

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/nauchno-issledovatel'skaya-rabota/119872>

Тип работы: Научно-исследовательская работа

Предмет: Товароведение

Содержание

Введение 3

Глава 1. Теоретические основы анализа ассортимента и экспертизы качества кофе 4

1.1. Упаковка, маркировка, хранение кофе и возможное изменение качества при хранении 4

1.2. Хранение кофе 7

1.3. Фальсификация кофе 10

Глава 2. Экспертиза качества, хранение и реализация кофе 13

2.1. Анализ товарной информации 13

2.2. Оценка органолептических свойств исследуемых образцов 17

2.3. Физико-химические показатели исследуемых образцов 18

2.4. Оценка конкурентоспособности исследуемых образцов 21

Заключение 25

Библиографический список 27

Введение

Кофе – это пищевой продукт. Актуальность данной темы исследования можно определить необходимостью исследования качества кофе, поставляемого на рынок, реакцией потребителя на поставляемый продукт с целью определения степени удовлетворения потребности.

Также сегодня часто встречается фальсификация продукта с целью получения прибыли.

Теоретическая разработанность темы: Акулич И.Ф., Акманаева Ю.А., Батурина А.О., Волкова О.В., Заикина А.Н., Робирченко В.В., Егоров Н.А. и другие.

Цель – выявить особенности сохранения и оценки потребительских свойств отдельных видов товаров на этапах товародвижения на примере кофе. Задачи:

провести теоретическое исследование основ анализа ассортимента и экспертизы качества кофе;

исследовать особенности экспертизы качества, хранение и реализация кофе.

Объект кофе. Предмет сохранение и оценка потребительских свойств отдельных видов товаров на этапах товародвижения на примере кофе.

В исследовании использовались следующие методы: системный; структурный; функциональный; информационный; аксиоматический; выборочный; методы синтеза и анализа.

Глава 1. Теоретические основы анализа ассортимента и экспертизы качества кофе

1.1. Упаковка, маркировка, хранение кофе и возможное изменение качества при хранении

Упаковка для свежееобжаренных зерен кофе может быть изготовлена в виде мешков с клапанами или банок, оснащенных перепускными клапанами.

Свежееобжаренные зерна кофе в упаковках с клапанами хранят при температуре в пределах от -23°C до -45,6°C или ниже. Такие условия хранения зерен кофе обеспечивают длительное сохранение их свежести и вкусо-ароматических характеристик.

Качество обжаренного и особенно молотого кофе изменяется при хранении под влиянием ряда факторов: адсорбции паров воды, окисления атмосферным O₂, потери характерного аромата из-за улетучивания ароматических веществ и приобретения посторонних запахов. Большинство этих негативных явлений можно избежать, применяя соответствующую упаковку. Однако самое сложное устранить влияние O₂ воздуха.

В литературе отмечается кинетика ухудшения качества кофе после вскрытия упаковки. Определяется

изменение перекисных чисел, кислотности, летучей фракции образцов кофе.

При этом учитывали, что качество кофе в значительной степени определяется температурой хранения и действием кислорода. Опыт показал, что стабильность продукта во многом зависит от содержания кислорода в исходной упаковке. Содержание кислорода влияет на изменение значений перекисных чисел, но не вызывает изменений летучей фракции и кислотности [26].

Исследовано изменение содержания O₂ в упакованном измельченном кофе в зависимости от биологических особенностей, степени измельчения, гранулирования, типа упаковки и температуры хранения. Отмечено, что непосредственно после упаковки количество O₂ резко увеличивается в течение нескольких часов (на 50-80%), затем в течение нескольких недель содержание O₂ остается постоянным и далее в течение 3 месяцев хранения постепенно снижается. Количество O₂ сильно зависит от способа упаковки (в вакууме, в среде азота) и от температуры хранения.

