более 5 см, на колбасах 1-го сорта - длиной более 10 см, на колбасах 2-го сорта - длиной более 30 см;
* с наличием серых пятен и крупных пустот;
* с наличием бульонно-жировых отеков: в колбасах высшего сорта более 2 см, в колбасах 1-го и 2-го сорта - более 5 см.

В колбасных изделиях регламентируются массовые доли влаги, поваренной соли, нитрита натрия и крахмала.

Массовая доля поваренной соли в колбасных изделиях не должна превышать: в полукопченых - не более 4,5%. Максимальное содержание остаточного нитрита в сырокопченых колбасах не должно превышать 0,003%, в остальных - 0,005%.

Массовая доля влаги в полукопченых - 35-47%, варено-копченых - 38-40%.

В колбасах не допускается присутствие бактерий группы кишечной палочки (БГКП) и золотистого стафилококка в 1 г, сульфидредуцирующих клостридий - в 0,01, патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл - в 25 г продукта (40, 41, 42).

Содержание в колбасных изделиях токсичных элементов, афлатоксина Б1, нитрозаминов. гормональных препаратов и пестицидов не должно превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава РК.

2.ИССЛЕДОВТЕЛЬСКАЯ ЧАСТЬ

2.1 КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И АНАЛИЗ ТОРГОВОЙ И ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ООО «ФОРТУНА-Ю»

Предприятие ООО «Фортуна-Ю» было образовано как Общество с Ограниченно Ответственностью в 2006 году.

Магазин действует на основании Устава. Устав от 2004 года. (Приложение1).

Полное фирменное наименование: Общество с ограниченной ответственностью «Фортуна-Ю»

ООО «Фортуна-Ю» расположен в г. Ростове-на-Дону на просп. 40 лет Победы, 312а.

ООО «Фортуна-Ю» имеет сертификат на оказание услуг розничной торговли, общественного питания, лицензии на вид деятельности АРО 005405 №6152-4303986-02 от 15.06.2006 г.

Режим работы магазина – с 8 до 20, без перерыва и выходных, что позволяет покупателям приобретать необходимую продукцию в удобное для них время.

Директором магазина является Погарелкин Юрий Станиславович.

Площадь, занимаемая объектом (Приложение 2)

- общая – 72 м;

Магазин ООО «Фортуна-Ю» осуществляет розничную торговлю продовольственными товарами.

Свидетельство о постановке на учет юридического лица в налоговом органе было выдано 11.04.2006 г. с присвоенным ему ИНН/КПП 6167085330/616701001. (Приложение3).

Так же имеется лицензия на продажу алкогольной продукции и приложение к ней. Серия АРО № 005405(Приложение 4)

Санитарно-эпидемиологическое заключение № 61.РЦ.06.000. М. 004186.0706 от 13.07.2006 года о соответствии государственным санитарно-эпидемиологическими правилам и нормативам.(Приложение 5).

Заключение о соблюдении на объектах соискателя лицензии требований пожарной безопасности. (Приложение 6)

Есть заключение № 82 о наличии и состоянии на объекте средств охранной сигнализации.

Вид охраны ведомственная, сигнализация автономная. Монтажные работы выполнены ЗАО «Севкавспецавтономика» акт приемки от 20.02.2002 г. Установлены средства ОС ПКП «Нота», «Астра- 5»

В магазине ООО «Фортуна-Ю» работает 8 человек.

В одной смене работает 2 продавца.

Всего в магазине существует 2 отдела:

1) Бакалея, кондитерские изделия, хлебобулочные изделия, гастроном.

2) Алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки, табачные изделия.

ООО «Фортуна-Ю» занимается продажей продовольственных товаров таких как: макаронные изделия, кондитерские изделия, крупы, пряности, приправы, хлебобулочные изделия, молочные товары, чай, кофе и кофейные напитки, табачные изделия, колбасные изделия, маргарин, сливочное масло, , овощные консервы, икра и икорные товары, слабоалкогольные, прохладительные, алкогольные напитки.

Показатели финансово-хозяйственной деятельности магазина представлены в табл.

 Магазин располагает комплексом помещений, необходимых для рационального функционирования торгово-технологического процесса. Все помещения магазина расположены с учетом обеспечения рациональной взаимосвязи между ними.

Размещение помещений и их планировка направлены на обеспечение максимальных удобств для покупателей при отборе и покупке ими товаров, рациональное осуществление всех торгово-технологических операций на основе широкого внедрения современного торгово-технологического оборудования.

Магазин учитывает требования эргономики, это относится не только к выбору геометрических параметров помещений, но и к размерам торгового оборудования и мебели.

Показатели финансово-хозяйственной деятельности ООО «Фортуна-Ю»

Таблица 2 Показатели финансово-хозяйственной деятельности ООО «Фортуна-Ю».

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | 2006 | 2007 | 2008 | Отклонение 2007 г. к 2008 г. |
| Розничный оборот, руб. | 28810000 | 29010000 | 29450000 | 440000 |
| Валовая прибыль, руб. | 6910000 | 7560000 | 8010000 | 450000 |
| Товарные запасы, руб. | 1060580 | 1105600 | 1240800 | 135200 |
| Товарные запасы, в днях | 6,10 | 8,40 | 10,1 | 1,70 |
| Издержки обращение, руб. | 20450000 | 2105000 | 21310000 | 260000 |
| Среднесписочная численность работников, чел. | 8 | 8 | 8 | 8 |

2.2 ПОСТОВЩИКИ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Все организации в процессе своей деятельности постоянно вступают в отношения с другими организациями. Эти отношения называют хозяйственными связями организации. Хозяйственные связи - это необходимое условие деятельности предприятия, так как они обеспечивают бесперебойность снабжения, непрерывность процесса производства и своевременность отгрузки и реализации продукции. Оформляются и закрепляются хозяйственные связи договорами, согласно которых одна организация выступает поставщиком товарно-материальных ценностей, работ или услуг, а другая - их покупателем, а значит и плательщиком.

ООО «Фортуна-Ю» также постоянно вступает во взаимоотношения с поставщиками и покупателями.

Взаимоотношения организации строятся в следующих направлениях:

1. Поставщики, которые снабжают организацию колбасными изделиями, для продажи покупателям. Главная цель - бесперебойное снабжение для увеличения высококачественной продукции при наименьших затратах труда.

При приобретении ООО «Фортуна-Ю» у поставщиков различных товарно-материальных ценностей между организацией и поставщиком заключается договор купли-продажи, в котором указывается следующее:

Номер договора и дата составления.

Наименование покупателя и продавца.

Предмет договора - указывается наименование продукции, поставляемой поставщиком.

Качество товара. Качество должно соответствовать требованием ГОСТа, качество должно быть подтверждено сертификатом качества, происхождение, гарантийности, безопасности, ветери-нарным свидетельством и результатами анализа на токсичность. Если товар не соответствует ГОСТу, то покупатель вправе отказаться от оплаты и приема товара и ответственности за отказ от приема товара не несет.

