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/vkr/262653>

Тип работы: ВКР (Выпускная квалификационная работа)

Предмет: Товароведение

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

Глава 1. ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ИДЕНТИФИКАЦИИ И ФАЛЬСИФИКАЦИИ ПИВА 5

1.1 Виды и признаки идентификации пива 5

1.2 Особенности фальсификации пива 14

1.3 Введение в заблуждение потребителей относительно свойств пива с помощью элементов маркетинга и некорректной рекламы 22

Глава 2. УСЛОВИЯ И МЕТОДИКИ ПРОВЕДЕНИЯ ИССЛЕДОВАНИЙ НА ПРЕДПРИЯТИИ 29

2.1 Общие сведения о предприятии 29

2.2 Методики проведения исследований 31

2.3 Схема проведения исследований 56

Глава 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОВЕДЕНИЯ ИССЛЕДОВАНИЙ 63

3.1 Результаты ассортиментной идентификации 63

3.2 Результаты качественной и количественной идентификации 66

3.3 Результаты информационной идентификации 70

3.4 Результаты разработки решений проблем фальсификации пива 72

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 76

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 78

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность темы исследования. Фальсификация, то есть подделка практикуется уже много столетий. Вместо одного вещества заменяют другое, чаще совсем бесполезным, а иногда вредным. Мы живём во времена, когда благодаря науке и технологиям, упрощена проблема подделки питательных веществ из продуктов совсем не питательных. Когда умудряются готовить кофе без кофейных бобов, шоколад без какао, вино без винограда и молоко без участия какого-либо живого существа. Фальсификация проникла всюду и дошла даже до лекарственных средств и алкогольной продукции. Алкогольные напитки – это жидкие пищевые продукты, содержащие не менее 1,5% этилового спирта, образующегося при сбраживании сахаров, которые извлекаются из углеводсодержащего пищевого сырья. Однако многие изготовители контрафактного алкоголя часто заменяют его на метиловый спирт, так как стоит он в 5 раз дешевле и продаётся в свободном доступе. К тому же, он не отличается от этилового - ни цветом, ни запахом, ни вкусом. Но 30 мл этого вещества приводит к летальному исходу, а маленькое количество метилового спирта вызывает слепоту, нарушает центральную нервную систему, приводит к отказу почек и других внутренних органов.

Цель исследования – изучить и проанализировать идентификацию и решение проблем фальсификации пива.

Задачи исследования:

- 1) выполнить теоретическое обоснование идентификации и фальсификации пива;
- 2) проанализировать условия и методики проведения исследований на предприятии;
- 3) проанализировать результаты проведения исследований.

Объект исследования – ОАО "Пивзавод Волга".

Предмет исследования – идентификация и решение проблем фальсификации пива.

Методы исследования: изучение специализированной литературы, анализ и сравнение.

Структура работы: введение, три главы, заключение и список использованных источников.

Глава 1. ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ИДЕНТИФИКАЦИИ И ФАЛЬСИФИКАЦИИ ПИВА

1.1 Виды и признаки идентификации пива

Каким бы скоротечным ни казалось нам время, прошло уже несколько тысячелетий с того момента, как человечество открыло для себя алкоголь. С развитием археологии учёные находят всё больше новых подтверждений того, что первые цивилизации не только умели изготавливать алкогольные напитки, но и использовали их в медицине, давали воинам и уделяли им особое место за трапезой. Так, по результатам раскопок и найденных артефактов можно заключить, что одним из древнейших алкогольных напитков является пиво. С 1 января 2017 года вступил в силу новый алкогольный закон, по которому была ограничена продажа пива в пластиковых бутылках, объём которых превышает полтора литра. Ужесточились требования закона и к производству алкогольной продукции, выдаче лицензий, объявлена новая градация штрафов. В качестве меры предотвращения развития теневого рынка алкогольной продукции была создана система ЕГАИС, позволяющая прослеживать перемещение сырья и готовой продукции в режиме реального времени.