Изучена система антиоксидантов для напитков. Для предотвращения отрицательного воздействия кислорода воздуха на сенсорные характеристики напитков, в особенности напитков кофе, патентуется использование системы антиоксидантов, включающей 0,001-0,05 неорганических соединений, например, Ка2803 и 0,001-0,1% ферментов глюкозооксидазы и/или каталазы и 0,005-0,5% субстрата ферментов.

Технологические процессы необходимо осуществлять при температуре 60°C во избежание инактивации ферментов. Получаемые напитки имеют высокие вкусоароматические показатели [24].

Антиоксидантную активность бобов кофе оценивали по гашению свободного радикала и по противодействию окислению в модельной системе, состоящей из картона и линолевой кислоты. Оказалось, что зеленые бобы кофе оказывают более сильное антиоксидантное действие. В случае обжаренного кофе прямой корреляции между способом обжаривания, содержанием полифенолов, кофеина и 5-гидроксиметилфурфурала и антиоксидантной активностью не отмечалось, однако микроволновая обработка по сравнению с традиционным способом обжаривания лучше благоприятствует сохранению антиоксидантной активности бобов кофе. Этот факт находится в соответствии с содержанием полифенолов в обжаренных бобах кофе.

Упаковывают жареный кофе в жестяные банки под вакуумом или без вакуума, бумажные коробки, комбинированные полимерные термосвариваемые пакеты со слоем фольги, комбинированные банки и др. Коробки, пакеты и банки укладывают в сухие чистые фанерные или дощатые ящики, выстланные оберточной бумагой, или картонные коробки вместимостью 25 кг.

Ароматизированный кофе впервые появился в начале 1970 гг. в США и европейских странах. Особенно широко ароматизация применяется при производстве различных видов кофе в зернах, молотого, растворимого, кофейных напитков с целью расширения их вкусовой гаммы.

Существует два способа приготовления ароматизированного кофе: использование ароматизированных зерен и добавление сиропов непосредственно в напитки.

Ароматизатор не улучшает качество кофе, поэтому плохой кофе и после ароматизации останется плохим, но ароматизированным. Добавление сиропов – более технологичный способ. Используются обычные зерна, и в процессе приготовления кофе добавляют сироп, придающий напитку вкус и аромат.

Содержание кислорода в упакованном измельченном кофе изменяется в зависимости от биологических особенностей, степени измельчения, гранулирования, типа упаковки и температуры хранения.

Непосредственно после упаковки количество кислорода резко увеличивается в течение нескольких часов (на 50-80%), затем в течение нескольких недель содержание кислорода остается постоянным и далее в течение трехмесячного хранения постепенно снижается. Количество кислорода сильно зависит от способа упаковки (в вакууме, в среде азота) и от температуры хранения.

Маршрут движения сырья контролируется по стадиям процесса производства кофе натурального жареного и молотого, начиная с момента поступления его в цех. Потери сырья устанавливают в процессе сепарации и обжаривания зерен кофе, размола, просеивания, смешивания и фасовки компонентов.

Потери при сепарации определяют исходя из разности фактической массы сырья до и после сепарации.

Потери массы сырья (угар) при обжаривании определяют в натуральном выражении по разности фактической массы до и после обжаривания, отнесенной к первоначальной массе сырья.

1.2. Хранение кофе

Хранят кофе в сухих чистых складских помещениях с хорошей вентиляцией. Влажность воздуха в них не

должна превышать 75 %. Недопустимо хранение кофе с пахнущими продуктами и размещение вблизи отопительных приборов или канализационных труб. Срок хранения кофе, упакованного в бумажные коробки и комбинированные банки – 3 мес., в жестяные банки (без вакуума) и из полимерных материалов – 5 мес.

Способ сохранения качества свежееобжаренных целых зерен кофе предусматривает следующие этапы:

- обжаривание целых зерен кофе с целью получения свежееобжаренного пищевого материала;
- фасование свежееобжаренных зерен кофе в воздухонепроницаемые упаковки;
- уменьшение содержания кислорода в упаковках до значения не более 0,2 % не путем абсорбции или реакции со свежееобжаренными зернами.