Цена товара и базис поставки. В этом пункте оговаривается цена за единицу продукции и общая сумма договора.

Сроки и порядок поставки:

товар поставляется покупателю в соответствии с графиком поставок;

продавец должен предоставить с товаром качественный сертификат, сертификат соответствия, ветеринарный сертификат, товарно-транспортную накладную, счет-фактуру.

Сроки и порядок оплаты - указывается сроки и форма оплаты (платежными поручениями, векселями).

Ответственность сторон:

покупатель производит оплату за поставленный товар в установленные сроки;

Прочие условия.

В конце указываются юридические адреса сторон, договор закрепляется печатями и подписями сторон.

Как один из крупнейших производителей колбасных изделий в России, ООО «Ростовский колбасных завод-Тавр» имеет наиболее разветвленную сеть потребителей своей продукции. Отношения с покупателями строятся на основании договора купли-продажи мяса и мясной продукции. Основными условиями договора являются:

1. Номер договора и дата составления.

2. Стороны, заключившие договор.

3. Предмет договора - указывается наименование продукции, поставляемой в ООО «Фортруна-Ю».

4. Условия и порядок поставки:

поставка продукции осуществляется по договоренности сторон автомобильным транспортом и железнодорожным транспортом;

заявка на колбасные изделия и мясопродукты - за 3 дня для одногородних покупателей и за 4 дня для иногородних покупателей.

5. Качество продукции - оговаривается качество продукции:

продукция должна соответствовать требованиям стандартов и техническим условиям;

качество продукции подтверждается сертификатом соответствия, качественным удостоверением и ветеринарным свидетельством, выданным службой Госветнадзора.

6. Количество и ассортимент продукции определяются, исходя из производственной возможности поставщика, наличия сырья, и оговариваются сторонами.

7. Тара и упаковка:

продукция поставляется в таре покупателя;

стоимость амортизации тары для колбасных изделий - 0,2%, мясопродуктов - 0,2% от стоимости продукции;

стоимость тары оплачивается покупателем одновременно с оплатой продукции по цене поставщика, указанной в счете на поставленную продукцию, выставленном поставщиком, либо авансовыми платежами;

при возврате тары поставщик возвращает путем перечисления на расчетный счет покупателя, выплатой наличными средствами стоимость возвратной тары, либо зачисляет в счет оплаты поставленной продукции или в счет погашения неустойки за просрочку исполнения покупателем своих обязательств по договору.

8. Порядок и форма расчетов:

расчеты за поставленную продукцию осуществляются по ценам, установленным в соответствии с прейскурантом отпускных цен, утвержденных директором ООО «Фортуна-Ю», действующим на день отгрузки;

расчеты производятся с отсрочкой платежа на 10 дней с момента приемки. Покупатель вправе произвести расчет за поставляемую продукцию путем предоплаты;

поставщик может перевести покупателя на предварительную форму оплаты, уведомив его об этом в письменном виде.

9. Ответственность сторон:

Покупателя

за необоснованный отказ от приемки по ранее согласованной заявке покупатель выплачивает поставщику штраф в размере 5% стоимости заказанной продукции;

в случае несвоевременной оплаты поставленной продукции, покупатель уплачивает поставщику пеню в размере 0,2% стоимости поставленной продукции, за каждый день просрочки.

### Поставщика

при неисполнении поставщиком обязанностей по передаче продукции в установленный срок, покупатель вправе потребовать передачи оплаченной продукции или возврата суммы предварительной оплаты за продукцию, не переданную поставщиком;

в случае нарушения требований к качеству продукции покупатель вправе потребовать замены продукции ненадлежащего качества продукцией, соответствующей договору;

в случае неоднократного нарушения сроков поставки продукции, покупатель вправе отказаться от исполнения договора.

10. Порядок и разрешение споров. Любой спор подлежит рассмотрению в Арбитражной суде.

Срок действия договора. В основном договор заключается на 1 год.

Прочие условия.

Юридические и банковские реквизиты.

Подписи сторон.

Основные поставщики колбасной продукции ООО «Фортуна-Ю» представлены ниже.

ООО «Ростовский колбасный завод-Тавр», 344018, г. Ростов-на-Дону, пр Буденовский, 99

1.Вареные колбасные изделия:

* «Говяжья»;
* «Диабетическая»;
* «Докторская»;
* «Краснодарская»;
* «Любительская»;
* «Телячья»;
* «Русская»;
* «Столичная»;
* «Отдельная»;
* «Столовая»;

1.2. Сосиски:

* «Особые»;
* «Сливочные»;
* «Любительские»;
* «Молочные»;

1.3. Сардельки:

* «Говяжьи»;
* «Свиные»;

2. Сырокопченые колбасы:

* «Московская»;
* «Невская»;
* «Сервелат»;
* «Суджук»;

3. Полукопченые колбасы:

* «Краковская»;
* «Таллиннская»;
* «Украинская жаренная»;
* «Украинская»;
* «Одесская».

ООО «Янтарь», 344037, г. Ростов-на-Дону, ул. Ченцова, д. 77, кв. 3

1.Полукопченые колбасы

* «Краковская» в/с;
* «Таллиннская» в/с;
* «Украинская» 1/с;
* «Украинская жаренная» в/с;
* «Одесская» 1/с.

ЗАО «Анро-Инвест», 400075, г. Волгоград, ул. Историческая, 181

* Сырокопченые колбасы:
* «Московская»;
* «Невская»;
* «Сервелат»;
* «Суджук»;

2.3 АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Анализ ассортимента колбасных изделий в магазин ООО «Фортуна-Ю» в таблице 3.

Таблица 3 ассортимента колбасных изделий в магазин ООО «Фортуна-Ю»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Поставщики | 2006 г. | 2007 г. | 2008 г. |
| Р. | % | р. | % | р. | % |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. Вареные | 9672500 | 53 | 12702000 | 58 | 16698750 | 61 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 2. Полукопченые | 4745000 | 26 | 5037000 | 23 | 6570000 | 24 |
| 3. Копченые | 3832500 | 21 | 4160000 | 19 | 4106250 | 15 |
| Итого: | 18250000 | 100 | 21899000 | 100 | 27375000 | 100 |

Проанализируем изменение объемов продаж колбасных изделий, реализуемых в магазине ООО «Фортуна-Ю» в 2006г./2008г.

Темп роста реализуемых колбасных изделий за период с 2006/ 2007 году вырос на 20%. Доля вареных колбасных изделий увеличилась с 53% до 58%.

Реализация полукопченых колбас уменьшилась на 3 %, копченых на 2%.

Темп роста реализуемых колбасных изделий за период с 2007/ 2008 году вырос на 25%. Доля вареных колбасных изделий увеличилась с 58% до 61 %.

