



Специальность СПО 100801
«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

ПРЕЗЕНТАЦИЯ К КУРСОВОЙ РАБОТЕ

Тема: «Ассортимент и качество мучных кондитерских изделий, реализуемых от различных фирм-производителей»

Выполнила студентка 380 группы
Краева Светлана

Руководитель: Иваненкова Т. Е.

Санкт-Петербург
2016 год

История



В далёкие времена кондитерские изделия не были настолько разнообразны, как сегодня, но доступны они были только очень богатым людям. Поскольку сладкие лакомства производились не везде, то мореплавателям и купцам приходилось отправляться за ними в опасные и долгие путешествия на Восток.

Актуальность работы

- **Актуальность работы:** данная тема в наше время очень актуальна, так как мучные кондитерские изделия имеют большое значение в питании человека. Они являются пищевыми и вкусовыми продуктами, а также влияют на настроение человека



Цель и задачи работы

Цель работы: изучить свойства, ассортимент поступающих изделий на реализацию и качество мучных кондитерских изделий

Задачи работы:

- Изучить потребительский рынок мучных кондитерских изделий
- Исследовать свойства и показатели качества мучных кондитерских изделий
- Провести независимую экспертизу качества мучных кондитерских изделий (печенья)

Субъектами исследования являются лабораторные исследования по оценке качества мучных кондитерских изделий на основании органолептических и физико-химических показателей

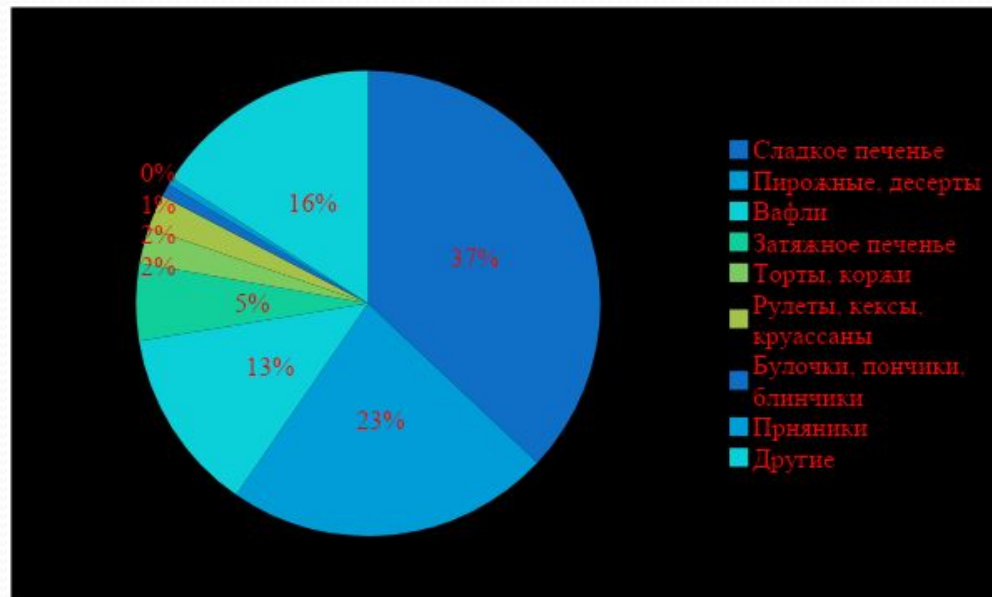
Практическая значимость работы: проведённую практическую работу можно применить в работе товароведа-эксперта, а также при выборе поставщиков, для научных исследований. Есть возможность участвовать с работой в различных конференциях и мастер-классах

Гипотеза: от качества мучных кондитерских изделий зависит, сколько веществ будет получать наш организм, и с каким настроением будет проходить весь день, ведь качество пищи - один из важнейших критериев, влияющих на здоровье и качество жизни человека, а так же на его настроение.