Содержание кислорода в упаковках может быть доведено до уровня не более 0,05 %.

Этап уменьшения содержания кислорода в упаковках предусматривает продувание упаковок инертным газом или создание вакуума в них [29].

Качество кофе, поступающего в Россию, оценивается Торговой палатой. При этом учитывают следующие показатели: внешний вид зерен (цвет и форму); вид зерна на разрезе (зерна свежего сырого кофе на разрезе гладкие, роговидные, равномерно окрашенные, а по мере старения разрезаются с трудом, поверхность среза становится неровной из-за возрастающей хрупкости эндосперма), характеризующие размер зерен; запах кофейных зерен, наличие недоброкачественных зерен (дефектов кофе); содержание минеральных и органических примесей; характеристику обжаренного кофе (лабораторной обжарки); вкус и аромат – по результатам дегустации кофейного напитка из

Библиографический список

Правовые акты

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. // КонсультантПлюс. – Электрон. дан. – [М., 2011.].
2. «О защите прав потребителей». // КонсультантПлюс. – Электрон. дан. – [М., 2011.].
3. «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации». // КонсультантПлюс. – Электрон. дан. – [М., 2011.].
4. «О техническом регулировании». // КонсультантПлюс. – Электрон. дан. – [М., 2011.].
5. «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г., №52-ФЗ. // КонсультантПлюс. – Электрон. дан. – [М., 2011.].
6. «О качестве и безопасности пищевых продуктов». // КонсультантПлюс. – Электрон. дан. – [М., 2011.].
7. «О сертификации продукции и услуг» // КонсультантПлюс. – Электрон. дан. – [М., 2011.].
8. «Об обеспечении безопасности продукции для здоровья человека». // КонсультантПлюс. – Электрон. дан. – [М., 2011.].
9. ГОСТы на продовольственные и непродовольственные товары. «ГОСТ ISO 24114-2013. Межгосударственный стандарт. Кофе растворимый. Критерии подлинности» (введен в действие Приказом Росстандарта от 19.03.2014 № 187-ст) из информационного банка «Отраслевые технические нормы». М.: Стандартинформ, 2014.
10. «ГОСТ ISO 4052-2013. Межгосударственный стандарт. Кофе. Определение содержания кофеина. Контрольный метод» (введен в действие Приказом Росстандарта от 25.03.2014 № 223-ст)
11. «ГОСТ ISO 8460-2015. Межгосударственный стандарт. Кофе растворимый. Определение насыпной плотности до и после уплотнения» (введен в действие Приказом Росстандарта от 21.09.2015 № 1357-ст) из информационного банка «Отраслевые технические нормы». М.: Стандартинформ, 2016.
12. «ГОСТ 32775-2014. Межгосударственный стандарт. Кофе жареный. Общие технические условия» (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.08.2014 № 971-ст) из информационного банка «Отраслевые технические нормы». М.: Стандартинформ, 2014.
13. «ГОСТ ISO 11817-2014. Межгосударственный стандарт. Кофе молотый жареный. Определение массовой доли влаги. Метод Карла Фишера (контрольный метод)» (введен в действие Приказом Росстандарта от 20.08.2014 № 917-ст). М.: Стандартинформ, 2015.

Источники на русском языке

14. Акманаева Ю.А. Экспертиза натурального жареного кофе в зернах // Таврический научный обозреватель. 2017. № 2 (19). С. 132-134.
15. Акулич И.Ф. Кофе со сливками // Математика для школьников. 2018. № 1. С. 41-45.
16. Александров О.С. Поиск генов-ортологов n-метилтрансферазы кофе в геноме *ricinus communis* L //

Актуальные научные исследования в современном мире. 2018. № 4-5 (36). С. 6-8.

