

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/266664>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Фармацевтика

ВВЕДЕНИЕ

Глава 1.

1.1 Показатели качества продуктов

1.2 Органолептические свойства продуктов

1.2 Органолептические свойства продуктов питания

1.3 Методики определения органолептических свойств

1.3.1 Хлеб и хлебобулочные изделия

Список литературы

ВВЕДЕНИЕ

Пищевая промышленность – это одна из самых высших отраслей промышленности любого государства.

Безопасность пищевой продукции - это самая обсуждаемая и актуальная тема у всего мирового сообщества, которая характеризуется все возрастающим числом различных директив, законов, стандартов и т.д.

Под безопасностью продуктов питания следует понимать отсутствие опасности для здоровья человека при их употреблении, как с точки зрения острого негативного воздействия (пищевые отравления и пищевые инфекции), так и с точки зрения опасности отдаленных последствий (канцерогенное, мутагенное и тератогенное действие). Иными словами, безопасными можно считать продукты питания, не оказывающие вредного, неблагоприятного воздействия на здоровье настоящего и будущих поколений. [2]

Одним из важнейших показателей деятельности предприятия пищевой промышленности является качество изготавливаемой продукции.

Рост технического уровня и качества выпускаемой продукции является в настоящее время наиболее характерной чертой работы предприятий в промышленно развитых странах. В условиях преобладающей неценовой конкуренции и насыщенного рынка именно высокое качество продукции служит главным фактором успеха. [4]

Качество выпускаемой продукции, по праву, можно отнести к важнейшим критериям деятельности любого предприятия. Именно повышение качества продукции определяет степень выживаемости фирмы в условиях рынка, темпы научно-технического прогресса, рост эффективности производства, экономию всех видов ресурсов, используемых на предприятии.

Актуальность темы. В настоящее время повышенное внимание должно уделяться профилактическим мерам, основанным на выявлении и ликвидации потенциальных опасностей на всех стадиях производства. В этой связи особую важность приобретает интеграция производства кормов, выращивания, перевозки, убоя животных, переработки, хранения, расфасовки и продажи продукции в единую систему обеспечения качества, связывающую все звенья цепочки производства пищевых продуктов от откорма животных до момента, когда пища окажется на столе потребителя.

Объект исследования: методы и способы определения качества продуктов питания на производственном и после производственном этапах.

Цель: рассмотреть современные проблемы обеспечения качества и безопасности продукции.

Задачи:

- 1) исследовать факторы, обеспечивающие качество и безопасность продуктов питания;
- 2) изучить законодательство в области обеспечения качества и безопасности продукции;
- 3) исследовать характеристики исследуемых образцов
- 4) изучить результаты оценки качественных характеристик и конкурентоспособности образцов продуктов пищевой промышленности.

Предмет: методы и способы определения качества продуктов питания.

Цель работы:

1. Изучить методы определения безопасности и качества мяса и мясных продуктов.
2. Изучить методы определения безопасности и качества мучных изделий и кондитерской продукции.

3. Изучить методы определения безопасности и качества молочных продуктов.

Глава 1.

Сенсорный анализ: анализ с помощью органов чувств (высоко специфичных рецепторных органов), которые способствует организму восприятие окружающей среды при помощи зрения, слуха, обоняния, вкуса, осязания, вестибулярной рецепции и интерорецепции.

Органолептический анализ пищевой продукции: сенсорный анализ продукции общественного питания с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха.

1.1 Показатели качества продуктов

Качество – совокупность свойств продукции, обуславливающих их пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением.

Показатели качества – количественные и качественное выражение свойств продукции (или товара).

Каждый показатель имеет наименование и значение.

Наименование показателя служит качественной характеристикой товара.

Методы определения показателей качества продукции принято подразделять на две группы: по способу и источникам получения информации, что представлены в таблице №1.

Таблица № 1 – Методы определения качества

Классификация методов

По способу получения информации По источникам получения информации

Измерительные:

- физические;
- химические;
- физико-химические;
- микроскопические;
- биологические
- физиологические;
- технологические. Измерительный

Социологический

Регистрационный Экспертный

Расчетный

Органолептический

Измерительный метод. Основан на измерении и анализе показателей качества при помощи технических средств измерений (приборов) и выражается в количественных показателях. Измерительные методы подразделяются:

- физические;
- химические;
- физико-химические;
- микроскопические;
- биологические;
- физиологические;
- технологические.

Физические методы основаны на физических свойствах продукции. К физическим методам относят:

1. Поляриметрический метод – применяют для количественного определения оптически активных веществ,

такие как сахароза, глюкоза, фруктоза.

2. Рефрактометрический метод применяют для определения растворимых сухих веществ, сахара и жира.

3. Реологический метод, при помощи которого определяют структурно-механические свойства пищевой продукции, определения формы, линейных размеров, крупности, объема, выполненности, выравненности, стекловидности и натуры зерна, сыпучести, самосортирования, скважинности, определения объемной массы волокна, его механических свойств – прочности и гибкости.

4. Диэлектрический метод предназначен для определения влажности.

Химические методы используют для определения химического состава сельскохозяйственной продукции – сахар, крахмал, клетчатка, жиры, азотистые соединения, минеральные элементы, витамины, воды и др.

К химическим методам относятся:

1. Аналитическая химия – определение кислотности методом титрования.

2. Органическая химия – определение витамина С и белковых веществ.

3. Биологическая химия – определение активности ферментов в продуктах, ферментативных процессов.

Физико-химические методы.

1. Хроматографический – определение природы и количества ароматических и красящих веществ, аминокислотного состава белков, содержание отдельных органических кислот.

2. Потенциометрический – определение концентрации ионов водорода в исследуемом растворе с помощью потенциометра.

3. Калориметрический – определение концентрации веществ в растворе по поглощению света.

Микроскопический метод применяют для определения качества волокна по анатомическому строению лубоволокнистого слоя, толщину элементарного слоя, установления подлинности продукта, наличие в продуктах примеси и паразитов.

Список литературы

1. Глотова, Т.И., Глотов, Г.В. Обеспечение качества продукции – основа конкуренции на рынке товаров / Экономика и эффективность организации производства. 2019. № 22. С. 75-76.

2. Кутузова, К.Ю. Качество продукции как одна из важнейших экономических категорий//Перспективное развитие науки, техники и технологий: материалы 3-й Международной научно-практической конференции (18 октября 2019 года)/редкол.: Горохов А.А.(отв. Ред.); Юго-Зап. гос. ун-т. В 3 томах, Том 2, Курск, 2019. -С. 236-240.

3. Рыжков, Е.И., Чудакова, Е.А. Актуальные вопросы обеспечения качества и безопасности потребительских товаров / Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. 2019. № 1 (6). С. 10-16.

4. Берновский, Ю.Н. Стандарты и качество продукции: Учебно-практическое пособие Ю.Н. Берновский. - (Высшее образование) / Ю.Н. Берновский. - М.: Форум, 2017. - 256 с.

5. Берновский, Ю.Н. Стандарты и качество продукции: Учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский. - М.: Форум, 2017. - 200 с.

6. Варакута, С.А. Управление качеством продукции: Учебное пособие / С.А. Варакута. - М.: Инфра-М, 2005. - 207 с.

7. Гличев, А.В. Качество продукции. Система управления / А.В. Гличев. - М.: Прогресс, 2004. - 312 с.

metod_190402_ukr_10.pdf - Яндекс.Документы (yandex.ru)

kopyachkina_met_issled.pdf - Яндекс.Документы (yandex.ru) (ХЛЕБ)

ГОСТ 5667-65 – хлеб

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/266664>