

Ovo je pregled DELA TEKSTA rada na temu "Tehnološki proces proizvodnje kobasice". Rad ima 25 strana. Ovde je prikazano oko 500 reči izdvojenih iz rada.

Napomena: Rad koji dobijate na e-mail ne izgleda ovako, ovo je samo DEO TEKSTA izvučen iz rada, da bi se video stil pisanja. Radovi koje dobijate na e-mail su uređeni (formatirani) po svim standardima. U tekstu ispod su namerno izostavljeni pojedini segmenti.

Ako tekst koji se nalazi ispod nije čitljiv (sadrži kukice, znakove pitanja ili nečitljive karaktere), molimo Vas, prijavite to ovde.

Uputstvo o načinu preuzimanja rada možete pročitati ovde.

KOLEDŽ ZA INFORMATIKU I MENADŽMENT

JANJOŠ-PRIJEDOR

TEHNOLOŠKI SISTEMI

SEMINARSKI RAD

TEMA: PROZVODNJA ČAJNE KOBASICE

SADRŽAJ

UVOD

U ovom seminarskom radu realizujemo projekat o proizvodnji i prodaji sušene čajne kobasice. Za sam uvod u ovaj projekat kazat ćemo nekoliko rečenica o samoj vrsti mesa tj.od kojeg mesa se dobija ova vrsta kobasica i od kojih životinja.

Mi u svom projektu kupujemo sviježe i gotovo junjeće i svinjeće meso jer smatramo da manje ulažemo u ovu proizvodnju samim tim što nebi morali da ulažemo u dodatne objekte gdje bismo držali životinje prije klanja a smanjujemo i broj zaposlenih radnika,hrane za stoku itd. Mi smo se odlučili samo za proizvodnju kobasice i kupovina mesa bi nam olakšala i rad i vrijeme. Jer za dobijanje sviježeg mesa za preradu tj.za njegovu upotrebu potrebno je da prodju određene faze:priprema za klanje, klanje, čišćenje, klasiranje i prerada.

Životinje namijenjene isključivo za proizvodnju mesa se kolju u dobu kada postignu veličinu trupa pogodnu za obradu i preradu, vodeći pri tome računa i o ekonomičnosti daljeg uzgoja. Starenjem životinja dolazi do mnogih promjena, a naročito u pogledu kvaliteta.Pošto mi radimo čajne sušene kobasice koje se dobiju od prerade svinjetine i govedine u tabeli 1 ćemo vam prikazati kategoriju starosti ovih životinja.

Kategorija	Starost (mjeseci)	Podvrsta mesa	GOVEDA	Telad
------------	-------------------	---------------	--------	-------

Muška junad

Ženska junad

Bikovi

Krave 1-6

6-18

6-30

preko 18

preko 30	Teletina	
Junetina		
Junetina		
Govedina		
Govedina	SVINJE	Prasad
Mlade svinje		
Krmače		
Nerasti 1,5-3		
6-9		
iz priploda		
iz priploda	Prasetina	
Svinjetina		
Svinjetina za preradu		
Svinjetina za preradu		

Tabela 1: Kategorije goveda i svinja

Kobasice čine veliku grupu proizvoda koji se dobijaju punjenjem nadjeva od usitnjenog mesa, masnog tkiva, kožica, iznutrica, začina i aditiva u prirodne ili vještačke ovitke. Da bismo dobili čajne kobasice prvo obrađujemo meso, zatim meljemo, dodaju se određeni začini (so, biber, paprika, itd), zatim punimo u određena crijeva i na kraju dolazi sušenje. Ali sve ćemo detaljno da objasnimo u ovom projektu. Iako izgleda kao složen sistem, međutim na kraju ćemo da vidimo kakve smo repromaterijale koristili i da li će ovaj projekat biti finansiski isplativ.

...

-----OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU.-----

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL:

maturskiradovi.net@gmail.com