Анализ рынка

На российском рынке мучных кондитерских изделий особой популярностью пользуются следующие виды продукции: печенье, крекеры, вафли, торты, пирожные, кексы, пряники и рулеты



Структура импорта мучных кондитерских изделий в первом полугодии 2014 года



<http://www.foodmarket.spb.ru/current.php?article=1>

Химический состав и пищевая ценность



Мучные кондитерские изделия

продукт	вода (г)	белки (г)	жиры (г)	углеводы (г)	энергетическая ценность (ккал)
Вафли с фруктовыми начинками	12	3,2	2,8	80,1	342
Вафли с жиросодержащими начинками	1	3,4	30,2	64,7	530
Пирожное слоеное с кремом	9	5,4	38,6	46,4	544
Пирожное слоеное с яблоком	13	5,7	25,6	52,7	454
Пирожное бисквитное с фруктовой начинкой	21	4,7	9,3	84,4	344
Пряники	14,5	4,8	2,8	77,7	336
Торт бисквитный с фруктовой начинкой	25	4,7	20	49,8	386
Торт миндальный	9,3	6,6	35,8	46,8	524

Кондитерские изделия характеризуются высокой пищевой ценностью, потому что они являются основными источниками углеводов и жиров в рационе питания человека

Классификация и ассортимент

В зависимости от рецептуры и способа производства их подразделяют на группы:

- печенье,
- крекер (сухое печенье),
- галеты,
- пряники,
- вафли,
- пирожные и торты,
- кексы,
- рулеты и ромовые бабы,
- мучные восточные сладости



Производство



Производство мучных кондитерских изделий является высокомеханизированным. Большинство видов этих изделий производят на поточно-механизированных линиях

Хранение

В ходе технологического процесса обработки рецептурных смесей сырья наблюдается изменение химического состава и получаемые полуфабрикаты и товарная продукция приобретают новые свойства, при которых изделия при хранении либо поглощают влагу, либо теряют ее и высыхают



Маркировка

Основные реквизиты маркировки потребительской тары:

- Наименование продукта
- Наименование, местонахождение изготовителя
- Информационные сведения о пищевой (белки, жиры, углеводы) и энергетической ценности 100 г продукта;
 - Масса нетто
 - Срок годности
 - Условия хранения
 - Товарный знак изготовителя
- Обозначение настоящего стандарта

Экспериментальная часть

Объекты исследования и их характеристика

Показатель	Образец 1	Образец 2	Образец 3	Образец 4	Образец 5	Образец 6
Наименование	Печенье сахарное «Сормовское» сливочное ГОСТ 24901	Печенье витаминизированное традиционное «Юбилейное» ТУ 9131-002-00340641	Печенье сахарное «Со вкусом земляники» ГОСТ 24901-89	Растворимое печенье Heinz «Детское печенье» -	Печенье витаминизированное с фундуком и мёдом «Belvita утреннее» ТУ 9131-006-89762323	Печенье сахарное с ароматом топленого молока ТУ 9131-003-34339017-2004
Производитель	ЗАО «Сормовская кондитерская фабрика», Россия, г. Нижний Новгород, ул. Базарная, д.10	ООО «Мондэлис Русь», Россия, Владимирская обл., г.Покров, ул.Франца Штольверка, д.10	ООО «ДИАЛ-К», Россия, Калужская обл., г. Спас-Деменск, ул.Советская, д.3	Heinz Italia S.p.A. Via Migliara 45, 04100 Borgo Grappa, Latina, Italy	ООО «Мондэлис Русь», Россия, Владимирская обл., г.Покров, ул. Франца Штольверка, д.10	ЗАО «Фирма ЭСТ», Россия, 192012, г. Санкт-Петербург, проспект Обуховский Оборона, д. 295, литер Б
Рецептура	Сахарное	Витаминизированное	Сахарное	Растворимое	Витаминизированное	Сахарное

Отбор проб по ГОСТ Р 5904-82

- Продукцию принимают партиями.
- Для контроля органолептических и физико-химических показателей от партии выпеченных мучных полуфабрикатов должна быть отобрана случайным образом

Изделия фасованные в пачки, пакеты

- Из разных мест каждой единицы транспортной тары отбирают не менее двух пачек, пакетов, содержимое их перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 400 г