Применение ЕГАИС позволяет отслеживать качество пива на каждом этапе реализации, а значит, увеличить налоговые поступления за счёт снижения «теневого» производства. При всех своих плюсах, переход на новую автоматизированную систему контроля принёс значительные трудности представителям пивных компаний, а так же способствовал фальсификации слабоалкогольных напитков, выдаваемых за пиво или медовуху «со вкусом». Таким образом, проблемы, касающиеся производства и реализации пива рассматриваются в новом русле, и тема данной работы представляется вполне актуальной. Оценкой качества пива занимаются с давних времён, существует целое множество неразрешённых вопросов в пивоваренной области, и ими, безусловно, необходимо заниматься, поскольку от качества произведённого пива зависит не только экономика государства, но и здоровье его населения.

Пиво – пенный алкогольный напиток, получаемый из воды, солода, хмеля и хмелепродуктов (с применением/без применения зернопродуктов), сахаросодержащих продуктов, в составе которого содержится этиловый спирт, образовавшийся в процессе брожения сусла. К данному определению ГОСТ 31711-2012 «Пиво. Общие технические условия» добавляет примечание, что пиво должно изготавливаться без добавления этилового спирта. В готовом продукте этиловый спирт присутствует только за счёт того, что вырабатывается в процессе брожения пивного сусла. Благодаря содержанию незначительного количества этилового спирта, а также углекислого газа, при употреблении пиво повышает общий тонус человеческого организма, отлично удаляя жажду. Пиво является единственным напитком, в составе которого содержится хмель, за счёт горьких веществ которого пиво вызывает аппетит и оказывает общее успокаивающее действие на человека.

Взаимодействие субъектов товарно-денежных отношений начинается с оценки видовых количественных, качественных и стоимостных характеристик товара. С изменением социально экономических условий некоторые проблемы вновь становятся злободневными и требуют новых подходов. К таким проблемам относятся, в частности, идентификация товаров для обнаружения и/или предупреждения их фальсификации.

Идентификация - установление соответствия наименования товара указанного на маркировке и/или в сопроводительных документах, предъявляемым к ним требованиям.

Идентификация продукции - процедура посредством которой устанавливается соответствие представленной на сертификацию продукции требованиям, предъявляемым к данному виду(типу) продукции(в нормативной технической документации, в информации о продукции) т.е. принадлежности к одной из 15 групп однородной продукции. Это определение дано в правилах по проведению сертификации пищевых продуктов в РФ.

Цель идентификации - выявление и подтверждение подлинности конкретного вида и наименования товара, а также соответствия определенным требованиям НТД или информация о нем, указанная на маркировке и/или в товаросопроводительных документах.

Конечный результат идентификации носит альтернативный характер: выявляется либо соответствие либо несоответствие определенным требованиям. Отрицательный результат при идентификации свидетельствует о фальсификации товара. Т.о. фальсификация - один из возможных результатов идентификации. Эти два понятия взаимосвязаны в общей проблеме качества товаров, актуальность которой возросла за последнее время по ряду причин:

- переход к рыночной экономике характеризующийся первичным накоплением капитала, для чего

используются любые средства, в том числе и фальсификация.

- смена жесткой регламентации системы товарно-денежных отношений полнейшей экономической свободой временное ослабление деятельности органов Госконтроля(невозможность контроля в малых предприятиях, нет специалистов);
- несовершенство действующих законов и НД, в которых не устанавливается уголовной, административной ответственности за фальсификацию товаров.
- недостаточное исполнение действующих законов участниками производства;
- слабое информационное обеспечение продавцов и потребителей, что затрудняет компетентный выбор товаров определение их ассортиментной принадлежности, выявления фальсификаций разного рода с помощью надежных критериев идентификации.

Пиво очень популярный продукт пользующийся спросом, поэтому недобросовестные производители пользуясь этим производят недоброкачественный продукт - уменьшая сроки брожения и т.д.

Фальсификация пива может быть такой.

