

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/269117>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Товароведение

ВВЕДЕНИЕ 2

1. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МАСЛА СЛИВОЧНОГО 4

1.1. Обзор рынка масла сливочного 4

1.2. Классификация и ассортимент масла сливочного 7

1.3 Химический состав и потребительские свойства сливочного масла 11

1.4 Факторы, определяющие качество и безопасность сливочного масла 15

2. СТРУКТУРА И ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ МАГАЗИНА «ПЯТЕРОЧКА» 22

2.1. Организационно – экономическая характеристика магазина «Пятерочка» 22

2.2. Характеристика ассортимента сливочного масла, реализуемого в магазине «Пятерочка» 37

3 СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СЛИВОЧНОГО МАСЛА, РЕАЛИЗУЕМОГО В МАГАЗИНЕ «ПЯТЕРОЧКА» 41

3.1 Объекты и методы оценки качества 41

3.2. Результаты исследований и выводы 45

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 51

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 54

ВВЕДЕНИЕ

Пища является важнейшим биологическим фактором жизнеобеспечения человека. Правильное питание необходимо для роста и развития детей, является важным фактором в сохранении здоровья студенческой молодёжи, подвергающейся хроническому учебному стрессу, определяет профессиональное становление и репродуктивное здоровье и как следствие напрямую влияет на демографическую ситуацию в стране. Напрямую от питания зависит здоровье населения трудоспособного возраста и возможности его адаптации к производственным условиям, что определяет его важное экономическое значение.

Сливочное масло – продукт с высокой концентрацией молочного жира, обладающего среди природных жиров наибольшей пищевой и биологической ценностью.

Сливочное масло является популярным продуктом, поэтому для правильного его выбора потребителю необходимо знать основы идентификации. Сливочное масло считается одним из самых часто фальсифицируемых продуктов.

Целью выпускной квалификационной работы является изучение товароведной характеристики сливочного масла. Исходя из поставленной цели, задачами данной работы являются:

- провести анализ состояния, структуры, тенденций и перспектив развития рынка сливочного масла в Российской Федерации и в г. Калининград;
- изучить пищевую ценность и факторы, формирующие и сохраняющее качество сливочного масла, его ассортимент;
- рассмотреть признаки классификации и характеристика ассортимента сливочного масла;
- проанализировать ассортимент сливочного масла, реализуемого в магазине «Пятерочка»;
- провести оценку качества сливочного масла различных торговых марок по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям;

Объектом исследования является магазин «Пятерочка», предметом исследования послужили критерии качества сливочного масла.

Теоретической основой исследования послужили законодательные и нормативные акты, учебники, учебные пособия, монографии, научные статьи, материалы научно-практических конференций, а также материалы средств массовой информации по избранной проблематике, представленные в списке использованных источников.

Структура выпускной квалификационной работы включает введение, три главы, заключения, списка использованных источников и приложения.

1. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МАСЛА СЛИВОЧНОГО

1.1. Обзор рынка масла сливочного

Молокоперерабатывающими предприятиями на сегодня производится достаточно широкий спектр маслодельной продукции, среди которой лидирующие позиции занимает сливочное масло.

Сливочное масло широко используют как для непосредственного употребления в пищу, так и для приготовления многих кулинарных блюд. Оно особенно важно в питании детей и подростков, т.к. является концентрированным источником калорий и природных жирорастворимых витаминов, необходимых для высокой жизненной активности растущего организма.

Динамика производства сливочного масла (рис. 1) показывает, что его объем за последние шесть лет в зависимости от потребительского спроса колебался в диапазоне (258,2±10,8) тыс. т. В 2019 году отмечена тенденция к увеличению производства масла после его снижения в 2018 году.

Рисунок 1 – Динамика производства сливочного масла в 2014–2019 гг.