Реализация полукопченых колбас увеличилась на 1%, а реализация копченых уменьшилась на 4%

Доля потребления населением вареных колбас из года в год стабильно растет, однако потребление полукопченых и копченых немного уменьшается.

2.4 ОРГАНИЗАЦИЯ РЕАЛИЗВЦИИ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ В МАГАЗИНЕ ООО «ФОРТУНА-Ю»

Торговое обслуживание населения предполагает наличие специально устроенных и оборудованных помещений, приспособленных для наилучшего обслуживания покупателей, подбора и формирования торгового ассортимента и возможности его оперативного изменения в соответствии с изменившимся спросом населения, постоянного изучения и учета потребительских запросов покупателей, умения предложить и продать товар каждому конкретному человеку.

Любая торговая услуга должна быть удобной для покупателей и прибыльной для тех, кто ее оказывает. Только тогда она получит массовое распространение. Преставление широкого круга качественных услуг в магазинах способствует росту товарооборачиваемости, а, следовательно, положительно влияет на прибыльность предприятий. Безусловно, набор и качество услуг зависят от типа специализации, месторасположения магазина, условий для оказания качественных услуг, квалификации работников.

Наряду с выбором эффективных методов продажи товаров важную роль в повышении уровня торгового обслуживания покупателей играет предоставление им различных дополнительных услуг.

Когда покупатели оценивают сервис дополнительных услуг в розничных торговых предприятиях, они сравнивают свое восприятие предоставленных им услуг с тем, что они ожидали увидеть. Если желание и действительность совпадают, они испытывают удовлетворение, если же сервис услуг оказывается хуже, чем ожидалось, на удовлетворение рассчитывать не приходится. Поэтому, магазин ООО «Фортуна-Ю» предоставляет широкий комплекс дополнительных услуг. С точки зрения взаимосвязи с процессом продажи товаров все дополнительные услуги, оказываемые покупателям в магазине ООО «Фортуна-Ю», могут быть подразделены на три основных группы:

1. Услуги, оказываемые покупателям в процессе осуществления ими покупок товаров. Эти услуги направлены на создание покупателям возможности более эффективно осуществлять процесс выбора, отбора и расчета за товары.

К таким услугам, оказываемым в магазине ООО «Фортуна-Ю», относятся прием предварительных заказов на товары, имеющиеся или временно отсутствующие в продаже, т.е. покупатель может сделать заказ либо по телефону, либо непосредственно в магазине на необходимый ему товар в нужное для него время, день и час. Это очень удобно для покупателей, т.к. приобретается всегда свежий, качественный и причем, в нужном ассортименте и количестве. Эта услуга была введена для того, чтобы максимально приблизить покупателя к товару и магазину, а также, чтобы всегда покупательский спрос был удовлетворен.

Обычно, при поступлении нового вида товара неизвестного покупателю, т.е. когда предприятие-изготовитель, обновляя ассортимент, производит новый товар, например, новый вид колбасы, то проводят дегустацию товара в магазине. Покупателю, пришедшему в магазин, предоставляется возможность продегустировать новый вид товара и при необходимости сравнить с другими видами товара, для того, чтобы выбрать для себя понравившийся товар и купить его. С помощью этой услуги работники торговли ненавязчиво выявляют потребность покупателей в новом виде товара и определяют объем поставок, для того, чтобы покупательский спрос был удовлетворен.

Для удобства потребителей в комплекс дополнительных услуг включается упаковка товаров не только в мешки, но и в фирменные пакеты, которые покупателю вручаются бесплатно вместе с покупкой.

Для оптовых покупателей предоставляются скидки на продукцию, что также привлекает покупателей. Постоянным оптовым покупателям часть товара предоставляется в кредит, т.е. 70% денежных средств оптовый покупатель оплачивает сразу за приобретенный товар, а 30% в течение определенного времени, которое обговаривается между продавцом и покупателем, что также стимулирует сбыт, привлекает покупателей и, следовательно, удовлетворяет потребительский спрос.

2. Услуги, оказываемые покупателям в процессе послепродажного их обслуживания.

При комплексной покупке в магазине ООО «Фортуна-Ю» по желанию покупателей производится доставка товаров к автомашине покупателей и их погрузка, что производит хорошее впечатление у покупателей, а, следовательно, он остается удовлетворен в торговом обслуживании магазина.

Для покупателей, приобретающих большое количество товаров, по необходимости, купленные товары доставляются на дом. (непосредственно для создания этой услуги в 2005 году была куплена автомашина в магазине ООО «Фортуна-Ю» Этой услугой часто пользуются оптовые покупатели, что в конечном итоге положительно влияет на финансовые показатели хозяйственной деятельности магазина ООО «Фортуна-Ю».

Также по желанию покупателю производят вызов такси для доставки купленных товаров (обычно эта услуга используется тогда, когда личный автомобиль магазина ООО «Фортуна-Ю» временно отсутствует).

3. Услуги, не связанные непосредственно с продажей конкретных товаров.

Одной из основных оказываемых услуг в магазине ООО «Фортуна-Ю» является предоставление необходимой информации о товаре покупателю по телефону, эта услуга очень полюбилась покупателям, так как они могут узнать, есть ли данный товар в продаже, и придти, чтобы купить его, сократив при этом время для поиска данного товара и приобретения, что повышает уровень торгового обслуживания в магазине. Возле магазина организована автостоянка для создания максимальных удобств покупателям. Таким образом, ООО «Фортуна-Ю» использует не только эффективный метод продажи товаров, но и предоставляет широкий комплекс дополнительных услуг, которые постоянно расширяются и обновляются, т.к. в конечном итоге это приводит к совершенствованию торгового обслуживания.

2.5 ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Органолептические показатели качества колбасных изделий ООО «Ростовский колбасный завод-Тавр». Колбаса вареная: «Докторская» в/с:

Таблица 4 органолептическая оценка качества колбасы вареной: «Докторская» в/с:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| НаименованиеПоказателя | Требования к качеству по ГОСТу | Характеристика исследуемого образца | Заключение о качестве |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Внешний вид | Батоны с чистой сухой поверхностью. | Батоны с чистой сухой поверхностью. | соответствует |
| Консистенция | Упругая | Упругая | соответствует |
| Цвет и вид фарша на разрезе | Розовый или светло-розовый фарш, равномерно перемешан. | Розовый фарш, равномерно перемешан. | соответствует |
| Запах и вкус | Свойственный данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый  | Свойственный данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый | соответствует |
| Форма и размер батонов | Прямые или изогнутые батоны длиной от 15 до 50 см. или овальные батоны | Прямые батоны длиной 50 см.  | соответствует |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Товарная отметка бытонов(вязка) | Прямые батоны с поперечными перевязками двумя на верхнем конце батонаВ синюгах – с поперечными перевязками через каждые 5 смс петлей шпагата в низуВ пузырях – перевязанные шпагатом крестообразно с отрезком шпагата внизу | Прямые или изогнутые батоны длиной от 15 до 50 см. или овальные батоны | соответствует |

