

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Шаронова Н.В. Производство копчёных яиц // Материалы по итогам VIII-ой Всероссийской научно-практической конференции «Особенности применения образовательных технологий в процессе обучения и воспитания». – г. Анапа - 01 – 10 декабря 2020 г. – 0,2 п. л. – URL: http://akademnova.ru/publications_on_the_results_of_the_conferences

СЕКЦИЯ: СЕЛЬСКО-ХОЗЯЙСТВЕННЫЕ НАУКИ

УДК 33

Шаронова Наталья Викторовна

мастер производственного обучения

ГБПОУ ПО «Сердобский многопрофильный техникум»

г. Сердобск, Российская Федерация

e-mail: sharonova82@mail.ru

ПРОИЗВОДСТВО КОПЧЁНЫХ ЯИЦ

Аннотация: В статье рассмотрены вопросы производства копчёных куриных яиц.

Ключевые слова: яйца, химический состав, копчение, прибыль, предприятие.

Sharonova Natalia Viktorovna

master of industrial training

GBPOU PO IN "Serdobskijj multidisciplinary College"

the city of Serdobsk, Russian Federation

e-mail: sharonova82@mail.ru

PRODUCTION OF SMOKED EGGS

Abstract: the article deals with the production of smoked chicken eggs.

Keywords: eggs, chemical composition, Smoking, profit, enterprise.

Продажи товаров и услуг являются неотъемлемой частью бизнеса. В нашем обществе вполне привычным является то, что нам что-то предлагают, и мы, в свою очередь, отвечаем тем же. В ситуации, когда выбор достаточно широк, есть и преимущества и сложности.

Избалованный потребитель внутри каждого из нас все чаще поднимает планку относительно обслуживания себя любимого, обращая внимание не только на наличие необходимой ему услуги/товара, но и на другие сопровождающие элементы: упаковку, удобное расположение, внутренний психологический комфорт в момент осуществления сделки[2].

По данным социологического исследования, оказалось, что потребитель, желая определиться в пользу того или иного бренда, обращает внимание так же на следующие показатели:

- Цена: 41% респондентов
- Профессионализм продавца: 27% опрошенных
- Реклама, внешний вид, производитель – всё по 11%
- Отзывы друзей, знакомых: 18%
- Другое (месторасположение, скорость при покупке, чутье, разум, полезность): менее 3%

Как видно из опроса, очень большое значение потенциальный клиент уделяет моменту взаимодействия между продавцом и покупателем. И чаще мы делаем выбор в пользу компетентного, доброжелательного продавца, который умеет слушать и понимать, что же нам, действительно, хочется. И сегодня, в своей работе я рассматриваю очередной инновационный продукт с которым хотела бы познакомить и быть посредником между потребителями и производителем [3]. Исследуемый продукт - это куриные копченые яйца.

Несмотря на большое количество птицефабрик (только по энциклопедии промышленности в России насчитывается более 500 птицефабрик) массового производства копченого куриного яйца нет. Поэтому еще одна ниша на рынке, с помощью которой можно потребителю – еще более разнообразить ассортимент блюд на своем столе, производителю – привлечь внимание потребителя, расширить ассортимент представляемых товаров, показать покупателю свой творческий потенциал, а конкурентам свое превосходство[1].

В настоящее время в зависимости от вида птицы различают яйца куриные, утиные, гусиные, индюшиные, перепелиные и др. В реализацию поступают в основном яйца куриные. Яйцо состоит из скорлупы (12%), белка (56%) и желтка (32%). Скорлупа предохраняет содержимое яйца от внешних влияний, испарения влаги. У свежеснесенных яиц скорлупа матовая, так как покрыта слоем засохшей слизи, а при длительном хранении она становится блестящей. Под скорлупой находится подскорлупная пленка[4].

В процессе длительного хранения через поры, особенно на тупом конце яйца, испаряется влага, белок несколько усыхает, между белковой и подскорлупной оболочкой образуется воздушная камера — пуга. Желток заключен в желточную оболочку и расположен в центре яйца. У свежих яиц желточная оболочка упругая, что позволяет желтку сохранить круглую форму. На поверхности желтка, в его верхней части, расположен зародыш (рис. 1).

Рисунок 1.

