

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://studservis.ru/diplomnaya-rabota/159074>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Товароведение

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ АСПЕКТЫ ФОРМИРОВАНИЯ АССОРТИМЕНТА И КАЧЕСТВА ПЛАВЛЕНОГО СЫРА.....	6
1.1 Потребительские свойства и пищевая ценность плавленого сыра	6
1.2 Классификация и ассортимент плавленого сыра.....	11
1.3 Факторы, сохраняющие качество и безопасность плавленого сыра	14
ГЛАВА 2. АССОРТИМЕНТ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПЛАВЛЕНОГО СЫРА НА МАТЕРИАЛАХ МАГАЗИНА ООО «ВАЛЕНТИНА» Г.НОВОСИБИРСК.....	18
2.1 Техничко-экономическая характеристика магазина ООО «ВАЛЕНТИНА».....	18
2.2 Анализ ассортимента плавленого сыра.....	29
2.3 Объекты исследования и методы испытания.....	34
2.4 Результаты оценки качества плавленого сыра и разработка мероприятий по обеспечению его качества.....	35
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	49
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	51

Плавленый сыр – это продукт, приготовленный на основе сычужных сыров, творога, сухого молока, масла и других молочных продуктов. Часто в его состав добавляют различные специи и пряные травы, специальные наполнители и растительные жиры.

Производится он путем плавления при температурах около 90 градусов с обязательными добавками в виде солей-плавителей, которые помогают сыру долго оставаться мягким и не черстветь.

С каждым годом на полках супермаркетов можно увидеть все больше и больше всевозможных упаковок с этим продуктом. Он бывает и в коробочках, и в пластиковых баночках, и в фольге.

Существует как обычный сливочный сырок, так и различные его вариации: с беконом, с грибами, с ветчиной, с зеленью и другими добавками.

Основным компонентом для изготовления плавленого сыра являются твердые сорта одноименного продукта. На переработку идут незрелые или неправильно сформировавшиеся в процессе изготовления головки.

Идея переработки твердых сыров, которые не могут по какой-либо причине попасть в продажу, пришла в голову знатокам сыроварения и ценителям этого продукта – швейцарцам.

Вальтером Гербером и Фрицем Штеттлером была переплавлена партия сыра эмменталя, которая имела непрезентабельный вид для продажи. Для придания особого вкуса в основу был добавлен цитрат натрия. Это событие произошло в 1911 году.

Новый продукт пришелся по вкусу многим, и уже через несколько лет плавленый сыр появился в продаже.

С тех пор прошло немало времени, и в процессе изготовления стали использовать и другие компоненты.

Есть плавленый сыр, изготовленный на основе творога, сухого молока, концентрата сливок, масла с добавлением всевозможных приправ и ароматизаторов.

Молоко, закваска и ферменты для придания плотности и нужной консистенции готовому продукту – основные компоненты для изготовления обычных сортов сыра.

Основная часть дополнительных ингредиентов имеет натуральное происхождение, хотя производители не брезгают консервантами, усилителями вкуса.

Процесс сыроварения довольно долгий, проходящий несколько этапов. Самым длительным является выдержка. В зависимости от сорта твердого сыра она может занимать от нескольких месяцев до года.

Основой плавленого сыра является твердый. При температуре 75–95°C обычный сыр расплавляют, превращая в однородную массу. Затем добавляют другие компоненты: сухое молоко, масло, сливки. Для достижения нужной консистенции производители используют загустители, зачастую искусственного происхождения.

В плавленых видах сыра содержится больше усилителей вкуса, консервантов и ароматизаторов, чем в твердых.

Приготовление плавленого сыра не занимает много времени. Поэтому его стоимость намного меньше, чем у обычного сыра.

Кроме основных ингредиентов и процесса изготовления, эти сорта сыров отличаются и содержанием полезных компонентов. В твердых содержится больше кальция, а в плавленом – меньше холестерина, и он быстрее усваивается организмом.