Рост по РФ в целом наблюдался за счет увеличения производства масла в регионах с традиционно высокой сырьевой обеспеченностью – Северо-Западном, Южном, Приволжском и Сибирском федеральным округам. Лидерами по производству сливочного масла были предприятия Алтайского края, Республики Татарстан, Воронежской области, Краснодарского края, Республики Удмуртии [1]. Ассортимент преимущественно представлен маслом Традиционным и Крестьянским. В небольших количествах производится масло Любительское, Бутербродное, с вкусовыми компонентами. Сливочное масло, относящееся к высокоценным молочным продуктам, одновременно является и одним из самых ресурсозатратных и дорогих продуктов. В его себестоимости молоко-сырье составляет до 75 %. Основными поставщиками товарного молока, используемого для изготовления сливочного масла, являются сельскохозяйственные организации. В январе–декабре 2019 года валовой надой молока в них увеличился на 4,4 % и достиг уровня 17,0 млн. т. Рост валового надоя в сельскохозяйственных организациях был обеспечен увеличением продуктивности молочного скота. В 2019 года в данной категории сельскохозяйственных организаций надой на 1 корову составил 6 335,0 кг (+6,5 % к аналогичному периоду 2018 года). Наибольший прирост молока отмечен на молочно-товарных фермах Воронежской, Белгородской, Новосибирской, Кировской и Калужской областей. Прирост молока-сырья был также зафиксирован в крестьянских и фермерских хозяйствах регионов. Развитие этих двух секторов производства товарного молока послужило толчком для увеличения в 2019 году производства не только сливочного масла, но и других категорий отдельной молочной продукции. В начале 2020 года по данным аналитического центра Milknews сохранилась положительная динамика в производстве сырого молока, как в сельскохозяйственных организациях, так и в КФХ (+9 % к аналогичному периоду предыдущего года) [22]. При этом наблюдался прирост производства практически всех ключевых категорий молочной продукции. Наибольший прирост за первый квартал 2020 г. отмечен в категориях сливочное масло (+16,1 %) и сухие молочные продукты – СОМ, СЦМ и сухие сливки (+26,5 %). По прогнозам аналитиков в 2020 году многолетний тренд роста объемов производства товарного молока сохранился на фоне ввода новых комплексов и интенсификации производства. Прирост составил около 3 %, но его явно недостаточно для поддержания такой динамики прироста всей молочной продукции, особенно молокоемкой.

Кроме сливочного масла, молокоперерабатывающими предприятиями в 2020 году производилось масло топленое, молочный жир, масляные пасты, сливочно-растительные спреды разного состава и топленые смеси (таблица 1).

Таблица 1 – Производство продукции маслоделия в 2021 году

Из категории продуктов маслоделия, соответствующих требованиям ТР ТС 033/2013, наибольшая доля (89 % от общего объема) принадлежит сливочному маслу, а доля сливочно-растительных спредов и топленых смесей составляет только 10,1 %.

На долю остальных жировых продуктов, выпускаемых в соответствии с ТР ТС 033/2013, приходится в совокупности 0,9 %. Если сливочное масло производится во всех регионах, то жир молочный только в отдельных – Центральном и Южном ФО; масляные пасты – в Центральном и Приволжском ФО. Масло топленое также вырабатывается практически во всех регионах, но в небольшом количестве (0,2 % от общего объема маслодельной продукции). Рядом предприятий, по-прежнему, производятся спреды и смеси растительно-сливочные и растительно-жировые, соответствующие требованиям ТР ТС 024/2011.

Наибольшая доля спредов и топленых смесей выпускается предприятиями Приволжского, Сибирского и Центрального федеральных округов. Растительно-жировые и растительно-сливочные спреды и топленые

смеси производятся во всех регионах, а топленые смеси данного состава – только в трех регионах (Центральном, Приволжском и Сибирском).

Несмотря на целый ряд предпринимаемых мер по снижению

1.2. Классификация и ассортимент масла сливочного

Широкий ассортимент коровьего масла призван удовлетворять запросы потребителей, разнообразить вкусовые особенности, рационально использовать сырье.

В зависимости от исходного сырья масло подразделяют на следующие группы:

- сливочное масло, вырабатываемое из натуральных сливок различной жирности, являющееся эмульсией типа «вода в масле»;
- подсырное масло - полуфабрикат маслодельной промышленности, вырабатываемый из подсырных сливок;
- топленое масло, получаемое в результате тепловой обработки (перетапливания) сливочного масла, подсырного масла;
- восстановленное масло, вырабатываемое из топленого масла и молочной плазмы.

Товароведная классификация ассортимента масла коровьего, составленная с учетом основных потребительских свойств, приведена на рисунке 2 [2].

Рисунок 2 - Товароведная классификация ассортимента масла коровьего

Определяющими характеристиками вида масла являются вкус и запах.

Коровье масло вырабатывают следующих видов.