17. Альхамов А.И. Анализ рынка кофеен в городе Москве // В сборнике: построение и модернизация бизнес-моделей Москва, 2018. С. 17-25.
18. Батурина А.О., Волкова О.В. Оценка качества кофе // Студенческая наука XXI века. 2017. № 1 (12). С. 183-185.
19. Блинникова О.М. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие. - Мичуринск: Изд. МичГАУ, 2007. 234с.
20. Болотникова Т.Н., Улаханова Д.П. Оценка качества растворимого кофе // В сборнике: Цереветиновские чтения - 2018 Материалы V Международной конференции. 2018. С. 14-18.
21. Восканян О.С., Горюнов К.А. Новый концептуальный подход к производству кофе без кофеина // В сборнике: Современные аспекты производства и переработки сельскохозяйственной продукции Сборник статей по материалам V Международной научно-практической конференции, посвященной 15-летию кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции Кубанского ГАУ. Отв. за вып. А.А. Нестеренко. 2019. С. 526-529.
22. Восприятие потребителем качества товаров на примере кофе / Лужецкая П.А., Ниценко И.А., Троян С.П. // В сборнике: Стандартизация и сертификация: опыт стран Европейского союза и перспективы сотрудничества для России материалы Международной научно-практической конференции. ответственный редактор И.А. Волкова. 2018. С. 349-353.
23. Гордеева А.Г., Донсова Л.А. Анализ нормативных документов, регламентирующих качество и безопасность кофе в отечественной и в зарубежной практике // В сборнике: Качество продукции, технологий и образования Материалы XIII Международной научно-практической конференции. 2018. С. 33-37.
24. Гришин А.В. Определение содержание кофеина в чае и кофе методом спектрометрии // В сборнике: Студенческий научный форум - 2017 IX Международная студенческая электронная научная конференция. 2017.
25. Де' лонги Д., Эванджелисти П. Кофе-машина и способ приготовления чашки кофе // Патент на изобретение RU 2689611 C2, 28.05.2019. Заявка № 2017127766 от 26.01.2016.
26. Долгошеева И.А., Самченко О.Н. Насыщенность рынка как критерий продовольственной безопасности // В сборнике: Экспериментальные и теоретические исследования в XXI веке: проблемы и перспективы развития Материалы XIII Всероссийской научно-практической конференции: в 3-х частях. 2018. С. 231-236.
27. Егоров Н.А. Анализ рынка кофе и выбор стратегии развития // В сборнике: world science: problems and innovations сборник статей XX Международной научно-практической конференции : в 2 ч.. Пенза, 2018. С. 121-123.
28. Заикина А.Н., Побирченко В.В. Россия на мировом рынке кофе: тенденции прогрессивного внедрения // В сборнике: Материалы конференций ГНИИ «НАЦРАЗВИТИЕ». Январь 2017 Сборник избранных статей. 2017. С. 156-162.
29. Козырева Ж.Д., Слаупова А.А. Проверка эффекта гедонизма при выборе кофе студентами // В сборнике: научно-технический прогресс как фактор развития современного общества сборник статей Международной научно-практической конференции. 2018. С. 143-146.
30. Конкурентоспособность товара как концепция маркетинговой стратегии предприятия / Помыткина Л.Ю., Богословская О.А., Маркварт К.Е. // Эко-потенциал. 2018. № 2 (22). С. 96-101.
31. Кофе как источник антиоксидантов: сравнительное исследование антиоксидантных свойств кофе различных видов / Валиулина Д.Ф., Макарова Н.В., Пугачева А.С. // Товаровед продовольственных товаров. 2019. № 7. С. 28-36.
32. Красова Л.Д. Влияние кофе на организм человека // В сборнике: экологические проблемы региона и пути их разрешения Материалы XII Международной научно-практической конференции. Под ред. Е.Ю. Тюменцевой. 2018. С. 142-145.
33. Крупнов В.А., Николаева П.С. Производство кофе в Эфиопии // Успехи современной науки. 2018. № 1. С. 50-54.
34. Куреткова Л.Н. Кофе как допинг для спортсменов // В сборнике: Новейшие исследования в современной науке: опыт, традиции, инновации сборник научных статей по материалам IV Международной научной конференции. 2017. С. 24-28.
35. Латыпова Я.Р., Байкосова Г.К. Применение кофеина для профилактики развития болезни Альцгеймера // В сборнике: Экспериментальные и теоретические исследования в XXI веке: проблемы и перспективы развития Материалы XIII Всероссийской научно-практической конференции: в 3-х частях. 2018. С. 16-21.