В соответствии с ГОСТом 51074-97 колбаса вареная «Докторская» соответствует требованиям

Колбаса вареная: «Отдельная» 1/с:

Таблица 5 органолептическая оценка качества колбаса вареная: «Отдельная»:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепоказателя | Требования к качеству по ГОСТу | Характеристика исследуемого образца | Заключение о качестве |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Внешний вид | Батоны с чистой сухой поверхностью. | Батоны с чистой сухой поверхностью. | соответствует |
| Консистенция | Упругая | Упругая | соответствует |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Цвет и вид фарша на разрезе | Розовый или светло-розовый фарш, равномерно перемешан и содержит кусочки размером сторон: шпика белого цвета или с розовым оттенком – не более 6 мм | Розовый фарш, равномерно перемешан и содержит кусочки размером сторон : шпика белого цвета с розовым оттенком около 5 мм | соответствует |
| Запах и вкус | Свойственный данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый  | Свойственный данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый | соответствует |
| Форма и размер батонов | Прямые или изогнутые батоны длиной от 15 до 50 см | Прямые батоны длиной 50 см | соответствует |
| Товарная отметка батонов (вязка) | Прямые батоны с поперечными перевязками одной на каждом конце и середине батонаВ синюгах и проходниках с поперечными  | Прямые батоны с поперечными перевязками одной на каждом конце и середине батона | соответствует |

В соответствии с ГОСТом 51074-97 колбаса вареная «Отдельная» 1/с соответствует требованиям

Полукопченая колбаса в/с «Краковская»:

Таблица 6 органолептическая оценка качества полукопченой колбаса в/с «Краковская»:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепоказателя | Требования к качеству по ГОСТу | Характеристика исследуемого образца | Заключение о качестве |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Внешний вид | Батоны с чистой сухой поверхностью. Без пятен и слипов, повреждений оболочки наплывов фарша | Батоны с чистой сухой поверхностью. Без пятен и слипов, повреждений оболочки наплывов фарша | соответствует |
| Консистенция | Упругая | Упругая | соответствует |
| Цвет и вид фарша на разрезе | Фарш ровно перемешан, цвет фарша от розового до темнокрасного, без серых пятен, пустот и содержит кусочки грудинки размером не более 6 мм | Фарш ровно перемешан, цвет фарша розовый, без серых пятен, пустот и содержит кусочки грудинки размером 4 мм | соответствует |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Запах и вкус | Свойственный данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, копченостей и запахом чеснока без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый | Свойственный данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, копченостей и запахом чеснока без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый | соответствует |
| Форма и размер батонов | Батоны в виде колец с внутренним диаметром 10-20 см | Батоны в виде колец с внутренним диаметром 20 см | соответствует |

В соответствии с ГОСТом 16351-86 колбаса полукопченая в/с «Краковская» соответствует требованиям

Полукопченая колбаса «Украинская» 1/с:

Таблица 7 органолептическая оценка качества полукопченой колбасы «Украинская» 1/с:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепоказателя | Требования к качеству по ГОСТу | Характеристика исследуемого образца | Заключение о качестве |
| Внешний вид | Батоны с чистой сухой поверхностью. Без пятен и слипов, повреждений  | Батоны с чистой сухой поверхностью. Без пятен и слипов, повреждений оболочки наплывов фарша | соответствует |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Консистенция | Упругая | Упругая | соответствует |
| Цвет и вид фарша на разрезе | Фарш ровно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит кусочки грудинки или шпика размером не более 6 мм | Фарш ровно перемешан, цвет фарша темно-красный, без серых пятен, пустот и содержит кусочки грудинки или шпика размером около 5 мм | соответствует |
| Запах и вкус | Свойственный данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, копченостей без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый | Свойственный данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, копченостей без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый | соответствует |
| Форма и размер батонов | Батоны прямые длиной до 50 см с одной перевязкой на каждом конце батона с обрезом шпагата в низу | Батоны прямые длиной 50 см с одной перевязкой на каждом конце батона с обрезом шпагата в низу | соответствует |

В соответствии с ГОСТом Р 16351-86 колбаса полукопченая «Украинская» 1/с соответствует требованиям

Сырокопченая колбаса «Невская» в/с:

Таблица 8 органолептическая оценка качества сырокопченой колбасы «Невская» в/с:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепоказателя | Требования к качеству по ГОСТу | Характеристика исследуемого образца | Заключение о качестве |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Внешний вид | Батоны с чистой сухой поверхностью. Без пятен и слипов, повреждений оболочки наплывов фарша | Батоны с чистой сухой поверхностью. Без пятен и слипов, повреждений оболочки наплывов фарша | соответствует |
| Консистенция | Плотная | Плотная | соответствует |
| Цвет и вид фарша на разрезе | Фарш ровно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит кусочки шпика размером не более 6 мм | Фарш ровно перемешан, цвет фарша розовый, без серых пятен, пустот и содержит кусочки шпика размером около 6 мм | соответствует |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Запах и вкус | Свойственный данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, копченостей без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый | Свойственный данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, копченостей без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый | соответствует |
| Форма и размер батонов | Батоны в виде колец с внутренним диаметром 8-15 см с обрезком шпагата в конце петли | Батоны в виде колец с внутренним диаметром 15 см с обрезком шпагата в конце петли | соответствует |

В соответствии с ГОСТом 51074-2003 сырокопченая колбаса «Невская» в/с соответствует требованиям.

Сырокопченая колбаса «Московская» в/с:

Таблица 9 органолептическая оценка качества сырокопченой колбасы Московская» в/с:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепоказателя | Требования к качеству по ГОСТу | Характеристика исследуемого образца | Заключение о качестве |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Внешний вид | Батоны с чистой сухой поверхностью. Без пятен и слипов, повреждений оболочки наплывов фарша | Батоны с чистой сухой поверхностью. Без пятен и слипов, повреждений оболочки наплывов фарша | соответствует |
| Консистенция | Плотная | Плотная | соответствует |
| Цвет и вид фарша на разрезе | Фарш ровно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит кусочки шпика размером не более 6 мм | Фарш ровно перемешан, цвет фарша розовый, без серых пятен, пустот и содержит кусочки шпика размером около 3 мм | соответствует |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Запах и вкус | Свойственный данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, копченостей без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый,  | Свойственный данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, копченостей без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый | соответствует |
| Форма и размер батонов | Батоны прямые длиной до 50 см с двумя перевязками посередине | Батоны прямые длиной до 40 см с двумя перевязками посередине | соответствует |

В соответствии с ГОСТом 51074-2003 сырокопченая колбаса «Московская» в/с соответствует требованиям.

