

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/diplomnaya-rabota/153141>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Товароведение

Содержание

Содержание 2

ВВЕДЕНИЕ 2

ГЛАВА 1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ АССОРТИМЕНТА И КАЧЕСТВА ЧАЯ 6

1.1. Что такое функциональные продукты питания 6

1.2. История чая 11

1.3 Состояние рынка чая 16

1.4 Классификация и ассортимент чая 18

1.5 Производство чая и его влияние на формирование ассортимента и качества 22

1.6 Оценка качества и дефекты чая 31

ГЛАВА 2 ОРГАНИЗАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АО «Торговый дом «Перекресток» 34

2.1 Краткая организационно - экономическая характеристика деятельности АО «Торговый дом «Перекресток» 34

Рисунок 1 – Динамика выручки и чистой прибыли 36

Таблица 8 - Анализ рентабельности проведем в таблице 36

2.2 Анализ ассортимента чая, реализуемого в магазине 41

2.3 Оценка показателей качества чая 45

2.4 Создание нового чая с функциональными свойствами 52

ГЛАВА 3 СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ АССОРТИМЕНТА И КАЧЕСТВА ЧАЯ, РЕАЛИЗУЕМОГО в торговой организации 53

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 56

Список использованной литературы 59

ВВЕДЕНИЕ

Чай - это напиток, приготовленный из листьев чайного куста, очень распространенный во всем мире. Часто чаем называют также любой горячий напиток, полученный путем заваривания трав. Чай уже много лет является довольно распространенным напитком в России и странах СНГ. Его использование тесно связано с культурными традициями разных стран. Само слово "чай" означает напиток, полученный путем заваривания, кипячения и настаивания листа чайного растения, который предварительно обрабатывается специальными методами.

В настоящее время в более чем восемнадцати провинциях Китая культивируется около 500 наименований чая. Это разнообразие объясняется очень просто: один и тот же чайный лист можно собирать в разное время, скручивать по-разному, сушить по-разному или сушить на воздухе - так из зеленого чая появляются черный, красный, желтый и другие.

Чай - один из самых распространенных тонизирующих напитков. Чайный лист содержит около 300 химических соединений. К ним относятся полифенольные вещества, эфирные масла, алкалоиды, минеральные вещества, белковые вещества и аминокислоты, красящие вещества (пигменты) и витамины. Высокие вкусовые качества, тонкий изысканный аромат, хорошее тонизирующее и лечебное действие на организм человека нашли признание в разных странах мира.

В настоящее время расширение ассортимента, наращивание производства продуктов функциональной

направленности с целью формирования здорового питания, улучшения пищевого статуса и качества жизни населения являются приоритетными задачами государственной экономической политики.

Чай – один из самых популярных напитков, которые любят во всем мире. Сейчас в России формируется культура качественного чаепития, люди стали более требовательны к выбору сортов чая и готовы платить за качественный продукт.

По объемам потребления Россия входит в пятерку стран в мире. Здесь чай пьют 93% жителей. Этот напиток всегда пользуется спросом. Но, несмотря на такую популярность напитка, чайный бизнес – довольно специфическое дело. Проблема в том, что отечественные потребители привыкли к дешевому некачественному товару с различными вкусовыми добавками. Для многих по-прежнему остаются непонятными высокие цены, чайная культура и качественные сорта напитка.

Поэтому в чайном бизнесе важно найти свою целевую аудиторию, настоящих ценителей. Сделайте ставку на заинтересованных, разбирающихся потребителей – и ваше дело станет успешным.

Сейчас повсеместно открываются чайные лавки, предлагающие посетителям выбор на любой вкус.

Большинство из них ориентировано на покупателей, которые приходят сюда выбрать подарок – красиво оформленный чай. Но настоящим ценителям чая нужен совершенно другой формат. Для этого и существуют чайные клубы.

Для России бизнес достаточно молодой, но он быстро набирает популярность.

Актуальность темы исследования обусловлена тем, что низкая цена и высокая популярность товара часто являются причиной того, что в торговлю поступает товар откровенно низкого качества.