Пиво – слабоалкогольный жаждоутоляющий напиток с хмелевым вкусом и ароматом, обладающий способностью вспениваться при наполнении бокала и долгое время удерживать на поверхности слой компактной пены. Вкус и аромат пива обуславливают экстрактивные вещества, извлеченные из зернового сырья, горькие и ароматические соединения хмеля. Насыщенность пива диоксидом углерода придает ему свойства утолять жажду. Этот солодовый напиток не только вкусный, но и полезный. При умеренном потреблении пиво не наносит здоровью вреда и повышает жизненный тонус. Польза пива для человека объясняется его химическим составом и воздействием этих составляющих на организм человека. Пиво на 86-91% состоит из воды; несброженного экстракта (3-10%), который состоит из питательных и биологически активных веществ (белков, углеводов, микроэлементов, органических кислот, витаминов); этилового спирта (до 9,4%) и углекислого газа (до 0,4%). Сырьем для получения пива является ячмень в виде солода, несоложенные материалы, ферментные препараты, хмель, пивные дрожжи и вода. Технология пива – сложный и длительный процесс, состоящий из нескольких циклов: производство солода из ячменя, приготовление пивного сусла, охлаждение сусла, брожение сусла, дображивание и выдержка (созревание) пива, фильтрация и розлив готового пива.

Классификация пива

В России вырабатывают пиво трех типов:

- светлое (для производства используют светлый или средней светлости солод)
- темное (используют темный или карамельный, или жженный солод).

В зависимости от экстрактивности начального сусла:

- светлое пиво подразделяют на 16 групп (8-23%)
- темное – на 13 групп (11-23%)

В отдельную группу выделяют пиво особое 12%-ное, которое выпускают двух типов: полутемное (безалкогольное) и темное. По способу обработки пиво подразделяют на:

- непастеризованное
- пастеризованное
- обеспложенное (холодная стерилизация).

Непастеризованное пиво имеет стойкость от 8 суток у светлого, до 30 суток у полутемного и темного.

Обеспложивание и пастеризация увеличивают стойкость пива до 30 и 60 суток. Применение стабилизаторов белково-коллоидной стойкости увеличивает стойкость пива до трёх месяцев, применение консервантов – до одного года. Пивоваренные предприятия производят пиво местных и национальных сортов, требования к которым устанавливаются в технических условиях. В зависимости от рецептуры и продолжительности до-браживания местные и национальные сорта пива делятся на три вида:

- светлое и тёмное;
- светлое и темное специальное;
- светлое оригинальное.

Специальное пиво изготавливают с применением вкусовых и ароматических добавок. Оригинальное пиво – пиво с увеличенным сроком дображивания и повышенной нормой внесения хмеля. Также пивоваренная промышленность выпускает:

- безалкогольное пиво (содержание спирта не более 0,5 % об.)
- слабоалкогольное пиво (содержание спирта не более 1,5 % об.)

За рубежом пиво делят:

- по цвету на: светлое и темное;

- по экстрактивности начального сусла на: слабое – 5%, среднее – 12% и крепкое – 14%.

В зависимости от способа брожения и используемых дрожжей различают пиво:

- низового брожения («лагерное» пиво)
- верхового брожения (эли)
- спонтанного (самопроизвольного) брожения – (ламбик)

Различия между лагерным пивом и элем обуславливаются типом дрожжей, используемых при брожении, и температурой брожения. Для элей используют дрожжи верхового брожения (во время брожения дрожжи поднимаются вверх), а для лагеров применяют дрожжи низового брожения (при брожении дрожжи оседают на дно). Эли сбраживаются быстро при относительно высоких температурах (13-210С), а лагеры сбраживаются более медленно и при низких температурах (6-9 0С). Абсолютно особым сортом является брюссельское пиво ламбик, которое варят только зимой и предварительно не сбраживают. Произвольное брожение вызывают дикие дрожжи, молочнокислые бактерии и дрожжи типа *Brettanomyces*. Перед выпуском вкус пива исправляют путем смешивания старых партий с молодыми.

