Charakterystyka wędlin dostępnych na rynku konsumenckim

Praca dyplomowa przedłożona w Liceum Handlowym w Warce. Ma 35 stron.

Wstęp.

Rozdział 1. Rodzaje wędlin.
1.1 Wędzonki.
1.2 Kiełbasy.
1.3 Wędliny podrobowe.

Rozdział 2. Proces produkcji wyrobów wędliniarskich.
2.1. Proces produkcji wędzonek.
2.2. Proces technologiczny kiełbas.
2.3. Proces produkcyjny wędlin podrobowych.

Rozdział 3. Wymagania ogólne jakości wędlin.
3.1. Cechy zewnętrzne wędlin.
3.2. Cechy przekroju wędlin.

Rozdział 4. Przetwory mięsne paczkowane – plasterkowane i porcjowane.
4.1. Folie i torby używane do pakowania przetworów mięsnych.
4.2. Opakowania, znakowanie i przechowywanie wędlin.

Rozdział 5. Konserwy.
5.1. Produkcja konserw.
5.2. Proces technologiczny konserw.
5.3. Produkcja szynki w puszce.
5.4. Wymagania jakościowe dla konserw – szynka w puszce.
5.5. Opakowanie i znakowanie konserw.
5.6. Przechowywanie i transport konserw.

Rozdział 6. Skład chemiczny i wartości odżywcze mięsa.

Zakończenie.
Bibliografia.
Spis tabel i rysunków.

Wstęp

Wędliny są wyrobami produkowanymi z mięsa, podrobów, niektórych składników mięsnych (np.: bułki, kaszy itp.) oraz dodatków uzupełniająco-kompozycyjnych, głównie o charakterze smakowo-zapachowym. Wędliny są zróżnicowaną grupa produktów, zarówno pod względem rodzaju, ilości i postaci poszczególnych składników, trwałości, składu chemicznego oraz cech organoleptycznych gotowych wyrobów, jak i metod produkcji i parametrów technologicznych. Stąd też wynika ich podział klasyfikacyjny, który jest skomplikowany i oparty na wielu kryteriach.

Nazwą „mięso" określa się mięśnie szkieletowe wraz z przynależną tkanką tłuszczową, łączną i kostną, pochodzące tusz, półtusz lub cwierćtusz i odnosi się ona do następujących gatunków zwierząt: trzody chlewnej, bydła, cieląt, owiec i innych.

Na zasadzie podstawowej klasyfikacji rodzajowej rozróżnia się w dziale wędlin:

- wędzonki
- kiełbasy
- wędliny podrobowe (poprzednia nazwa wyroby wędliniarskie)

Zakończenie

Moja praca na temat „Charakterystyka wędlin, wędlin paczkowanych i konserw dostępnych na rynku konsumenckim", zawiera wiadomości o wędlinach i konserwach, w jaki sposób są produkowane, przechowywane, transportowane – w jakich

opakowaniach i jakie są stosowane wymagania dla poszczególnych produktów. Praca ta może ułatwić lub służyć jako dodatkowa pomoc uczniom, ponieważ zawiera ona przegląd produktów jakie są dostępne na rynku konsumenckim.

Jeśli chcesz zamówić pisanie pracy od podstaw, to zapraszamy na stronę pisanie prac - sprawdzony serwis