Это связано с неправильной технологией переработки чайного листа, при хранении с отклонением от норм, а также по многим другим причинам, например, при упаковке чая не на специализированном предприятии, а подпольным способом из контрабандного или списанного сырья.

Поэтому вопрос чайной экспертизы в наше время очень актуален.

Эта тема изучалась следующими авторами: Аксенчиков-Бирюков С. Ю., Алексушин Г. В., Чекмарева А. А., Белоус О. Г., Платонова Н. Б., Березина В. В., Бирюков И. В., Блинникова О. М., Вакулова Ю. С., Бондарь В. С., Брагина Л. А., Бурова М., Шок К. А. и др.

Цель работы - провести оптимизацию розничного ассортимента чая, представленного АО «Торговый дом Перекресток» на основе оценки его функциональных свойств.

Объект исследования – чай черный.

Предмет исследования – ассортимент и качество чая черного.

В соответствии с проблемой, целью, объектом и предметом исследования поставлены следующие задачи:

1. Провести анализ литературных источников по изучаемой теме.
2. Изучить ассортимент чая черного.
3. Проанализировать маркировку исследуемых образцов чая черного и их органолептические показатели.
4. Рассмотреть требования, предъявляемые к качеству чая черного.

Для решения поставленных задач были использованы следующие методы исследования:

анализ научно-исследовательской литературы,
наблюдение,
анкетирование,
классификация,
статистический метод.

Практическая значимость работы: проведен анализ ассортимента чая черного, реализуемого в АО «Торговый Дом Перекресток».

Структура работы: Исследование состоит из введения, трех глав, заключения, списка использованной литературы.

ГЛАВА 1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ АССОРТИМЕНТА И КАЧЕСТВА ЧАЯ

1.1. Что такое функциональные продукты питания

В современном мире из-за частых стрессов и плохого питания многие люди сталкиваются с различными заболеваниями. Несбалансированное питание усугубляется неблагоприятной экологической обстановкой. Рацион большинства взрослого населения не соответствует принципам здорового питания из-за потребления продуктов, содержащих большое количество животных жиров и простых углеводов, а также из-за недостатка в рационе овощей и фруктов, рыбы и морепродуктов. Это приводит к увеличению избыточного веса и ожирения, распространенность которых за последние 8-9 лет возросла с 19% до 23%, что повышает риск развития сахарного диабета, сердечно-сосудистых заболеваний и других заболеваний. Поэтому в настоящее время актуальной является проблема повышения культуры питания, чтобы ежедневный рацион соответствовал энергетическим затратам и физиологическим потребностям организма. Современная диетология признает полноценной пищу, которая обеспечивает шесть функций организма: энергетическую-поддерживается углеводами, жирами и в меньшей степени-белками; пластическую-обеспечивает построение и обновление клеток и тканей.

Функциональный пищевой продукт (ФПП) - это специальный пищевой продукт, предназначенный для систематического потребления в составе рационов питания всех возрастных групп здорового населения [28]. Такие продукты обладают научно доказанными и доказанными свойствами, они снижают риск развития заболеваний, связанных с питанием, благодаря наличию в их составе физиологически функциональных ингредиентов, а также предотвращают или компенсируют недостаток питательных веществ в организме.

Физиологически функциональный пищевой ингредиент-это вещество или комплекс веществ животного, растительного, микробиологического, минерального происхождения или идентичных природным, а также живых микроорганизмов, входящих в состав функционального пищевого продукта в количестве от 10% до 15% суточной физиологической потребности на порцию продукта. Они обладают способностью оказывать научно обоснованное и подтвержденное благотворное воздействие на одну или несколько физиологических функций, обменных процессов в организме человека при систематическом употреблении содержащего их функционального пищевого продукта.

Физиологически функциональные пищевые ингредиенты включают пищевые волокна, витамины, минералы, полиненасыщенные жирные кислоты, пробиотики, пребиотики или синбиотики [25].

К функциональным продуктам относятся: зерновые завтраки, хлебобулочные, макаронные и кондитерские изделия, морепродукты, безалкогольные напитки на основе фруктовых соков, экстрактов и отваров культурного и дикорастущего сырья, плодово - ягодные и овощные продукты, продукты на основе переработки мяса и субпродуктов птицы, апипродукты с использованием продуктов пчеловодства [28].