Ассортимент пива на российском рынке представлен свыше 150 наименований. Около 70% производимого пива приходится на светлые сорта, так как эти сорта пользуются наибольшим спросом (Жигулевское, Балтика №№ 0 (безалкогольное), 1, 2, 3 классическое, 5, 8 (пшеничное, нефилтрованное), Невское классическое, Клинское светлое, Толстяк доброе, Бочкарев, Медовое, Админалтейское и др.). Среди темных сортов пива наиболее известны: Балтика темное №4 (оригинальное), Балтика №6 (Портер), Бархатное, Тверское темное и др. Полутемные сорта пива: Афанасий, Афанасий Доброе, Очаково полутемное и др. Импортное пиво в основном представлено чешским и немецким. Чешское пиво: Пльзенский Праздрой (мировой эталон светлого пива), Старопрамен, Гамбринус, Пильзнер Уорквелнь и др. Немецкое светлое пиво: Холстен, Моравия, Айнигер-Хефе-Белас и др.; темное пиво: Дортмундская колонна Классик, Аугустинское коричневое, Мюнхенское темное, Целебра-тор и др. Из Великобритании поступают различные сорта элей: Пайл Эль, Чемпион, Олд Эль, Скотч Эль и др. Пиво Роджер энд Аут – самое крепкое в мире (содержание спирта 16,9% об).

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Федеральный закон "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции" от 22.11.1995 N 171-ФЗ (последняя редакция)
2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Текст] : СанПиН 2.3.2.1078-01. – М. : НИКА, 2001.
3. Вода питьевая. Метод определения содержания сухого остатка [Текст] : ГОСТ 18164-72. – Введ. 1974-01-01. – М. : ИПК Издательство стандартов, 1973.
4. Пиво. Методы определения кислотности [Текст] : ГОСТ 12788-87. – Введ. 1989-01-01. – М. : Стандартиформ, 1988.
5. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования [Текст] : ГОСТ Р 51074-2003. – Введ. 2005-06-30. – М. : ИПК Издательство стандартов, 2004
6. ГОСТ 31711-2012. Пиво. Общие технические условия.– М.: Стандартиформ, 2013. – 15с.
7. Технический регламент Таможенного союза ТР/ТС 005. О безопасности упаковки (с изменениями на 18 октября 2016 года). – Официальный сайт Комиссии таможенного союза www.tsouz.ru, 05.09.2011 – 35 с.
8. Алиева А.К. Сенсорный Анализ потребительских товаров. СПб, 2016. 36с.
9. Алиева, А. К. Товароведная характеристика, идентификация, фальсификация и оценка качества пива / А. К. Алиева, В. В. Кутузова // Инновационная наука в современном мире : материалы Международной (заочной) научно-практической конференции, Минск, 14 июня 2018 года / Научно-издательский центр «Мир науки». – Минск: Научно-издательский центр "Мир науки" (ИП Вострецов Александр Ильич), 2018. – С. 70-75.
10. Алиева А.К. Безопасность товаров. /А.К. Алиева, М.И. Дмитриченко, СПб, 2017. 160с.
11. Блинникова, О. М. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст] : учебное пособие / О. М. Блинникова. – Мичуринск : Изд. Мич. ГАУ, 2011. – 234 с.
12. Виноградова, Г. Н. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебник / Г. Н. Виноградова. – Ростов н/Д. : МарТ, 2015. – 445 с.
13. Герасимова В.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник / В.А. Герасимова, Е.С. Белокурова, А.А. Вытовтов. – СПб.: Питер, 2005. – 416 с.
14. Дмитриченко, М.И. Идентификация и выявление фальсификации продовольственных товаров: учеб.

пособие / М.И. Дмитриченко, А.М. Мирзоев, – СПб.: СПбГЭУ, 2016. – 147с.

