

Тема исследования « Колбасный мир »

**Выполнил ученик
3 б класса
Михайлов Олег
Куратор
Туговикова И.Ф.**

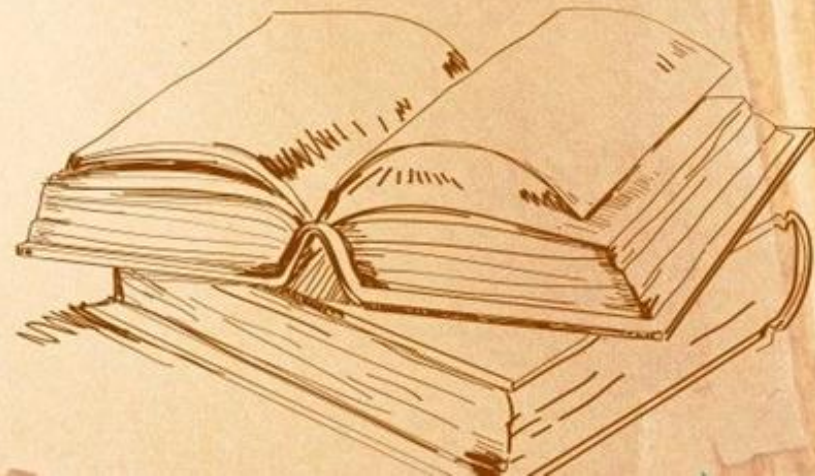




Тема исследовательской работы:

«Колбасный мир»

Цель: определить возможность исследования качества образцов колбасных изделий в домашних условиях.



Тема исследовательской работы: «Колбасный мир»

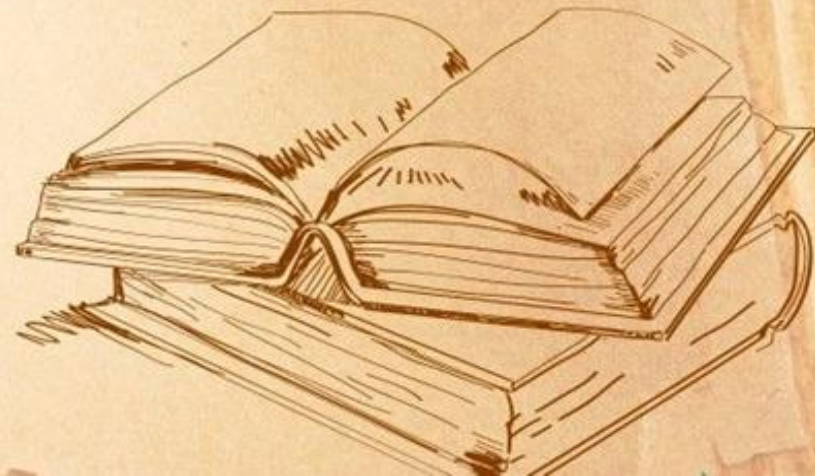
Цель исследования:

Исследовать качество образцов колбасных изделий в домашних условиях.

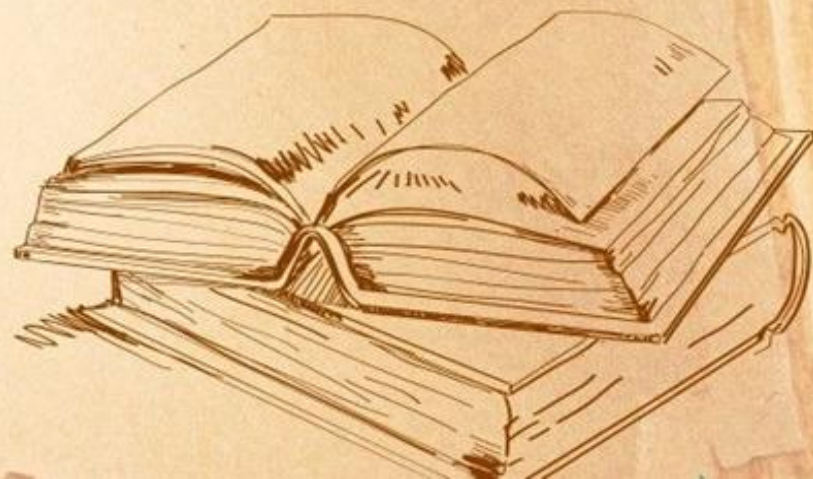


Задачи исследования:

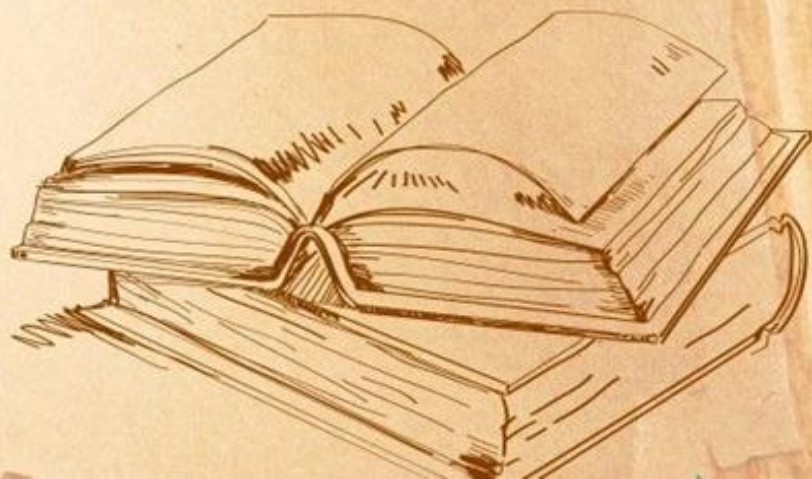
- 1. Изучить материал по данной теме, используя дополнительную литературу и интернет ресурсы;
- 2. Изучить историю возникновения колбасных изделий;
- 3. Провести исследования образцов колбасных изделий для определения качества колбасы;
- 4. Создать памятку «Советы по выбору качественной колбасы».