36. Левченко Е.В. Обоснование рецептуры и технологии молочного желе, обогащенного водорастворимыми компонентами кофе // Вестник науки и образования Северо-Запада России. 2018. Т. 4. № 2. С. 150-159.
37. Левченко Е.В., Мезенова О.Я. Микробиологические аспекты безопасности в технологии кофейного желе // Известия КГТУ. 2018. № 49. С. 115-125.
38. Лотаревич Т.А., Курцева В.Г. Разработка рецептур мучных кондитерских изделий с добавлением кофе // В сборнике: Технологии и оборудование химической, биотехнологической и пищевой промышленности Материалы XI Всероссийской научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых с международным участием. 2018. С. 501-504.
39. Малинин А.С. Эффективность франчайзинговых организаций формата «кофе с собой» // В сборнике: Инновации: перспективы, проблемы, достижения Материалы Шестой международной научно-практической конференции. 2018. С. 300-307.
40. Малинин А.С. Эффективность франчайзинговых организаций формата «кофе с собой» // В сборнике: Инновации: перспективы, проблемы, достижения Материалы Шестой международной научно-практической конференции. 2018. С. 397-404.
41. Малышев А.А. Кофе в научно-популярной журналистике первой половины XVIII века: стилистическо-сопоставительный аспект // В сборнике: Медиа в современном мире. 58-е Петербургские чтения Сборник материалов Международного научного форума. В 2-х томах. Ответственный редактор В.В. Васильева. 2019. С. 233-235.
42. Маркетинговые исследования рынка кофе с выделением сегмента зернового кофе / Панков Н.А., Макияев В.А., Мацакова Н.В. // В сборнике: инновационные исследования и разработки для научного обеспечения производства и хранения экологически безопасной сельскохозяйственной и пищевой продукции сборник материалов III Международной научно-практической конференции. 2019. С. 536-540.
43. Минина Е.В. Кофе без кофеина // В сборнике: Горизонты науки Сборник трудов III Студенческой научно-практической конференции. Под редакцией В.А. Мельникова, Р.А. Можяевой. 2019. С. 72-77.
44. Мутовкина Е.А. Возможность регулирования агротехнологии кофе с целью улучшения потребительских качеств // В сборнике: Молодежная наука - гарант инновационного развития АПК Материалы X Всероссийской (национальной) научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. 2019. С. 188-191.
45. Нгуен Т.Х.Ч. Анализ конкуренции кофе Вьетнама на мировом рынке // В сборнике: вопросы управления и экономики: современное состояние актуальных проблем сборник статей по материалам XX-XXI международной научно-практической конференции. 2019. С. 11-19.
46. Нечман Д.А. Кофе – великий колонизатор // В сборнике: Стратегия устойчивого развития в исследованиях молодых ученых сборник статей и тезисов докладов XIII международной научно-практической конференции студентов, магистрантов и аспирантов. Редколлегия: Якушев А.А., Сафаров Б.Г., Попов Н.А., Кетова И.А., Савченкова К.А., Максимова Т.В., Подповетная Ю.В., Угрюмова Н.В., Кравченко И.А. 2017. С. 618-620.
47. Николаева М.А., Карташова Л.В. Рынок чая и кофе: состояние и перспективы развития // Товаровед продовольственных товаров. 2018. № 3. С. 63-70.
48. Николаева П.С. Глобальная стратегия по сохранению генетического материала кофе (COFFEA SPP) // В сборнике: Сборник научных статей победителей конкурсов научно-исследовательских работ студентов РУДН в 2017/2018 учебном году. Под редакцией Д.В. Накисбаева. Москва, 2018. С. 92-99.
49. Определение компонентов «технологической природы» в растворимом кофе / Степаненко А.С., Тищенко Е.А., Рябчун Е.С. // В сборнике: Химия: достижения и перспективы Под редакцией Горбуновой М.О., Баян Е.М.. Ростов-на-Дону, 2018. С. 220-222.
50. Павлова Т.О. Определение физико-химических показателей кофе // В сборнике: Молодежь XXI века: шаг в будущее Материалы XIX региональной научно-практической конференции. В 3-х томах. 2018. С. 88.
51. Помелова А.А. Развитие кофе и кофейного бизнеса в России // Синергия Наук. 2018. № 23. С. 309-315.
52. Пугачева И.А. Анализ конъюнктуры российского рынка кофе и прогнозирование динамики цен в 2017-2018 гг. // В сборнике: Новые тренды, стратегии и структурные изменения в экономике стран с развивающимися рынками. Секция молодых ученых «Мировые тенденции и перспективы развития инновационной экономики» Материалы VII Международной конференции. 2018. С. 170-175.
53. Пчелкина Е.П., Калашникова Ю.М. Зависимость от кофе у современной молодежи как вид зависимости от психостимулирующих веществ // В сборнике: наука и образование: отечественный и зарубежный опыт Международная научно-практическая конференция: сборник статей. 2018. С. 300-303.
54. Распространение итальянского кофе / Иванова М.В., Чернова Д.П., Манапова Н.М. // Индустрия туризма:

- возможности, приоритеты, проблемы и перспективы. 2018. Т. 12. № 2. С. 275-281.
55. Ревенко А.Г., Шарыкина Д.С. Применение рентгенофлуоресцентного анализа для исследования химического состава чая и кофе // Аналитика и контроль. 2019. Т. 23. № 1. С. 6-23.
56. Рогожин В.В., Рогожина Т.В. Фруктоза как питательный субстрат *medusomyces gisevii* // Ветеринария, зоотехния и биотехнология. 2018. № 4. С. 49-57.
57. Рябых Е.А. Определение содержания токсичных элементов в кофе инверсионно-вольтамперометрическим методом // В сборнике: Молодежь XXI века: шаг в будущее Материалы XIX региональной научно-практической конференции. В 3-х томах. 2018. С. 93.
58. Сантос К.М.Р. Нейронная сеть системы автоматизации процесса управления объемным дозированием молотого кофе // В сборнике: Академическая наука проблемы и достижения материалы XI международной научно-практической конференции. НИЦ «Академический». 2017. С. 102-106.
59. Сапожникова О.А. Особенности ценообразования на мировом товарном рынке кофе в современных условиях // Проблемы совершенствования организации производства и управления промышленными предприятиями: Межвузовский сборник научных трудов. 2017. № 1. С. 272-282.
60. Серегина Н.В., Новикова Е.В. Способы защиты внутреннего рынка от фальсификации кофе натурального // В сборнике: Вопросы идентификации и классификации товаров в таможенных целях Материалы II Международной научно-практической конференции. 2018. С. 109-112.
61. Сироткина А.М. Анализ конкурентоспособности трёх образцов натурального растворимого кофе, реализуемого на рынке города Омска // В сборнике: Аграрная наука: современные проблемы и перспективы развития сборник материалов Международной научно-практической конференции. ФГБОУ ВО «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»; Омский аграрный научный центр, Сибирский научно-исследовательский институт птицеводства - филиал; ТОО «Северо-Казахстанский научно-исследовательский институт сельского хозяйства». 2018. С. 101-103.
62. Смоленков А.В. Экспертиза фальсификации кофе // В сборнике: Молодой исследователь: вызовы и перспективы сборник статей по материалам LXXVIII международной научно-практической конференции. 2018. С. 60-62.
63. Смоленцева Е.В. Производство кофе как элемент мирового рынка кофе // Московский экономический журнал. 2019. № 7. С. 71.
64. Соколянский А.А. Кофе в купе с видом на шоссе // Вестник Московского государственного областного университета. Серия: Русская филология. 2018. № 3. С. 91-100.
65. Сравнение показателей качества кофе, реализуемого на предприятиях общественного питания / Баллыев С.Б., Никитенко С.Н., Горичева Л.В., Романова Н.К. // В сборнике: Будущее науки - 2018 Сборник научных статей 6-й Международной молодежной научной конференции. В 4-х томах. Ответственный редактор А.А. Горохов. 2018. С. 192-198.