Несоленое сливочное масло изготавливают из пастеризованных сливок с применением или без применения чистых культур молочнокислых бактерий, несоленое масло может вырабатываться сладкосливочным и кислосливочным. Сладкосливочное масло готовят из свежих сливок, подвергнутых только физическому созреванию без предварительного заквашивания. Кислосливочное масло изготавливают из пастеризованных сливок с применением заквашивания сливок молочнокислыми бактериями и биохимического созревания. Кислосливочное масло имеет своеобразный приятный кисловатый вкус и аромат. Несоленое масло содержит жира не менее 82,5%, влаги - не более 1,6%.

Соленое сливочное масло вырабатывают, как и несоленое, из пастеризованных сливок - сладкосливочное и кислосливочное. В качестве консервирующего вещества и как вкусовая добавка при обработке масла вводится поваренная соль, но не более 1,5% - жира соленое масло содержит не менее 81,5%, влаги - не более 16%.

Вологодское - несоленое сливочное масло, изготовленное только из сладких сливок, подвергнутых пастеризации при высоких температурах (95-98°), и имеющее аромат высоко-пастеризованных сливок, при отсутствии такового масло относится к сладкосливочному несоленому. Масло промывают однократно, оно содержит повышенное количество белка, при хранении менее прочно, чем другие виды масла. Жира - не менее 82,5%, влаги - не более 16%.

Любительское сливочное - несоленое сливочное масло, изготовленное из сладких пастеризованных сливок на маслоизготовителях непрерывного действия. Содержит жира не менее 78%, влаги - не более 20%.

Характерной особенностью его является то, что любительское масло не промывается и содержит до 2% сухих обезжиренных веществ [3].

Крестьянское масло - несоленое сливочное масло (сладкосливочное и кислосливочное), вырабатывают его способом преобразования высокожирных сливок и способом сбивания сливок в маслоизготовителях непрерывного действия. Крестьянское масло содержит повышенное количество молочной плазмы: оно содержит влаги не более 25% и жира - не менее 72,5%.

Диетическое масло - несоленое сладкосливочное. Его вырабатывают способом преобразования высокожирных сливок из пастеризованных сливок с добавлением до 10% сгущенного или сухого обезжиренного молока. Диетическое масло содержит молочного жира не менее 60%, влаги - не более 26%, сухих обезжиренных веществ - 14%.

Масло сливочное с наполнителем. Основой является сладкосливочное масло. В качестве наполнителей применяют какао-порошок, ваниль, мед, сахар, фрукты и ягоды и др. Наполнители в зависимости от рецептуры вносят во время обработки масла в маслоизготовителе, а при выработке масла на поточных линиях - в горячие высокожирные сливки. В зависимости от внесенных наполнителей различают масло шоколадное, медовое, детское, фруктовое, сахарное, кофейное и др. Содержание жира в масле с наполнителями меньше, чем в обычном, консистенция его более мягкая.

Шоколадное - сливочное масло с внесенными в него в качестве вкусовых и ароматических веществ сахаром, какао и ванилином. Шоколадное масло содержит жира не менее 62%, сахара - не менее 18, какаопорошка - 2,5, влаги - не более 16%.

Медовое - сливочное масло с добавлением 25% высококачественного натурального меда, жира содержит 52%. влаги - не более 18%.

Фруктовое - сливочное масло, содержащее в качестве вкусовых и ароматических добавок натуральные протертые фрукты и ягоды, смешанные с сахаром, или соки, а также повидло, джем или варенье. Это масло богато витаминами и углеводами. Масло содержит жира 62%, сахара - 16, влаги - 18%.

Детское - сливочное масло, при выработке которого вносят около 8% сахара или сахарной пудры, небольшое количество ванилина или ванили. Жира такое масло содержит не менее 76%.

Плавленное, или гомогенизированное, масло вырабатывают из высококачественного сладкосливочного или кислосливочного, соленого и несоленого масла. Расплавленное при температуре 32°C масло разливают в банки из жести, охлаждают до 15 - 18° и затем закатывают.

Стерилизованное и пастеризованное масло вырабатывают из высокожирных сливок, полученных сепарированием горячих сливок и молока. Из высокожирных сливок вакуумированием удаляют воздух, разливают их в жестяную тару, герметически укупоривают и стерилизуют или пастеризуют. Воды содержит не более 16%, жира - не менее 82, сухих обезжиренных веществ - 2%.

Сухое масло готовят из смеси сливок с обезжиренным молоком или из смеси топленого масла с обезжиренным молоком. Сухое масло представляет собой порошок кремового цвета с запахом пастеризованного молока. При добавлении к нему 12 - 14% воды получается масло с консистенцией натурального сливочного. Сухое масло содержит 80 - 83% жира, сухих обезжиренных веществ - 12 - 17 %.