- **Гипотеза:** Мы предполагаем, что можно определить качество колбасы в домашних условиях.



- **Объект исследования:** колбасные изделия.
- **Предмет исследования:** качество колбасных изделий.
- **Методы исследования:** изучение литературы, опыт, анализ результатов.





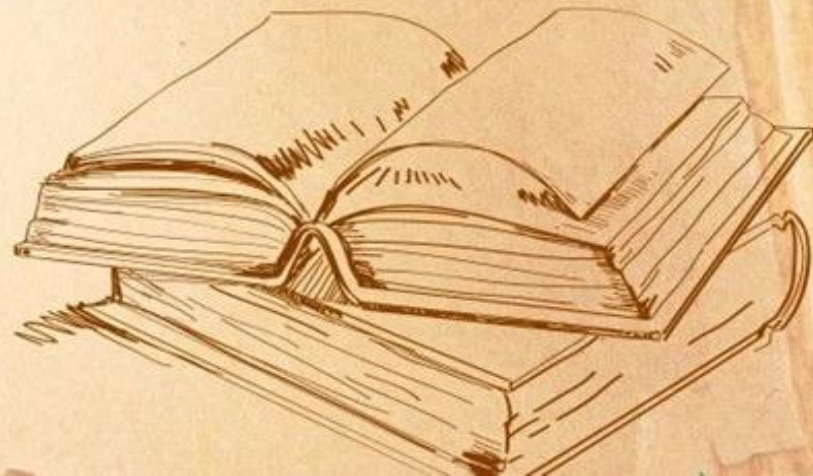
Колбасы и их классификация

- по составу сырья: мясные, кровяные, из субпродуктов;
- по рисунку фарша – колбасы с однородной структурой и с кусочками ткани, язык или шпика;
- по виду мяса: лошадиное мясо, свинина, барана, крольчатина или специальные смеси из нескольких видов мяса;
- по способу их обработки: варёные, копчёные, жаренные, полукопчёные и так далее;
- по качеству сырья: первого, второго, третьего сортов; существуют также изделия, для которых сорт не определяется — бессортовые;
- по виду оболочки: в естественной и искусственной оболочке; существуют колбасные изделия и без оболочки;
- по назначению: колбасные продукты широкого применения, для диетического питания, детского питания;



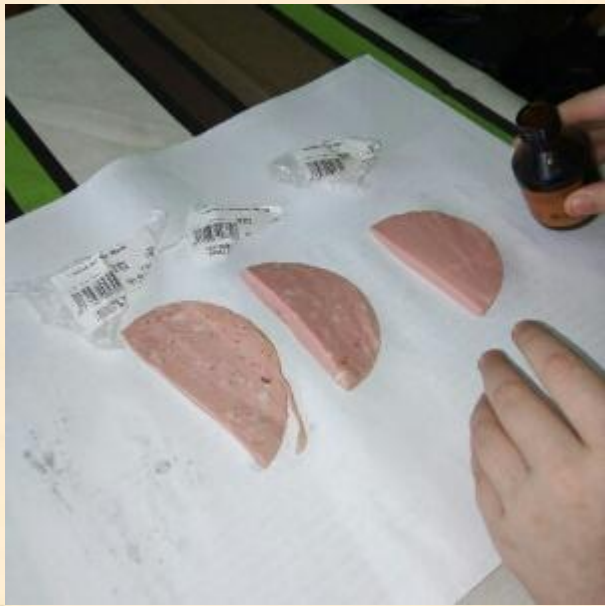
Виды колбас:

- Варёная колбаса.
- Варёно-копчёная колбаса.
- Полукопчёная колбаса.
- Сырокопчёная колбаса.
- Сыровяленая колбаса.



Исследование

№	Название колбасы	Внешний вид, запах	Состав	Плотность	Крошливость	Наличие крахмала
1.	Колбаса вареная «Русская» Абакан	нежно-розовый цвет, белый и бледно-розовый шпик, равномерно распределенный по всему объему продукта. Приятный запах	говядина, свинина, шпик хребтовой, вода питьевая, соль поваренная пищевая, посолочная смесь сахар, перец черный молотый, чеснок, аскорбинат натрия, кардамон.	Плотная	отсутствует	отсутствует
2.	Колбаса вареная «Семейная с чесноком» КПК	розовый цвет, белый шпик, равномерно распределенный по всему объему продукта. Приятный запах	мясо птицы, шпик, шкурка свиная, соль, чеснок, пряности.	Плотная	Средняя	Среднее содержание (не указан в составе)
3.	Колбаса вареная «Покровская» КПК	розовый цвет, запах колбасы практически отсутствует	Эмульсия шкурки, мясо птицы, эмульсия из грудки куриной, белково-жировая эмульсия, свинина, растительный белок, крахмал, соль, специи, пищевой краситель	Плотная	Крошится	Высокое содержание



**Спасибо за
внимание!**