Органолептические показатели качества колбасных изделий ЗАО «Агро-Инвест»

Сырокопченая колбаса «Сервелат» в/с:

Таблица 10 органолептическая оценка качества сырокопченой колбасы«Сервелат» в/с:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепоказателя | Требования к качеству по ГОСТу | Характеристика исследуемого образца | Заключение о качестве |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Внешний вид | Батоны с чистой сухой поверхностью. Без пятен и слипов, повреждений | Батоны с чистой сухой поверхностью. Без пятен и слипов, повреждений оболочки наплывов фарша | соответствует |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Консистенция | Плотная | Плотная | соответствует |
| Цвет и вид фарша на разрезе | Фарш ровно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит кусочки свинины размером не более 3 мм | Фарш ровно перемешан, цвет фарша розовый, без серых пятен, пустот и содержит кусочки шпика размером около 3 мм | соответствует |
| Запах и вкус | Свойственный данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, копченостей без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый | Свойственный данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, копченостей без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый | соответствует |
| Форма и размер батонов | Батоны прямые длиной до 50 см с тремя перевязками на верхнем конце батона | Батоны прямые длиной до 40 см с двумя перевязками посередине | соответствует |

В соответствии с ГОСТом 51074-2003 сырокопченая колбаса «Сервелат» в/с соответствует требованиям.

Сырокопченая колбаса «Суджук» в/с:

Таблица 11 органолептическая оценка качества сырокопченой «Суджук» в/с:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепоказателя | Требования к качеству по ГОСТу | Характеристика исследуемого образца | Заключение о качестве |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Внешний вид | Батоны с чистой сухой поверхностью. Без пятен и слипов, повреждений оболочки наплывов фарша | Батоны с чистой сухой поверхностью. Без пятен и слипов, повреждений оболочки наплывов фарша | соответствует |
| Консистенция | Плотная | Плотная | соответствует |
| Цвет и вид фарша на разрезе | Фарш ровно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит кусочки бараньего или говяжьего жира размером не более 3 мм | Фарш ровно перемешан, цвет фарша темно-красный, без серых пятен, пустот и содержит кусочки бараньего или говяжьего жира размером около 3 мм | соответствует |
| Запах и вкус | Сыровяленый без аромата копчения с легким запахом чеснока | Сыровяленый без аромата копчения с легким запахом чеснока | соответствует |
| Форма и размер батонов | Батоны в виде колец прессованные  | Батоны в виде колец прессованные  | соответствует |

В соответствии с ГОСТом Р 16351-86 колбаса полукопченая «Суджук» в/с соответствует требованиям

Органолептические показатели качества колбасных изделий ООО «Янтарь»

Полукопченая колбаса в/с «Таллинская»:

Таблица 12 органолептическая оценка качества полукопченой колбасы в/с «Таллинская»:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепоказателя | Требования к качеству по ГОСТу | Характеристика исследуемого образца | Заключение о качестве |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Внешний вид | Батоны с чистой сухой поверхностью. Без пятен и слипов, повреждений оболочки наплывов фарша | Батоны с чистой сухой поверхностью. Без пятен и слипов, повреждений оболочки наплывов фарша | соответствует |
| Консистенция | Упругая | Упругая | соответствует |
| Цвет и вид фарша на разрезе | Фарш ровно перемешан, цвет фарша от розового до темнокрасного, без серых пятен, пустот и содержит кусочки шпика размером не более 4 мм | Фарш ровно перемешан, цвет фарша темно-красный, без серых пятен, пустот и содержит кусочки шпика размером около 3 мм | соответствует |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Запах и вкус | Свойственный данному виду прод. с выраженным ароматом пряностей, копченостей и запахом чеснока без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый | Свойственный данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, копченостей и запахом чеснока без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый | соответствует |
| Форма и размер батонов | Батоны прямые длиной до 50 см с перевязками в низу батона | Батоны прямые длиной 50 см с перевязками в низу батона | соответствует |

В соответствии с ГОСТом Р 16351-86 колбаса полукопченая «Таллинская» в/с соответствует требованиям.

Полукопченая колбаса 1/с «Одесская»:

Таблица13 органолептическая оценка качества полукопченой колбасы 1/с «Одесская»:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепоказателя | Требования к качеству по ГОСТу | Характеристика исследуемого образца | Заключение о качестве |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Внешний вид | Батоны с чистой сухой поверхностью. Без пятен и слипов, повреждений оболочки наплывов  | Батоны с чистой сухой поверхностью. Без пятен и слипов, повреждений оболочки наплывов фарша | соответствует |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Консистенция | Упругая | Упругая | соответствует |
| Цвет и вид фарша на разрезе | Фарш перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, пустот, имеет кусочки шпика размером не более 4 мм | Фарш ровно перемешан, цвет фарша розовый, без серых пятен, пустот и содержит кусочки шпика размером около 3 мм | соответствует |
| Запах и вкус | Свойственный данному виду прод. с выраженным ароматом пряностей, копченостей и запахом чеснока без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый | Свойственный данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, копченостей и запахом чеснока без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый | соответствует |
| Форма и размер батонов | Батоны в виде колец с внутр. диаметром 10-15 см или прямые длиной до 50 см с двумя перевязками посередине батона | Батоны длиной до 40 см с двумя перевязками посередине батона | соответствует |

В соответствии с ГОСТом Р 16351-86 колбаса полукопченая «Одесская» 1/с соответствует требованиям.

2.6 ОЦЕНКА КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В ТОРГОВОМ ПРЕДПРИЯТИИ

Из числа поставщиков ООО «Фортуна-Ю» самым конкурентоспособным является ООО «Ростовский колбасный завод-Тавр», он производит продукцию, которая доступна всем слоям населения. От не дорогой до деликатесной – это широкий ассортимент Вареных колбас:

* «Говяжья»;
* «Диабетическая»;
* «Докторская»;
* «Краснодарская»;
* «Любительская»;
* «Телячья»;
* «Русская»;
* «Столичная»;
* «Отдельная»;
* «Столовая»;

Сосиски:

* «Особые»;
* «Сливочные»;
* «Любительские»;
* «Молочные»;

Сардельки:

* «Говяжьи»;
* «Свиные»;

Сырокопченые колбасы:

* «Московская»;
* «Невская»;
* «Сервелат»;
* «Суджук»;

Полукопченые колбасы:

* «Краковская»;
* «Таллиннская»;
* «Украинская жаренная»;
* «Украинская»;
* «Одесская».

Менее конкурентоспособен ЗАО «Агро-Инвест», так как их поставки ограничиваются только сырокопчеными колбасами включающих в ассортимент:

* «Московская»;
* «Невская»;
* «Сервелат»;
* «Суджук»;

Эти колбасы не являются продуктами повседневного спроса, приобретаются реже и в не большом количестве.