В последние годы функциональные продукты стали широко известны. Первые проекты по созданию функциональных продуктов были начаты в Японии в 1984 году, а к 1987 году они уже разрабатывали около 100 наименований. В настоящее время функциональные продукты питания составляют около 5% от общего объема продовольственных запасов. Эксперты считают, что они заменят традиционные лекарства профилактической медицины на 40-50 %.

В состав функциональных продуктов могут входить следующие ингредиенты:

витамины группы B, C, D и E; природные каротиноиды (каротины и ксантофиллы), среди которых важную роль играет бета-каротин; минеральные вещества (кальций, магний, натрий, калий, йод, железо, селен, кремний); балластные вещества; пищевые волокна пшеницы, яблок и апельсинов, представленные целлюлозой, гемицеллюлозой, лигнином и пектином, а также полипруктозан инулина, содержащиеся в цикории, топинамбуре; белковые гидролизаты растительного происхождения (пшеница, соя, картофель).

рис) и животного происхождения; ненасыщенные жирные кислоты, к которым относятся полиненасыщенные омега-3 жирные кислоты (докозангексаеновая и эйкозапентаеновая); катехины, антоцианы; бифидобактерии (препараты бифидобактерин, лактобактерин, колибактерин, бификол) [30].

Витамины, как функциональные компоненты, играют важную роль в питании человека. Они участвуют в обмене веществ, входят в состав ферментов, укрепляют иммунитет организма и, как следствие, помогают предотвратить серьезные заболевания, связанные с авитаминозом (цинга, авитаминоз и др.).

Продукты на основе злаков содержат растворимые и нерастворимые пищевые волокна. Пищевые волокна обладают специфическими физиологическими свойствами. Они стимулируют работу кишечника; адсорбируют токсины; усиливают липидный обмен; препятствуют всасыванию холестерина в кровь; нормализуют состав кишечной микрофлоры. Клетчатка активно влияет на секреторную активность пищеварения и усиливает перистальтику тонкого и толстого кишечника. Чрезмерное потребление клетчатки может привести к неполному перевариванию пищи и нарушению всасывания микроэлементов и витаминов в кровь.

Основными источниками полиненасыщенных жирных кислот являются растительные масла и различные виды масложировых эмульсионных продуктов. Они способны предотвращать сердечно-сосудистые заболевания. Снижая массовую долю жира в этих продуктах, они также эффективны для профилактики ожирения.

Значительный процент ФПП (~ 65-70 %) приходится на молочные продукты. Их функциональные свойства могут быть усилены добавлением витаминов А, Д, Е, бета-каротина и минералов (магния), а также пищевых волокон (пектина) и бифидобактерий. К таким продуктам относятся: энпиты, низколактозные и безлактозные продукты, ацидофильные смеси, пробиотические продукты, пищевые добавки, безбелковые продукты, продукты, обогащенные питательными веществами [30]. Они эффективны для профилактики желудочно-кишечных, сердечно-сосудистых заболеваний, остеопороза и рака. По способу введения ПФУ на основе молока в организм человека они делятся на сухие и жидкие. Кроме того, в отдельную группу выделяются жидкие продукты с пробиотиками.

Напитки являются наиболее технологичным продуктом для создания новых видов функционального питания, так как введение в них новых ингредиентов не представляет большой сложности.

К потребительским свойствам ФПП относятся пищевая ценность, вкусовые и физиологические эффекты. Функциональные продукты должны быть здоровыми, безопасными с точки зрения сбалансированного питания и пищевой ценности продуктов. Эти требования распространяются на продукт в целом. При рассмотрении проблемы приготовления пищи на основе пищевой комбинаторики необходимо учитывать, что большая часть населения находится в так называемом третьем состоянии — между здоровьем и болезнью. В этом случае организм нуждается в умеренно эффективных средствах для нормализации несколько измененных функций здорового организма, что обуславливает неопределимость функциональных продуктов питания.