Топленое масло, известное также под названием русского, представляет собой чистый молочный жир, освобожденный от плазмы. Сырьем для получения топленого масла служит сливочное масло. Топленое масло содержит жира не менее 98%, не более 1% воды и до 1% сухих обезжиренных веществ, в расплавленном состоянии должно быть прозрачным, без осадка, консистенция его должна быть зернистой, мягкой.

1.3 Химический состав и потребительские свойства сливочного масла

Масло сливочное – молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, преобладающей составной частью которой является молочный жир. Производится из коровьего молока, молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока путем отделения от них жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления [1].

Пищевая ценность сливочного масла обусловлена его химическим составом. Жирные кислоты используются в организме человека для синтеза незаменимых аминокислот.

Наибольшее значение имеют полиненасыщенные жирные кислоты (арахидоновая, линолевая, линоленовая). Минеральные вещества сливочного масла представлены как макроэлементами: калий, кальций, магний, натрий, сера, фосфор, хлор, так и микроэлементами: железо, медь, марганец, цинк. Массовая доля минеральных веществ в масле составляет 0,1-0,3 %. Среди витаминов велико значение жирорастворимых витаминов: А и D. Сливочное масло обладает высокой калорийностью (662-748 ккал / 100г), легко усваивается организмом (91 %).

Имеет высокое содержание молочного жира: 78-82,5 %. В состав сливочного масла входят также содержащиеся в молоке белки (0,6-1г/100г), углеводы (0,8-1,4г/100г).

Содержит β-каротин (0,17-0,56 мг%), токоферолы (2-5 мг%), трансжиры (до 8 мг%) и холестерин. (0,8-1,4г/100г). Содержит β-каротин (0,17-0,56 мг%), токоферолы (2-5 мг%), трансжиры (до 8 мг%) и холестерин.

Сливочное масло является носителем витаминов и поставщиком жирных кислот, используемых в организме человека для синтеза незаменимых аминокислот и других органических веществ.

Очень важную роль играют содержащиеся в масле лецитин и холестерин. Холестерин (жироподобное вещество) является исходным веществом для образования желчных кислот; он участвует в образовании надпочечных и половых гормонов, оказывает защитное действие в отношении кровяных телец, может действовать как антитоксин и пр. В крови человека отношение между фосфолипидами (в том числе лецитином) и холестерином примерно 1:1. Содержание холестерина в масле составляет приблизительно

200-240 мг%, лецитина – несколько превышает 200 мг% [14].

Холестериновый обмен в организме регулируется наличием лецитина, которого в молоке и сливках несколько больше, чем холестерина. Однако при выработке масла методом сбивания сливок значительная часть его терялась с пахтой, что нарушало биологическое равновесие холестерин – лецитин.

При выработке масла методом преобразования высокожирных сливок лецитин в значительной мере сохраняется в масле, которое благодаря этому приобретает ценные диетические свойства. Содержание в сливочном масле полиненасыщенных жирных кислот, фосфолипидов, витаминов, минеральных веществ и других питательных веществ зависит главным образом от времени года, географической зоны, метода и режимов выработки, вида масла [48].

Сливочное масло характеризуется низкой температурой плавления (27-34°C) и застывания (18-23°C), что способствует переходу его в пищеварительном тракте в наиболее удобное для усвоения жидкое состояние. Это является одним из преимуществ молочного жира, поэтому его рекомендуют больным функциональными расстройствами пищеварительных органов и прежде всего при заболеваниях печени, желчного пузыря, а также для детского питания. Данные о пищевой и энергетической ценности сливочного масла (в расчете на 100 г) представлены в табл. 2 [24].