Из сравнительной таблицы 2 видно, что ООО «Янтарь» работает стабильно, имеет свой контингент покупателей которые регулярно предпочитают продукцию именно этого производителя.

ООО «Ростовский колбасный завод-Тавр» освоившись на рынке колбасных изделий завоевывает все новых покупателей высоким качеством и наиболее широким ассортиментом.

3. ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ПОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ АНАЛИЗА АССОРТИМЕНТА И ЭКСПЕРНТНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ В МАГАЗИНЕ ООО «ФОРТУНА-Ю»

3.1.МОДЕЛЬ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ МАГАЗИНА ООО «ФОРТУНА-Ю»

1. В начале 2006 года, магазин ООО «Фортуна-Ю» открылся после реконструкции. Для снижения затрат на ремонт, и смены оборудования, администрацией магазина было решено приобрести холодильное оборудование бывшее в эксплуатации. Это было ошибочным решением, так как за прошедшие три года, оборудование не только не выполняло своих функций, по сохранению колбасных изделий, но и ухудшало условия труда работников торгового предприятия. Камеры работают неисправно: нарушается герметизация, изменяется температура и влажность в холодильной камере. Все это приводит к нарушению температурного режима хранения колбасных изделий и ведет к не соблюдению ГОСТа. Оборудование не адаптировано к разным группам колбасных изделий, что приводит к утрате их качества: портится внешний вид изделий, изменяются вкусовые свойства, цвет изделий и т.д.

Неисправное холодильное оборудование быстро нагревается, что приводит к повышению температуры в подсобном помещении и торговом зале и требует дополнительной вентиляции в этих помещениях.

Следствием этого являются частые обращения в мастерскую по ремонту холодильного оборудования и дополнительные затраты на устранение неисправностей и профилактику. Физически и морально устаревшее оборудование потребляет много электроэнергии, что также ведет к дополнительным затратам.

С целью повышения качества хранения и предотвращения утраты товаров, снижения издержек при хранении, предложено заменить холодильные камеры на более совершенные, которые позволят уменьшить потери при хранении, а также снизит потребление электроэнергии с 0,7 до 0,3 кВт, при этом емкость камер не изменится.

Старое оборудование, возможно продать, с целью получения средств, для снижения затрат на новое оборудование.

2. Качество товара определяется не только свойствами самого товара, но и качеством торговой услуги.

С целью повышения адекватности оценки, показателей качества товара с учетом качества торговой услуги магазину «Виктория» предложено

использовать новую модель показания качества.

Кт*=* Кпgп + Ку \* gп (1) gп+gу

Где Кт*-* относительный показатель качества товара; Кп - показатель уровня качества продукта;

Ку - показатель уровня качества торговой услуги;

gп - показатель значимости качества продукта;

gy - показатель значимости качества торговой услуги.

Для сложившейся коньюктуры, рекомендовано принимать значения показателей качества для gп – 0,8; для gу – 0,2.

Применения данной системы оценки позволит руководству предприятия более внимательно относится к качеству торговой услуги и будут стимулировать инновационную деятельность в области торговых услуг.

Как вариант одной из таких инноваций, предприятию предложено наладить системную деятельность по повышению квалификации торгового персонала.

Для этой цели следует разработать программу подготовки персонала по вопросам освоения классических и инновационных методов торговли, а также специальные знания в области колбасных изделий.

Подготовить материалы для подготовки персонала по указанным вопросам. Организовать самостоятельную подготовку персонала по данным материалам с последующей проверкой приобретенных знаний на специально проводимых для этого семинарах. Частоту семинаров целесообразно установить раз в квартал. Результаты оценки, приобретенные сотрудниками знаний оценивать в системе премирования и продвижения по службе. Реализация данного мероприятия позволит существенно улучшить качество услуг торговых услуг и приведет к увеличению товарооборота.

3.2 ПРОГНОЗНАЯ ОЦЕНКА ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ОТ ВНЕДРЕНИЯ ПРЕДЛОЖЕННОЙ МОДЕЛИ

Замена в магазине холодильных камер для хранения колбасных изделий на более совершенные позволяет предотвратить потери при хранении с 0,4 до 0,05%. Затраты на приобретение новых холодильных камер составляют 100 тыс. рублей, затраты на их доставку, монтаж и запуск – 20 тыс. рублей.

В результате продажи старых холодильных камер можно выручить 50 тыс. рублей. Потребляемая мощность старых камер 50 кВт. Емкость старых и новых камер одинакова. Годовой фонд времени работы камер 8700 часов. Стоимость 1 кВт/часаруб. Торговый оборот магазина на плановый год - 6млн. рублей.

Расчет капитальных затрат:

К = 100 000 + 20 000 – 50 000 = 70 000 руб.

Сокращение (эффект от уменьшения потерь) величины потерь:

Эвп = 6 000 000 \* (0,4% - 0,05%) = 21 000 руб.

 100%

Сокращение экономический эффект от внедрения новых холодильных камер:

Э = Эвп + Ээ, (2)

Э = 21 000 + 34 800 = 55 800 руб.

Срок окупаемости капитальных затрат в данной ситуации более 1 года, поскольку К>Э. Если ежемесячные затраты обороты по году примерно равны, то срок окупаемости можно считать по годовым оборотам.

Приведение годовых эффектов дополнительных денежных потоков к текущему периоду.

Таблица 14. Расчет дисконтов по годам срока окупаемости

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Порядковый номер года после вложений | Ставки депозита Центробанка | Прогнозная инфляция | D |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | 10% | 7% | 0.17 |
| 2 | 12% | 6% | 0.18 |
| 3 | 13% | 5% | 0,18 |
| 4 | 13% | 5% | 0,18 |

Чистый годовой эффект:

Эч = Э 100% - ст. налоганапр.(24%) (3)

 100%

Эч = 55 800 \* 100% - 24% = 42 408 руб.

 100%

Таблица 15. Расчет срока окупаемости капитальных затрат.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Порядковый номер года после момента вложений | Остаток не окупленных капитальных затрат по году, руб. | Годовой эффект Э, руб. | Чистый годовой эффектруб. | Дисконтиро-ванный чистый годовой эффект |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | 70 000 | 55800 | 42408 | 36046.8 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 2 | 33953.2 | 55800 | 42408 | 30533.7 |
| 3 | 3419.5 | 55800 | 42408 | 25868.9 |
| 4 | -22449.4 | 55800 | 42408 |  |

Срок окупаемости на третьем году использования новых холодильных камер:

М=3419,5\*12=1

 25868,9

Прогнозный срок окупаемости 3 года 1 месяц.

Расчет эффекта косвенным способом на основе экспертной оценки.

Изменение системы оплаты работников торгового предприятия, учитывающей стимулирование работников за предотвращение утраты товаров при хранении, по мнению специалистов должно привести к увеличению товарооборота. Планируемый товарооборот составляет 3 млн. рублей.

