

**Сохранение
качества и
количества товаров**

План:

1. Классификация продовольственных товаров.
2. Процессы, протекающие в продовольственных товарах при хранении.
3. Условия хранения.
4. Качественные и количественные потери при хранении.

Термины

Для различных видов продовольственных товаров устанавливают определенные сроки хранения, реализации и годности.

- **Срок хранения**- это период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет все свои свойства указанные нормативной документацией или договором купли-продажи.

- **Срок годности-** это период, по истечению которого продукт считается непригодным для использования по назначению.
- **Срок реализации-** это дата, до которой пищевой продукт может предлагаться потребителю для использования по назначению и до которой он не теряет своих потребительских качеств. Этот срок устанавливается с учетом разумного срока хранения этого продукта в данных условиях.

По сохраняемости все продукты
подразделяются на:

- 1. Скоропортящиеся** (от нескольких часов до нескольких суток)- фарш, паштеты, торты.
- 2. Товары кратковременного хранения** (до 1 месяца)- хлеб, плоды, овощи.
- 3. Товары длительного хранения** (более 1 месяца)- мясо, рыба, чай.

Основными факторами, влияющими на сохранность продукта являются его химический состав и интенсивность процессов, протекающих в нем при хранении.

Качество некоторых продуктов при хранении может улучшаться. Другие продукты могут сохранять свое качество только при оптимальных условиях хранения.

Основной задачей товароведа является изучение и создание таких условий, при которых потери бы были минимальными.

Основные процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении:

- 1) Физические процессы-** процессы, протекающие под воздействием таких факторов, как температура, относительная влажность воздуха, газовый состав атмосферы, свет. При этом снижаются органолептические показатели.

Виды физических процессов:

- Испарение влаги
- Поглощение влаги
- Кристаллизация компонентов
- Расслоение эмульсий
- Механические повреждения

2. Химические процессы- совокупность химических реакций, протекающих в продуктах без участия ферментов и микроорганизмов.

- Окисление жиров
- Реакция меланоидинообразования (в результате нее продукт приобретает темноокрашенный цвет)
- Взаимодействие содержимого консервных банок с жестью

3. Биохимические процессы

- Дыхание
- Созревание перезревание плодов и овощей
- Гидролиз
- Созревание мяса

4. Микробиологические процессы.

- Брожение
- Гниение
- Плесневение

Для каждого продукта устанавливаются специальные режимы хранения, которые определяются такими факторами, как температура, относительная влажность воздуха, освещенность, воздухообмен, санитарное состояние помещения.

По температурному режиму хранения все продукты подразделяются на:

- Охлажденные
- Замороженные
- Переохлажденные
- Широкого диапазона хранения
- Широкого диапазона положительного хранения

Потери продовольственных товаров

Потери на разных этапах товародвижения подразделяются на качественные и количественные. В зависимости от причин количественные подразделяются на естественную убыль и предреализационные потери

Классификация потерь

1. Естественная убыль- связана с природой самого товара.

Причинами являются дыхание, сушка, усушка товаров (рыба, мясо), распыл сыпучих продуктов (мука, соль), впитывание жидкой фракции в упаковку (соленая рыба, халва), улетучивание спирта из алкогольных напитков.

2. Предреализационные потери-
возникают при подготовке товаров к
продаже.

Они подразделяются на **ликвидные**
(зачистка масла, удаление плавников у
рыбы) и **неликвидные** (удаление
перевязочного материала, обработка
гнилых плодов).

3. Качественные потери- потери, возникающие при несоблюдении условий хранения, транспортирования и реализации

Они списываются по актам и называются актируемые. Списание происходит исходя из прибыли предприятия.

**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**