1. Вышемирский Ф. А., Свириденко Ю. Я. Роль компонентов сливочного масла в формировании его структуры и качества // Сыроделие и маслоделие. – 2017. – № 5. – С 12-15.
2. Вышемирский Ф. А. Производство сливочного масла. Справочник. М.: ВО Агропромиздат, 2016. 302 с.
3. Брилевский О.А. Товароведение продовольственных товаров. М., 2017.
4. Гарелик М.А., Ляндсман Р.Д. Организация, оборудование и технология. М., 2017.
5. Денисова, Н.И. Коммерческая деятельность предприятий торговли: Учебное пособие / Н.И. Денисова. - М.: Магистр, 2018. - 320 с.
6. Денисова, Н.И. Коммерческая деятельность предприятий торговли: Учебное пособие / Н.И. Денисова. - М.: Магистр, Инфра-М, 2017. - 480 с.
7. Дунченко Н.И., Магомедов М.Д., Рыбин А.В. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности. М., 2017. 212 с
8. Иванов, Г.Г. Коммерческая деятельность: Уч / Г.Г. Иванов, Е.С. Холин. - М.: Форум, 2018. - 192 с.
9. Иванов, Г.Г. Коммерческая деятельность: Учебник (ГРИФ) / Г.Г. Иванов. - М.: Инфра-М, 2017. - 384 с.
10. Иванов, Г.Г. Коммерческая деятельность: Учебник / Г.Г. Иванов, Е.С. Холин. - М.: ИД Форум, Инфра-М, 2017. - 384 с.
11. Иванова, М.Б. Коммерческая деятельность: Учебное пособие / М.Б. Иванова, М.Ю. Иванова. - М.: ИЦ РИОР, 2018. - 97 с.
12. Коммерческая деятельность: учебник / под ред. проф. В.В.Апопия. -Изд. 2-е,переорбл. и доклада. - М.: Знание, 2018. - 558 с.
13. Левкин, Г.Г. Коммерческая деятельность. основы коммерции (для бакалавров) / Г.Г. Левкин, О.А. Никифоров. - М.: КноРус, 2018. - 480 с.
14. Лепилкина, О.В. Методы установления фальсификации жировой фазы продуктов / О.В Лепилкина, Л.И. Тетерева // Сыроделие и маслоделие. 2017. № 5. С. 20-24.
15. Мовшович С.М. Процедуры двусторонней торговли / С.Н. Мовшович Экономика и матем. методы. - 2017. - № 3. - С.53-54.
16. Марцин В.С. Трансформация функций торговли в деятельности рыночных структур /В.С. Марцин // Финансы Украины. - 2017. - № 11. - с.37-41.
17. Мазараки А.А. Торговля: история, цивилизация, мораль / А.А. Мазараки. - М.: Книга, 2017. - 624 с
18. Наумов Л. А. Основы предпринимательской деятельности. М.: Издательство ЮНИТИ, 20.
19. Новикова А.М., Голубкина Т.С., Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. М., 20.
20. Памбухчиянц О. В. Организация и технология коммерческой деятельности. М.: Издательство ЮНИТИ, 20.
21. Панкратов Ф. Г. Коммерция и технология торговли. СПб.: Издательство СПбГУ, 2018.
22. Пичунова О. В. Стратегия коммерческой деятельности предприятия розничной торговли. М.: Издательство ДРОФА, 2017.
23. Панкратов, Ф.Г. Коммерческая деятельность: Учебник / Ф.Г. Панкратов, Н.Ф. Солдатова. - М.: Дашков и К, 2017. - 500 с.
24. Половцева, Ф.П. Коммерческая деятельность: Учебник / Ф.П. Половцева. - М.: Инфра-М, 2019. - 416 с.
25. Синяева, И.М. Коммерческая деятельность: Учебник для бакалавров / И.М. Синяева, О.Н. Романенкова,

С.В. Земляк. - Люберцы: Юрайт, 2017. - 506 с.

26. Топникова, Е.В. Методы технохимического контроля в маслоделии / Е.В. Топникова, Н.В. Иванова // Мясной рядМолочная река. 2018. № 4. С. 17-24.

27. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, М. А. Положишникова, М. С. Касторных и др.; под ред. Л. Г. Елисеевой. - М.: МЦФЭР, 2016. - 800 с

28. Ходжсон Дж. Экономическая теория и институты: Манифест современной институциональной экономической теории /Дж. Ходжсон: пер. с. англ. - М.: Дело, 2017. -464 с.

29. Шубин А. С., Береснева Е. В. Исследование качества и безопасности сливочного масла на потребительском рынке Кировской области // Актуальные проблемы региональной экологии и биодиагностика живых систем: Матер. XIII Всерос. науч.-практ. конф. с междунар. участием. Киров, 2017. С. 332-335.

30. Экономика организации (торговля): учебник / Г. Г. Иванов. - М.: ИД ФОРУМ; ИНФРА-М, 2017. - 352 с.

31. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность учебно-справочное пособие / Н.И. Дунченко, А.Г. Храмцова, И.А. Макеева, И.А. Смирнова и др.; под ред. В.М. Позняковского. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2017. - 477 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/269117>