Таблица 16. Экспертная оценка изменения ассортимента.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № эксперта | Бал авторитетности эксперта, бал R | Оценка эксперта, % О | Взвешенная оценка экспертная Ов=О\*R |
| 1 | 0.7 | 0.4 | 0.28 |
| 2 | 0.9 | 0.2 | 0.18 |
| 3 | 0.8 | 0.4 | 0.32 |
| 4 | 1 | 0.3 | 0.3 |
| 5 | 0.6 | 0.1 | 0.6 |
| 6 | 0.8 | 0.4 | 0.32 |
| 7 | 0.9 | 0.2 | 0.18 |
| 8 | 0.8 | 0.3 | 0.24 |
| 9 | 0.7 | 0.2 | 0.14 |
| 10 | 1 | 0.1 | 0.1 |
| 11 | 0.7 | 0.3 | 0.21 |

Прогнозный относительный эффект, рассчитанный на основе экспертной оценки:

Эотн. = ∑ЭiRi (4)

Э отн. = 0,28+0,18+0,32+0,3+0,6+0,32+0,18+0,24+0,14+0,1+0,21 =0,32 %

 0,7+0,9+0,8+1+0,6+0,8+0,9+0,8+0,7+1+0,7

Абсолютный прогнозный эффект:

∆Т=3000000\*0,32%=96000 руб.

 100%

∆Т=∆П

где, ∆Т – изменение товарооборота;

∆П – изменение прибыли.

 ∆П = ∆Т (5)

 1+1/0,2

∆П = 96000 =16000 руб.

 1+1/0,2

Суммарный экономический эффект от замены холодильных камер и условия увеличения ассортимента

Эсум. = 5580+16000=71800 руб.

Остальные предложения так же дают экономический эффект но в пределах данной дипломной работы не были рассчитаны.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Розничная торговля является важным звеном на рынке товаров, которое предназначено для обслуживания населения и оказания услуг покупателям.

В качестве первоочередных задач на современном этапе выступают развитие прогрессивных методов продажи: совершенствование продажи товаров методом самообслуживания, по предварительным заказам по месту работы и жительства.

Необходимым условием для дальнейшего совершенствования розничной торговли является разработка проектов современных магазинов, оснащенных новейшими видами торгово-технологического оборудования. В организации торговли большую роль играет разработка технологических процессов, направленных на обслуживание покупателей, т.е. внедрение прогрессивных методов и дополнительных услуг.

Для достижения эффективности торгового обслуживания магазину ООО «Фортуна-Ю» необходимо постоянно изучать покупательский спрос, что поможет правильно и качественно организовать торговое обслуживание покупателей.

Для создания более комфортных условий для покупателей в перспективе в магазине ООО «Фортуна-Ю» планируется использовать прогрессивный метод продажи, т.е. самообслуживание, т.к. площадь торгового зала позволяет внедрить метод самообслуживания и все необходимое оборудование имеется в магазине ООО «Фортуна-Ю».

Преимущество метода самообслуживания выражается социальной и экономической эффективностью. Покупатели затрачивают времени на покупку товара на 3 мин. меньше, чем при индивидуальном обслуживании через прилавок. Это характеризует социальный эффект самообслуживания (т.е. экономия времени на приобретение товаров). В магазине самообслуживания могут осматривать и отбирать товар практически все покупатели, которые находятся в торговом зале, что позволит ликвидировать очереди в ожидании обслуживания.

Увеличение установочной и экспозиционной площадей в магазине самообслуживания, позволит расширить в торговом зале ассортимент предлагаемых товаров и тем самым увеличить комплексность покупок. Следовательно, экономический эффект при самообслуживании достигается за счет увеличения пропускной способности магазина, роста его экономических показателей (товарооборота, валового дохода, прибыли), сокращения численности торговых работников и повышения производительности, снижения уровня издержек обращения.

Поэтому в магазине ООО «Фортуна-Ю» целесообразно использовать самообслуживание. Так как этот метод обслуживания положительно повлияет на хозяйственную деятельность торгового предприятия и повысит качество торгового обслуживания.

Таким образом, для повышения качества торгового обслуживания в магазине ООО «Фортуна-Ю» необходимо внедрить метод самообслуживания, который будет занимать 60% от площади торгового зала и 40% - занято традиционным методом (через прилавок), что позволит в полной степени удовлетворить потребности покупателей.

Для повышения качества торгового обслуживания необходимы дополнительные денежные средства (т.е. прибыль).

При реализации новых товаров, неизвестных покупателям, необходимо организовать рекламу, с помощью которой будет предоставлена необходимая информация о товаре и стимулировать сбыт. Реклама может быть не только по телевидению, радио, в газетах и журналах, но и непосредственно в магазине в торговом зале.

Поэтому, имеющиеся дополнительные денежные средства от работы магазина, необходимо направить на развитие рекламы, т.е. на внутримагазинную рекламу, с помощью которой можно привлечь большое количество покупателей, как к данному магазину, так и к отдельному товару. Поэтому необходимо использовать витринную рекламу. Для рекламы новинки или малоизвестного покупателю товара, необходимо композицию витрин дополнить рекламными плакатами с основными сведениями о товарах, способах их применения, подчеркнуть преимущество данного товара перед известными ему аналогами. Также необходимо использовать демонстрационную рекламу, т.к. она способствует формированию нового покупательского спроса. Основными средствами этой рекламы являются выставки-дегустации (для рекламы новых продуктов питания), выставки-продажи (для рекламы широты ассортимента отдельных видов товара и одновременного удовлетворения спроса на них). При проведении такой рекламы администрация магазина должна оповестить покупателей, художественно и информационно оформить участок торгового зала, на котором будет осуществляться дегустация, организовать встречу покупателям со специалистом-консультантом.

Следовательно, реклама знакомит потребителей с товаром, формирует спрос на продукты, а также стимулирует сбыт.

Таким образом, для совершенствования торгового обслуживания необходимо использовать средства внутримагазинной рекламы, что положительно влияет на эмоции человека и удовлетворяет потребности покупателей.

При работе с поставщиками магазину ООО «Фортуна-Ю» необходимо изучить потребности покупателей на различные товары, различных поставщиков, т.к. если магазин будет ориентироваться только на одного поставщика, то спрос покупателей останется неудовлетворенным, (т.к. один покупатель, например, предпочитает ООО «Ростовский колбасный завод-Тавр», другой покупатель - ООО «Янтарь». Следовательно, если в магазине реализуется колбасные издзелия одного завода-изготовителя, то один из покупателей останется неудовлетворен покупкой, а, значит, и торговым обслуживанием). Поэтому, ООО «Фортуна-Ю» необходимо заключить договора поставки с различными заводами-изготовителями по одной и той же товарной группе.