66. Сукомелова Т.С., Жаболенко М.В. Статистический анализ импорта кофе в российскую федерацию в зависимости от ставок таможенных пошлин / В книге: Оценка социально-экономического развития: опыт и перспективы Тезисы докладов и выступлений III Международной научно-практической конференции студентов и молодых ученых. Общая редакция О.Н. Головинова. 2019. С. 365-367.
67. Табала Е.Б., Митина Е.Ю. Оценка качества по органолептическим показателям кофе в зёрнах, реализуемого в «кофейне на красном» г. Новосибирска // Вестник Сибирского университета потребительской кооперации. 2018. № 1 (23). С. 52-55.
68. Тенденции и проблемы развития мирового рынка кофе / Винничек Л.Б., Кафтулина Ю.А., Батова В.Н. // Московский экономический журнал. 2017. № 1. С. 15.
69. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб. для бакалавров / Под ред. Чалых Т.И. - М.: Дашков и К, 2017. - ЭБС Znanium.com
70. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб/ для бакалавров / Л.Г. Елисеева [и др.] - М. : Дашков и К, 2017. - 930 с. - ЭБС IPRbooks
71. Царева С.В. Сравнительная товароведная оценка качества кофе растворимого, реализуемого в розничной сети Екатеринбурга // В сборнике: Церевитиновские чтения - 2018 Материалы V Международной конференции. 2018. С. 82-84.
72. Чёпорова Г. Сладкие блюда к чаю и кофе // Хлебопродукты. 2017. № 4. С. 72.
73. Шарыгин А.В. Оценка параметров процесса реализации цепочки создания ценности сети кофеен starbucks // В сборнике: построение и модернизация бизнес-моделей Москва, 2018. С. 348-355.
74. Ши Ц., Тань Ц., Чжоу Ц. Устройство для обжарки кофе, устройство для заваривания кофе и способ обжарки кофе // Патент на изобретение RU 2693739 C2, 04.07.2019. Заявка № 2017117550 от 15.10.2015.

75. Электрофоретическое определение соединений фенольной природы в растворимом кофе / Тищенко Е.А., Цюпко Т.Г., Воронова О.Б. // Аналитика и контроль. 2018. Т. 22. № 2. С. 197-205.
76. Яшина А.Е. Перспективы развития российского рынка кофе // Вестник современных исследований. 2019. № 1.5 (28). С. 331-333.
77. Belyanin A.A., Yakovenkova L.A. The influence of coffee and caffeine containing foods on cardiovascular system // В сборнике: Язык и межкультурная коммуникация сборник статей XI Международной научно-практической конференции. 2019. С. 92-97.
78. Grigorieva I.N. Pancreatic cancer risk factors: a summary review of meta-analytical and prospective cohort studies part 1. Coffee and tea consumption // Экспериментальная и клиническая гастроэнтерология. 2018. № 3 (151). С. 93-96.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/nauchno-issledovatel'skaya-rabota/119872>