Для получения качественного продукта производители используют не только твердые (сычужные) сыры. В процессе изготовления в него добавляют:

- 1) Натуральный творог, масло сливочное, сухое молоко и сливки.
- 2) Эмульгаторы, способствующие улучшению однородности сырьевой массы и текстуры уже готового продукта.
- 3) Кукурузный крахмал – служит для улучшения консистенции пастообразных сыров. Благодаря этому компоненту ломтевые сыры отлично плавятся.
- 4) Растительные жиры – заменяют более дорогие натуральные, из-за чего плавленые сыры имеют доступную стоимость.
- 5) Натриевые добавки, сахар – способствуют усилению вкусовых качеств сыра.
- 6) Консерванты и ароматические добавки – служат не только для пикантного аромата, но и продлевают срок годности готового сыра.

Химический состав плавленого сыра богат на полезные вещества. В нем содержатся витамины А, D, E; аминокислоты (лейцин, валин), способствующие полноценной работе внутренних органов; жирные полунасыщенные кислоты; калий, фосфор, натрий и небольшой процент кальция.

Плавленый сыр – питательный и довольно калорийный продукт.

Энергетическая ценность плавленого сыра представлена в таблице 1.

Таблица 1 – Энергетическая ценность плавленого сыра

Наименование показателя Характеристика

Энергетическая ценность 200-305 калорий на 100 г

Жиры 20-23 г (около 30% от суточной нормы)

Белки 7-10 г

Углеводы 3-5 г (2-4% от суточной нормы)

Хотя этот продукт и высококалорийный, но он легко и быстро усваивается организмом.

Молочные продукты оказывают благотворное влияние на работу всех человеческих органов, способствуют пополнению запасов витаминов и других нужных элементов для здоровья.

Плавленый сыр не является исключением. Он содержит высококачественный белок – казеин, принимающий непосредственное участие в выделении полезных аминокислот. А они способствуют улучшению мышечной ткани, положительно влияют на работу человеческого мозга.

В его состав входит витамин А, способствующий нормализации зрения. Поддерживают баланс, улучшают кожу, укрепляют волосы витамины E, D.

Особенно полезен плавленый сыр для людей, подвергающимся частым стрессам.

Хотя и в небольшом количестве, но в нем содержится кальций, оказывающий укрепляющее воздействие на позвоночник, костную ткань, ногтевые пластины, волосы.

Минеральный комплекс представлен в первую очередь фосфором, кальцием и натрием. Также в нем присутствуют такие полезные минералы, как сера, хлор, калий, магний. И микроэлементы:

- цинк;
- медь;
- железо;
- марганец.

Благодаря такому составу, плавленый сыр способен практически полностью усваиваться организмом. В нем содержится высококачественный молочный белок казеин, в котором находятся аминокислоты, необходимые для стабильной и слаженной работы организма.

Также можно выделить и другие его полезные свойства:

- витамины и минералы, входящие в его состав, способствуют улучшению зрения, укрепляют волосы и ногти, улучшают кожу и цвет лица;
- отличается меньшим содержанием холестерина, чем твердые сорта;
- значительно насыщает организм, заряжает энергией и бодростью;

- благотворно влияет на состояние костей, мышечную ткань, улучшает состояние зубов.

Плавленный сыр быстро усваивается организмом и не содержит холестерина.

Присутствие в рационе этого продукта окажет положительное воздействие на пищеварительную систему, улучшит кровообращение.

Микро и макроэлементы, витамины, входящие в состав плавленого сыра, способствуют улучшению работы женского организма. Витамины оказывают положительный эффект на состояние волос, улучшают цвет кожи. К тому же употребление этого продукта снижает выработку кортизола (гормон стресса).

Плавленые сыры, имеющиеся в продаже, не окажут пользу организму беременной женщины. Наоборот, всевозможные химические добавки могут спровоцировать аллергию, сбой в работе внутренних органов.

В плавленых сырах содержится минимальное количество нужных для полноценного развития ребенка элементов. Сладкие виды можно использовать как лакомство, но не часто. Их состав может спровоцировать аллергическую реакцию. Детям до 3-4-х лет вообще не рекомендуется употребление плавленых сыров.