15. Елисеева Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова, – М.: Дашков и К, 2013. – 930с
16. Ермолаева, Г. А. Справочник работника лаборатории пивоваренного предприятия [Текст] : справочное пособие / Г.А. Ермолаева. – СПб. : Профессия, 2011. – 536 с.
17. Кондрашова, Е. А. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие / Е. А. Кондрашова, Н. В. Конник, Т. А. Пешкова. – М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2011. – 416 с.
18. Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие / Н. В. Коник. – М. : НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 416 с.
19. Криштанович, В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : лабораторный практикум / В. И. Криштанович. – М. : Дашков и Ко , 2012. – 592 с.
20. Мазилкина, Е. И. Основы управления конкурентоспособностью [Текст] / Е. И. Мазилкина, Г. Г. Паничкина. – М. : Омега-Л, 2011. – 328 с.
21. Меледина, Т. В. Дегустационная оценка пива [Текст] : учебное пособие / Т. В. Меледина, Е. А. Нестеренко, А. Т. Дедегкаев. – СПб. : ИХиБТ, 2012. – 126 с.
22. Меледина, Т. В. Качество пива [Текст] / Т. В. Меледина, А. Т. Дедегкаева, А. В. Афонин. – М. : Профессия, 2011. – 224 с.
23. Меледина, Т. В. Сырье и вспомогательные материалы в пивоварении [Текст] / Т. В. Меледина. – СПб. : Профессия, 2011. – 304 с.
24. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. – М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2012 – 464 с.
25. Оболенский Н. В. Развитие малого и среднего бизнеса в пивоваренной отрасли / Н. В. Оболенский, В. П. Агафонов, А. В. Мартынячев // Экономика, право и образование в условиях риска и неопределенности: тенденции и перспективы развития : материалы Международной научно-практической конференции, Нижний Тагил, 25 февраля 2016 года. – Нижний Тагил: Уральский государственный экономический университет, 2016. – С. 233-245.
26. Пашкевич, Л. А. Товароведение потребительских товаров [Текст] : учебное пособие / Л. А. Пашкевич, А. Д. Покусаева, А. В. Павликова. – М. : ИД ФОРУМ, 2012. – 384 с.
27. Рукавишников, А. Пивная революция и маркетинг пива в России [Текст] / А. Рукавишников. – М. : Альпина Бизнес Букс, 2011. – 372 с.
28. Сергеев, И. В. Экономика предприятия [Текст] : учебное пособие / И. В. Сергеев. – М. : Финансы и статистика, 2012. – 304 с.
29. Столярова, А. С. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст] : учебное пособие / А. С. Столярова. – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2013. – 140 с.
30. Тимофеева, В. А. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебник / В. А. Тимофеева. – изд. 5-е, доп. и перер. – Ростов н/Д. : Феникс, 2011. – 416 с.
31. Тихомиров, В. Г. Пиво и его производство [Текст] / В. Г. Тихомиров, А. М. Хныкин. – М. : Экслибрис, 2011. – 157 с.
32. Третьяк, Л. Н. Проблемы контроля качества пива [Текст] / Вестник ОГУ (145). – 2012. – № 9. – С. 197-203.
33. Хныкин, А. М. Пиво. Технологический и химический контроль производства на мини-предприятиях [Текст] / А. М. Хныкин. – М. : Экслибрис, 2011. – 320 с
34. Чепурной, И. П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст] : учебник / И. П. Чепурной. – 2-е изд. – М. : ИТК «Дашков и Ко», 2012. – 404 с.
35. Чепурной, И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров [Текст] : учебник / И. П. Чепурной. – 4-е изд. – М. : ИТК «Дашков и Ко», 2011. – 460 с.
36. Четкина, Н.М. Товарная экспертиза: учебное пособие/ Н.М. Четкина. – Ростов, 2008. – 512с.
37. Шевченко, В. В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Текст] : учебник / В. В. Шевченко. – М. : ИНФРА-М, 2014. – 752 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/vkr/262653>