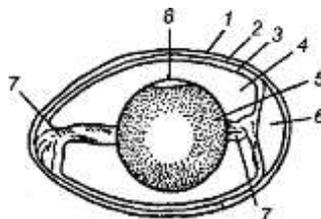


Рис. 1. Строение куриного яйца: 1— скорлупа; 2, 3 — подскорлупные пленки; 4 — белок; 5 — желток; 6 — воздушная камера; 7 — градинки; 8 — зародышевый диск

Жиры и белки яйца являются биологически полноценными и легко усваиваются организмом. Химический состав яиц не постоянный и зависит от вида птицы, возраста, породы, условий содержания, времени снесения яиц, срока и условий хранения. Жиры и белки яйца являются биологически полноценными и легко усваиваются организмом.

В яйцах содержится много ценных витаминов — А, В, Е, К, Р, а также красящие вещества, ферменты[5].

Яйца хранят при температуре не ниже 0° и не выше 20°С при относительной влажности воздуха 85—88%: диетические — не более 7 сут., столовые — от 8 до 25 сут., мытые — не более 12 сут., при этом условия хранения копченых яиц при температуре +0 - +5°С и относительной влажности воздуха 70-80% составляет 18 суток.

В нашем поселке есть предприятие ОАО «Птицефабрика «Колышлейская», с которой мы работаем не первый год.

С этим предприятием наше учебное заведение работает не первый год. На этом предприятии наши студенты проходят производственную практику.

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Предприятие работает в следующих отраслях промышленности (в соответствии с классификатором ОКОНХ): сельское хозяйство, сельскохозяйственное производство, животноводство, птицеводство, птицеводство яичное.

Когда мы были на экскурсии на этом предприятии меня заинтересовал один продукт – яйцо куриное копченое.

Хранится этот продукт в специальной вакуумной упаковке, при этом не теряет вкусовые качества и пищевую ценность, имеет вкус сыра, идеален для приготовления холодных закусок.

Состав: яйцо куриное, обогащенные селеном, сахар, соль поваренная йодированная, пряности (чеснок, горчица, перец черный). Пищевая и энергетическая ценность на 100 гр: белки 11,7 гр; жиры 11,5 гр; углеводы 0,7 гр; 144,1 Ккал.

Рисунок 2.



Копченые яйца являются экологически чистым продуктом, приготовленным без добавления консервантов. Яйца копятся на березовых и ольховых опилках, обогащены селеном. Селен - это биологически активный микроэлемент, входящий в состав ряда гормонов и ферментов и связанный таким образом со всеми органами и системами, наряду с другими микроэлементами необходим для поддержания нормального функционирования организма. У всех гурманов мира копченые продукты являются очень популярным деликатесом. Особенная ценность таких продуктов заключается во вкусе.

Дым, которым обрабатывают продукты, помимо придания копченого вкуса, запаха и цвета, обладает бактерицидными свойствами[6].

Исследуя копченые яйца, я предложила своим одноклассникам несколько рецептов холодных закусок, салатов из копченых яиц, которые возможно было бы включить в буклеты. Рекламные буклеты можно было продавать вместе с копчеными яйцами. Это повысило бы процент продаж яиц.

Рисунок 3.



Считаю, что такой продукт и изделия из него заинтересуют любую хозяйку, которая удивляет своих родных и знакомых кулинарными изысками, а также любого потребителя, который просто любит вкусно покушать! изысками, а также любого потребителя, который просто любит вкусно покушать!

Список использованной литературы:

1. СанПин 2.3.2.560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
2. Кулинария: учебник для начального профессионального образования / Н.А.Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 400с.
3. Товароведение пищевых продуктов: учебник для начального профессионального образования / З.П.Матюхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 304с.
4. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности /Текст/ : Учебное пособие: В 2 ч./ О.М.Соловьева, Г.К. Миронова, А.П.Елепин. – М.: Академкнига/Учебник, 2012. – Ч. 1:173с; Ч.2:205с.
5. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.: Учебник для начального профессионального образования / В.П. Золин. -: Издательский центр «Академия», 2012. – 248с.
6. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: учебное пособие для начального профессионального образования /Д.Ф. Фатыхов, А.Н. Белехов. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 224с.

Опубликовано: 10.12.2020 г.

© Академия педагогических идей «Новация», 2020

© Шаронова Н.В., 2020