Плавленые сыры используют как самостоятельный продукт или как один из ингредиентов различных блюд.

Пастообразные виды используют для приготовления различных закусок. Ими удобно намазать лаваш и сделать из него рулет. Сыр отлично сочетается с мясом, зеленью, грибами, яйцом, мясом креветок.

Незаменим такой продукт и для быстрого завтрака. Тост, намазанный сыром, или горячий бутерброд послужит вкусным и питательным дополнением к утренней чашке чая или кофе.

Применяется плавленый сыр (обычно ломтевой) и для приготовления супов. Если использовать продукт с добавками из прованских трав, зелени, грибов, то первое блюдо приобретает изысканный аромат. К тому же такой суп очень сытный.

1. ФЗ РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 18.04.2018) «О защите прав потребителей»

2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция)

3. ГОСТ 31690-2013 Сыры плавленые. Общие технические условия.

4. Абоимова Н.Э. Организация и технология розничной торговли: учебник для учреждений нач. проф. образования / Н.Э. Абоимова. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 256 с

5. Базарова В.И., Боровикова Л.А. и др. Учебник. - М.: Исследования продовольственных товаров. М.: Экономика, 2015. - 350с.

6. Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров: Учебно-практическое пособие / С.А. Вилкова. - М.: Дашков и К, 2015. - 500 с.

7. Голубкина, Т.С. Розничная торговля продовольственными товарами: Товароведение и технология: Учебник / Т.С. Голубкина. - М.: Академия, 2014. - 336 с.

8. Горбачева, М.В. Товароведение и экспертиза доп. видов сырья живот.: Учебное пособие / М.В. Горбачева, А.В. Щербакова. - М.: Инфра-М, 2017. - 384 с.

9. Гранаткина, Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебное пособие / Н.В. Гранаткина. - М.: Academia, 2018. - 384 с.

10. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2016.— 336 с.

11. Красина Ф.А. Управление персоналом: Учебное пособие. — Томск: Томский межвузовский центр дистанционного образования, 2014. — 177 с.

12. Кременевская М.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учеб.-метод. пособие. - СПб.: Университет ИТМО, 2015. - 97 с

13. Мальцева, С. В. Инновационный менеджмент : учебник для академического бакалавриата / под ред. С. В. Мальцевой. — М.: Издательство Юрайт, 2015. — 527 с.

14. Маслова, В. М. Управление персоналом: учебник и практикум для академического бакалавриата / В. М. Маслова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2016. — 492 с.

15. Памбухчиянц О. В. Технология розничной торговли: Учебник / О. В. Памбухчиянц. — 9 е изд., перераб. и доп. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. — 288 с.

16. Товароведение продовольственных товаров: краткий курс лекций для студентов 3 курса направления подготовки 38.03.06 Торговое дело / Сост.: Н.А. Колотова // ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». - Саратов, 2016. - 108 с.

17. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник/ под ред. А.Н. Неверов, Т.И. Чалых, С.С. Шипилова - ПрофОбрИздат, 2015- 464с.

18. Товароведение продовольственных товаров: краткий курс лекций для студентов 3 курса направления подготовки 38.03.06 Торговое дело / Сост.: Н.А. Колотова // ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». - Саратов, 2016.

- 108 с.

19. Управление персоналом: учеб.-метод. пособие / И.Б. Тесленк; Владим. гос. ун-т им. А. Г. и Н. Г. Столетовых. - Владимир: Изд-во ВлГУ, 2015. - 80 с.

20. Ходыкин А.П., Ляшко А.А., Волошко Н.И., Товароведение непродовольственных товаров: учебник / А.П. Ходыкин, А.А. Ляшко, Н.И. Волошко. - Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016. - 540с.

21. Чебакова, Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения / Г.В. Чебакова, И.А. Двнилова. - М.: КолосС, 2017. - 312 с.

22. Шепелев А.Ф., Кожухова О.И. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров. - Ростов - на - Дону.: Учебное пособие, 2014.- 145 с.

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/159074>