Изделия, фасованные в коробки

- Из каждой единицы транспортной тары отбирают не менее одной коробки. Для составления объединенной пробы от полученной выборки отбирают не менее:
 - - 1 коробки – при массе нетто свыше 400 г;
 - - коробок - при массе нетто до 400 г включительно

Весовые изделия

- Из разных мест каждой единицы транспортной тары отбирают точечные пробы, соединяют их вместе, перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 400 г

Исследования маркировки и унаковки

ГОСТ Р 24901-2014

Показатели	Образец 1	Образец 2	Образец 3	Образец 4	Образец 5	Образец 6
Наименование продукта	Печенье сахарное «Сормовское» сливочное ГОСТ 24901	Печенье витаминизированное традиционное «Юбилейное» ТУ 9131-002-00340 641	Печенье сахарное «Со вкусом земляники» ГОСТ 24901-89	Растворимое печенье Heinz «Детское печенье» -	Печенье витаминизированное с фундуком и мёдом «Belvita утреннее» ТУ 9131-006-897 62323	Печенье сахарное с ароматом топленого молока ТУ 9131-003-3433901 7-2004
Наименование, местонахождение изготовителя	ЗАО «Сермовская кондитерская фабрика», Россия, г. Нижний Новгород, ул. Базарная, д.10	ООО «Мондэлис Русь», Россия, Владимирская обл., г.Покров, ул.Франца Штольверка, д.10	ООО «ДИАЛ-К», Россия, Калужская обл., г. Спас-Деменск, ул. Советская, д. 3	Heinz Italia S.p.A. Via Migliara 45, 04100 Borgo Grappa, Latina, Italy	ООО «Мондэлис Русь», Россия, Владимирская обл., г. Покров, ул. Франца Штольверка, д.10	ЗАО «Фирма ЭСТ», Россия, 192012, г. Санкт-Петербург, проспект Обуховский Обороны, д. 295, литер Б




Исследования маркировки и упаковки

ГОСТ Р 24901-2014

Информационные сведения о пищевой (белки, жиры, углеводы) и энергетической ценности 100 г продукта;	Белки-8,0; жиры- 15,0; углеводы63,0; пищевые волокна 2,5. Энергетическая ценность: 1780 кДж(420 ккал)	Белки – 7,6; углеводы – 65,5, в том числе добавленные сахара - 20,0; жиры – 19,5, в том числе насыщенные жирные кислоты – 9,1; пищевые волокна – 0; натрий – 0,33. Энергетическая ценность: 465ккал/1945 кДж. Витамины: В2-0,2 мг/12,5%, В1-0,3мг/21%, В6–0,3мг/15%.	Белки – 7; жиры – 16; углеводы – 67. Энергетическая ценность: 440 ккал/1842 кДж	Белки - 8,5; жиры – 8,5; углеводы – 79; минеральные вещества: Са – 450; Fe – 14; Na- 300; витамины: В1 – 0,5; В2 – 0,5; В6 – 0,8; ВРР – 6. Энергетическая ценность: 1802кДж/427 ккал	Белки – 7,7; углеводы – 68,5; жиры – 18; пищевые волокна – 2,9; Na – 0,35; Энергетическая ценность: 465ккал/1945 кДж	Белки – 7,3; жиры – 19,2; углеводы – 70,5 Энергетическая ценность: 462ккал/1934кДж
Масса нетто	100г	126г	140г	60г	100г	400г
Срок годности	6 месяцев	9 месяцев	6 месяцев	15 месяцев	8 месяцев	6 месяцев

Исследования маркировки и упаковки

ГОСТ Р 24901-2014

Условия хранения	Температура (18±5)°С, относительная влажность воздуха не более 75%	Температура (18±5)°С, относительная влажность воздуха не более 75%	Хранить в сухом, защищенном от воздействия прямого света месте при температуре (18±5)°С и относительной влажности воздуха 75%	Хранить 15 месяцев с даты изготовления при температуре от 5°С до 25°С и относительной влажности не более 65%. Открытый продукт хранить в течении 20 дней при температуре 5°С до 25°С и относительной влажности не более 75%.	-	При температуре (18±5)°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Избегать воздействия прямых солнечных лучей
Товарный знак изготовителя						
Обозначение настоящего стандарта	ГОСТ 24901	ТУ 9131-002-00340 641	ГОСТ 24901	-	ТУ 9131-006-897 62323	ТУ 9131-003-3433901 7-2004