Учитывая это обстоятельство, магазин ООО «Фортуна-Ю» занялся проведением исследований в данном вопросе. Для этого по колбасным изделиям магазин «Фортуна-Ю» заключил договора поставки с различными предприятиями-изготовителями.

Необходимо проанализировать работу с поставщиками и формирование цен, т.е. товародвижение и товароснабжение, т.к. это обстоятельство оказывает влияние на торговое обслуживание в магазине.

При работе с поставщиками необходимо учитывать предлагаемую цену на товар. Поэтому для получения большого валового дохода ООО «Фортуна-Ю» необходимо работать без посредников, что положительно повлияет на финансовые показатели торгового предприятия, а также удовлетворит желания покупателей по поводу цен на товары, т.к. покупатель определяет для себя диапазон цен, и если его диапазон не совпадает с тем, что он увидел в магазине, то спрос остается неудовлетворен. Поэтому администрации магазина необходимо уделить большое внимание этой проблеме.

На качество торгового обслуживания оказывает влияние и сервис дополнительных услуг. Хотя в магазине ООО «Фортуна-Ю» предоставлен широкий комплекс дополнительных услуг, для совершенствования торгового обслуживания требуется дальнейшее расширение дополнительных услуг.

Также в магазине для удобства покупателей можно организовать камеры хранения для личных вещей покупателей и приобретенных в магазине.

Все эти дополнительные услуги будут оказывать влияние на повышение качества торгового обслуживания покупателей.

Таким образом, при учете всех вышеперечисленных предложений магазин ООО «Фортуна-Ю» создаст себе имидж, поднимет свой рейтинг на рынке потребительских товаров, за счет оказания лучшего торгового обслуживания покупателей.

Подводя итог исследования хозяйственной деятельности ООО «Фотурна-Ю» в течении периода 2006 - 2008 гг., можно сделать такие выводы. Данное предприятие показало высокую эффективность работы. За период большинство показателей экономической эффективности улучшило свои значения. Комплексные показатели демонстрируют у предприятия тенденции к росту и развитию.

В данном случае также можно применить новые подходы к развитию оборота розничной торговли, наметившиеся в условиях обострение конкуренции. Соответствующие концепции строятся с учетом идеи формирования ассортимента и обслуживания населения. Типичная концепция развития оборота розничной торговли включает следующие разделы приложения корректировочных мер: ассортиментные перечни товаров; схемы размещения оборудования и товаров; указания по организации расчетных узлов; определение зон самообслуживания и продажи товаров через прилавок, перечни дополнительных услуг; порядок формирования цен; предоставление скидок на отдельные товары и др.

Торговое обслуживание обеспечивает торговому предприятию социальный и экономический эффект, т.е. социальный эффект проявляется в завоевании большого количества покупателей в условиях кризиса и качественном удовлетворении спроса, а экономический эффект заключается в максимальной прибыли предприятия, которая характеризует эффективное обеспечение покупателей лучшими товарами для удовлетворения их потребностей.

Возрастает и требование покупателей к работе магазина, к качеству торгового обслуживания. Поэтому магазин ООО «Фортуна-Ю» постоянно учитывает этот факт и совершенствует по возможности торговое обслуживание.

Проанализировав уровень торгового обслуживания в магазине ООО «Фортуна-Ю», можно с уверенностью сказать, что он достаточно высок, это положительно сказывается на экономических показателях деятельности магазина (т.е. на товарообороте, валовом доходе, прибыли).

Проведя анализ, наблюдается рост товарооборота в динамике, что обусловлено увеличением спроса покупателей на товары, реализуемые в магазине ООО «Фотруна-Ю».

Конечный показатель, т.е. прибыль - увеличивается. Значит, магазин ООО «Фотуна-Ю» эффективно обеспечивает покупателей лучшими товарами для удовлетворения их потребностей. Прибыль магазину ООО «Фортуна-Ю» необходима, чтобы выжить в условиях кризиса.

Анализируя деятельность магазина ООО «Фортуна-Ю» наблюдается высокая эффективность розничных продаж. И это закономерно, так как администрация магазина стремится к совершенству во всем: в товарах, реализуемых в магазине, в их безопасности и потребительских свойствах, в услугах, предоставляемых магазином, в наших человеческих отношениях, в конкурентоспособности на потребительском рынке, в получении максимальной прибыли. Следовательно, цель дипломной работы достигнута и все задачи выполнены. Результаты дипломной работы могут быть использованы для практической пользы магазина ООО «Фортуна-Ю».

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАНЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ Р 52196-2003 Изделия колбасные вареные. Технические условия.
2. ГОСТ 9959-2002 Колбасные изделия и копчености. Определение органолептических показателей.
3. ГОСТ 9792-03 Колбасные изделия из свинины говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила и методы отбора проб.
4. ГОСТ 16351-06 Колбасы полукопченые. Технические условия.
5. ГОСТ 16131-06 Колбасы сырокопченные. Технические условия.
6. Головня Р.В. «Исследования качества колбасных изделий» – Москва 2002 г.
7. Журавская Н.К., Алехина Л.Г., Отряшенкова Л.М., Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов.- М.: Агропромиздат, 2005.
8. Жаринов А.И., Руководство по практическим аспектам производства мясопродуктов для технологов мясной промышленности.-М.: Агропромиздат, 2004.
9. Жаринов А.И., Основы современных технологий переработки мяса.-М.: Агропромиздат, 2004.
10. Заяс Ю.Ф., Качество мяса и мясопродуктов.-М.: Легкая и пищевая промышленность, 2001.
11. Колесник А.А, Ловачев Л.Н., Салун И.И., Хомутов Б.И. Товароведенье продовольственных товаров. Издательство «Экономика» Москва -2007.
12. Кулешов С.П., «Технология колбасных изделий» – Москва, 2004 г.
13. Косой В.Д. «Совершенствование процесса производства колбас» – Москва, 2003 г.
14. Мищенко Е.П., Гольдман Е.И. «Производство колбасных изделий» – Москва, «Пищевая промышленность», 2002 г
15. Рогов И.А., Технология мяса и мясопродуктов.- М.: Агропромиздат, 2008.
16. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П., Общая технология мяса и мясопродуктов.-М.: Колос, 2000.
17. Рогов И.А., Жаринов А.И. «Изготовление колбас и мясных деликатесов» – Москва, «Профиздат», 2004 г.
18. Смирнова Р.К. «Применение искусственных оболочек и пленочных материалов для производства колбасных изделий» – Москва, 2000 г.
19. Салаватулина Р.М., Рациональное использование сырья в колбасном производстве.-М.: Агропромиздат, 2005.
20. Тимофеева В.А. Товароведенье продовольственных товаров – Ростов-на-Дону, «Фуникс 2002.
21. Хорольский В.В. и др. «Использование добавок в мясной промышленности» - Москва, 2006 г.
22. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза мясных товаров. - Ростов-на-Дону 2001 г.