С помощью диеты можно активно воздействовать на основные факторы, лежащие в основе патогенеза (механизма развития) различных заболеваний. Рекомендованные врачами изменения в рационе существенно влияют на качество жизни человека в целом, продлевая активный период его жизни. Термин "здоровое питание" предусматривает использование в рецептурах продуктов нового поколения экологически чистого сырья и полуфабрикатов, рациональное сочетание которых гарантирует полноценное обеспечение пищевыми и биологически активными веществами всех жизненно важных систем организма. Успех пищевой технологии уже сейчас позволяет максимально фракционировать сырье на ценные пищевые ингредиенты, однородные по составу и свойствам, а затем проектировать на их основе высококачественные продукты. При разработке и создании функциональных пищевых продуктов необходимо знать химический состав сырья, пищевую ценность и специальные технологии обработки. Совокупность показателей, характеризующих качество функциональных продуктов, должна включать следующие данные: общий химический состав, характеризующийся массовыми долями влаги, белка, липидов, углеводов и золы; аминокислотный состав белков; жирнокислотный состав липидов; структурно-механические характеристики; показатели безопасности; относительная биологическая ценность; органолептическая оценка.

Основным принципом создания функционального пищевого продукта нового типа является достижение максимально возможного уровня полезности и безопасности продукта. Функциональное питание позволяет не только поддерживать здоровье, но и в определенной степени заменять медикаменты.

Есть уверенность, что будут созданы торговые центры и предприятия общественного питания, которые будут продавать не только натуральные безопасные продукты, но и обогащенные пищевые продукты. В то же время у людей будет выработано иное отношение к собственному здоровью и питанию. Это, в свою очередь, окажет влияние на все сферы жизни.

1.2. История чая

Открытие чая приписывают китайскому императору и отцу китайской медицины Шэнь Нуну, который жил в Китае где-то в 2700 году до нашей эры. Он обладал обширными знаниями в области лекарственных средств.

Считается, что история чая началась в тот момент, когда Шэнь Лунь, устав от работы, решил вскипятить воду над костром и не заметил, как в нее упали листья с дерева. Выпив заваренный напиток, он почувствовал себя бодрым и бодрым, тепло разлилось по его телу, словно проверяя каждую часть его тела. Тогда он понял, что нашел новое целебное средство и решил лучше изучить его свойства.

После этого открытия китайцы начали активно изучать чайные растения и выращивать их. Чуть позже в Китае слово чай получило свой иероглиф, который произносится как "ча" и выполнен в виде дерева с цветами, листьями и человеком между ними. Этот иероглиф символизирует гармонию человека с природой. Сохранились самые ранние рукописи с упоминанием чая, датированные 1115 годом до нашей эры, в которых китайский князь Чжоу Гун описывал чай. Он отметил, что этот напиток имеет горький вкус, когда человек его пьет, он лучше думает, меньше хочет спать, тело становится легче, зрение проясняется. Во времена династии Чжоу с 1045 по 221 год до нашей эры китайцы пили вино, настойки и отвары, в том числе чай. В те времена люди использовали чай как лекарство. Чуть позже, в эпоху Хань, с 206 года до н. э. по 220 год н. э., чай стал обычным товаром на китайском рынке, особенно в современной провинции Сычуань, он стал популярен среди всех слоев населения. После эпохи Тан, длившейся с 618 по 907 год, в Китае стремительно развивалась чайная промышленность: появлялись новые технологии