Экспертное заключение: Образцы печенье сахарное «Сормовское» сливочное и печенье витаминизированное традиционное «Юбилейное», печенье сахарное «Со вкусом земляники», Растворимое печенье Heinz « Детское печенье», Печенье сахарное с ароматом топленого молока соответствуют ГОСТ Р 24901-89 и допускаются к дальнейшей экспертизе. Образец Печенье витаминизированное с фундуком и мёдом « Velvita утреннее» можно предъявить претензию, т.к. нет условий хранения на маркировке.

Органолептическая оценка качества ГОСТ Р 24901-2014

Наименование показателя	Печенье сахарное «Сормовское» сливочное ГОСТ 24901	Печенье витаминизированное традиционное «Юбилейное» ТУ 9131-002-003406 41	Печенье сахарное «Со вкусом земляники» ГОСТ 24901-89	Растворимое печенье Heinz « Детское печенье» -	Печенье витаминизированное с фундуком и мёдом « Belvita утреннее» ТУ 9131-006-89762323	Печенье сахарное с ароматом топлёного молока ТУ 9131-003-34339017-2004
Форма	Правильная, без надломов, трещин и деформаций. На лицевой стороне, чётко выраженный рисунок отражающий маркировку товарного знака. Края слегка волнистые	Прямоугольная, без трещин и деформаций. На лицевой стороне рисунок с логотипом изготовителя. Края волнистые	Прямоугольная, без трещин и надломов. На лицевой стороне ярко выраженный рисунок. Края округлые	Прямоугольная с округлыми краями, без трещин и деформаций. на лицевой поверхности логотип изготовителя, задняя поверхность волнистая.	Овальная, без трещин и надломов. На лицевой поверхности ярко выраженный рисунок пшеницы. Края круглые.	Прямоугольная, с округлыми краями. На лицевой стороне чёткий рисунок и надпись, так же края рефрентные.
Поверхность	Гладкая с чётким рисунком на лицевой стороне, не подгорелое, без вкраплений. Нижняя сторона гофрированная, не подгорелая	Гладкая, с выраженным рисунком, не подгорелая. Нижняя сторона не подгорелая	Гладкая, чётко выраженным рисунком, не подгорелая Нижняя сторона не подгорелая	Гладкая, с чётким рисунком на лицевой стороне, не подгорелая.	Шершавая с чётким рисунком на лицевой стороне. Не подгорелая	Шершавая за счёт рисунка на лицевой стороне. Не подгорелая

Органолептическая оценка качества

ГОСТ Р 24901-2014

Цвет	Светло-жёлтый с небольшим оттенком, равномерен по всей поверхности	Жёлто-бежевый, равномерный по всей поверхности	Светло – бежевый, равномерный по всей поверхности	Телесный, равномерный по всей поверхности	Тёмно-бежевый, равномерный по всей поверхности	Светло-бежевый, равномерный по всей поверхности
Вкус и запах	Приятный, свойственный данному виду печенья, без постороннего запаха Сладко-сливочный, без примесей	Приятный, свойственный данному виду, без посторонних запахов Сладкий, чувствуется вкус муки, без посторонних примесей	Лёгкий, с запахом земляники, свойственный данному виду Сладко-земляничный, приятный, без посторонних примесей	Приятный, свойственный продукту, без посторонних примесей Сладкий, с недолгим послевкусием, без посторонних вкусов	Приятный, с запахом фундука, свойственный данному продукту. Сладкий, с привкусом мёда и фундука, без посторонних вкусов и примесей.	Приятный, с запахом молока, без посторонних запахов Сладкий, с привкусом муки, без посторонних вкусов.
Вид в изломе	При разломе печенья слышан хруст, тесто хорошо прочищено, без пустот, без посторонних вкраплений	При разломе слышан лёгкий хруст, тесто прочищено, без вкраплений	При разломе слышан лёгкий хруст, тесто хорошо прочищено, без посторонних вкраплений	При разломе слышен лёгкий хруст, тесто прочищено, без посторонних вкраплений	При разломе лёгкий хруст, тесто прочищено, видны кусочки фундука, но без посторонних вкраплений	При разломе слышен слабый хруст, тесто пропеченное и прочищено.

Органолептическая оценка качества ГОСТ Р 24901-2014

Экспертное заключение: по органолептической оценке качества печенье сахарное «Сормовское» сливочное и печенье витаминизированное традиционное «Юбилейное», печенье сахарное «Со вкусом земляники», Растворимое печенье Heinz « Детское печеньеице», Печенье витаминизированное с фундуком и мёдом « Belvita утреннее» и Печенье сахарное с ароматом топлёного молока соответствует показателям ГОСТ 24901-89 и допускается к реализации.



Физико-химическая оценка качества

Физико-химическая оценка качества проводится в случаях:

- - если к товару есть серьёзная претензия
- - в случае полного исследования безопасности товара
- - в случае глубокой оценки качества товара-новинки



Физико-химическая оценка качества

Наименование показателя	Печенье сахарное «Сормовское» сливочное ГОСТ 24901	Печенье витаминизированное традиционное «Юбилейное» ТУ 9131-002-00340641	Печенье сахарное «Со вкусом земляники» ГОСТ 24901	Растворимое печенье Heinz «Детское печенье» -	Печенье витаминизированное с фундуком и мёдом «Belvita утреннее» ТУ 9131-006-8976232 3	Печенье сахарное с ароматом топленого молока ТУ 9131-003-34339017-2 004
Разбухание теста в воде температуры 18°C	В течение минуты, печенье при впитывание воды не потеряло форму и осталось на поверхности	В течение минуты печенье при впитывания воды не отпустилось на дно и не потеряло форму	В течение минуты, печенье впитало в себя влагу, но осталось на поверхность и не потеряло форму	В течение минуты, печенье впитало влагу, но осталось наплаву и не потеряло форму	В течении минуты, печенье при впитывание влаги осталось на поверхности и не потеряло форму	В течении минуты печенье впитав влагу не потеряло форму, но и осталось на поверхности

Экспертное заключение: по физико-химической оценке качества печенье сахарное «Сормовское» сливочное и печенье витаминизированное традиционное «Юбилейное», печенье сахарное «Со вкусом земляники», Растворимое печенье Heinz «Детское печенье», Печенье витаминизированное с фундуком и мёдом «Belvita утреннее» и Печенье сахарное с ароматом топленого молока соответствует показателям ГОСТ 24901-89 и допускается к реализации.

Заключение

Существует большой выбор ассортимента мучных кондитерских изделий на территории России, и это я думаю не предел. Эта отрасль промышленности будет долго процветать, ведь все мы любим сладкое и часто покупаем что-нибудь к чаю.



Список использованной литературы

- ГОСТ 5904-82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб (с Изменением N 1)
- ГОСТ 24901-89 Печенье. Общие технические условия
- Товароведение и экспертиза потребительских товаров : учебник, 2-е изд. /В. В. Шевченко [и др.]; перераб. и доп. – М.: ИНФА М, 2011. – 752 с. – (высшее образование)
- <http://www.vkusnotithe.ru/vkusnaya-vihpechka/1177-sladkaja-istorija-konditjerskikh-izdij.html>
- http://gtrk-omsk.ru/data_new/153914/detail
- <http://www.foodmarket.spb.ru/current.php?article=1861>
- <http://www.newreferat.com/ref-29317-6.html>
- <http://mppnik.ru/publ/1002-osnovnoe-syre-dlya-proizvodstva-konditerskih-izdelij.html>
- <http://baker-group.net/banners/535.html>
- <http://allrefs.net/c42/46gs2/p5/>
- <http://msd.com.ua/tehnologiya-prigotovleniya-muchnyx-konditerskix-izdelij/izmenenie-kachestva-izdelij-pri-xranenii-usloviya-xraneniya-sroki-godnosti-izdelij/>
- http://otherreferats.allbest.ru/marketing/00122112_o.html

Спасибо за внимание!