Список использованной литературы

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утверждён решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880). Москва, - 2011
2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утверждён решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880). Москва, - 2011
3. ГОСТ 32170-2013. Межгосударственный стандарт. Чай. Правила приемки" (введен в действие Приказом Росстандарта от 26.04.2013 N 58-ст).
4. ГОСТ 32573-2013. Межгосударственный стандарт. Чай черный. Технические условия" (введен в действие Приказом Росстандарта от 19.03.2014 N 186-ст).
5. ГОСТ ISO 1572-2013. Межгосударственный стандарт. Чай. Метод приготовления измельченной пробы и определения содержания сухого вещества" (введен в действие Приказом Росстандарта от 28.06.2013 N 353-ст)
6. ГОСТ ISO 10727-2013. Межгосударственный стандарт. Чай и чай растворимый. Определение содержания кофеина. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии"
7. Блинникова О.М. Экспертиза качества байхового чая / О.М. Блинникова // Методы оценки соответствия. М.: Норма - 2013, № 1. - 26 с.
8. Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Вытовтов. - М.: ИНФРА-М, 2014.- 576 с.
9. Ермилова, И.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебник / И.А.Ермилова. - М.:ИНФРА-М, 2013. - 328с.
10. Казанцева, Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Учебник / Н.С. Казанцева. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2013. - 400 с.
11. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник. / С.Л. Калачев. - М.: Юрайт, 2015. - 463 с.
12. Криштафович, В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум / Под ред. В.И. Криштафович. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2013. - 592 с.
13. Куликова, Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе: Учебник / Н.Р. Куликова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2014.- 168с.
14. Лисицын, А. Б. Роль агронауки в обеспечении населения России функциональными и диетическими продуктами/ А.Б. Лисицын, А.В. Устинова, Н.А. Горбунова // Все о мясе. - 2007.- №1. - С.34
15. Мир чая: Официальный сайт [Электронный ресурс] / Мировое производство чая.- 2018-2019. - Электрон. дан. - Режим доступа: <http://teaworld.su/mirovloe-proizvodstvo-chaya/605-mirovloe-proizvodstvo-chaya> (дата обращения: 23.03.21).
16. «МК Чай»: Официальный сайт [Электронный ресурс] / Этапы производства чая. 2018. - Электрон. дан. - Режим доступа: <http://mkchai.ru/process/> (дата обращения: 23.03.21).
17. Мякинникова Е.И. Создание новых видов тонизирующих напитков на основе пряно - ароматического, лекарственного растительного сырья и молочной сыворотки / Е.И. Мякинникова, Г.И. Касьянов// Технологические разработки. - 2015. - №1. - С. 141 -149
18. Николаева, М. А. Товароведение потребительских товаров: Учебник / М. А. Николаева - М.: Норма, 2014. - 283 с.

19. Николаева, М.А. Товарная экспертиза: Учебное пособие / М.А. Николаева. - М.: Издательский дом «Деловая литература», 2014. - 320 с.
20. Николаева, М. А. Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие / М. Николаева, Г. Я. Резго. - М.: ФОРУМ : ИНФРА-М, 2013. - 302 с.
21. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник / М.А.
22. Николаева. - М.: Норма, 2014. - 448 с.
23. Поляк, Е.С. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник / Е.С.Поляк. - М.: ИНФРА-М, 2013.- 754 с.
24. Пилипенко, Т. В. Экспертиза потребительских товаров: Учебное пособие / Т. В.Пилипенко. - СПб: ТЭИ, 2013. - 24 с.
25. Рудась, И.Г. Разработка технологии чая и чайных напитков функционального назначения [Текст]: автореф. Ди. на соиск. учен. степ. канд. тех. Наук (05.18.07)/ Рудась Ирина Геннадьевна; МГУПП. - Москва, 2004. - 10с.
26. Русская чайная компания: Официальный сайт [Электронный ресурс] / Всё о чае и кофе. 2018-2019. - Электрон. дан. - Режим доступа: <http://www.rusteaco.ru/tea-coffee/> (дата обращения: 23.03.21).
27. Рынок чая в России. - 2018-2019. - Электрон. дан. - Режим доступа: <http://roif-expert.ru/food/rynok-chaya.html> (дата обращения: 23.03.21).
28. Сокол Н.В. Как сделать простой продукт функциональным/ Н.В. Сокол, Н.С. Храмова, О.П. Гайдукова// Научный журнал КубГАУ. - 2007. - №31 (7). - С. 27 - 38
29. Учебное пособие / Е.Ю. Райкова. - М.: Издательская корпорация «Дашков и К^о», 2013. - 93 с.
30. Яшин, Я.И. Яшин, А.Я. Чай. Химический состав и его влияние на здоровье. - М.: Альтернативная медицина, 2015

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/diplomnaya-rabota/153141>