

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/otchet-po-praktike/309445>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Товароведение

Введение 2

1 Классификация и ассортимент полутвердых сыров 4

2 Химический состав и пищевая ценность полутвердых сыров 9

3 Факторы, формирующие и сохраняющие качество продукта 11

4 Требования к качеству полутвердых сыров, регламентированных ТНПА 15

5 Дефекты полутвердых сыров 17

6. Методы исследования и продолжительность хранения полутвердых сыров 21

7. Результаты исследований образцов полутвердых сыров и их обсуждение 27

Заключение 35

Список используемых источников 37

Введение

Сыр является молочным продуктом с потенциальной пользой для здоровья. Потребление сыра увеличилось благодаря значительному разнообразию сортов, универсальности презентации продукта и изменениям в образе жизни потребителей. Порче твердых и полутвердых сыров может способствовать срок их созревания и/или длительный срок хранения. Поэтому исследования по сохранению играют фундаментальную роль в поддержании и/или увеличении срока их годности и имеют важное значение для молочного сектора. Целью данного отчета является обсуждение наиболее эффективных методов обеспечения безопасности и сенсорного качества созревших полутвердых сыров. Мы рассматриваем традиционные методы, такие как замораживание, а также современные и инновационные технологии, такие как высокое гидростатическое давление, консерванты химического и природного растительного происхождения, упаковка в вакууме и модифицированной атмосфере, пищевые покрытия и пленки, а также другие технологии, применяемые в конце этапов хранения и маркетинга, включая световые импульсы и облучение. Для каждой технологии обсуждаются основные преимущества и ограничения для промышленного применения в молочном секторе. Каждый вид сыра требует специальной консервационной обработки и оптимальных условий применения для обеспечения качества и безопасности сыра при хранении в условиях сети ООО «Лента». Обсуждается воздействие технологий сохранения на окружающую среду и их вклад в устойчивость пищевой цепи.

Целью отчета является товароведно-экспертная оценка качества и ассортимента полутвердых сыров (на примере сети магазинов «Лента»).

Для достижения поставленной цели необходимо выполнить ряд задач:

- изучить классификацию и ассортимент полутвердых сыров;
- исследовать химический состав и пищевую ценность полутвердых сыров;
- учитывать факторы, формирующие и поддерживающие качество продукции;
- Изучить требования к качеству полутвердых сыров, регламентированные ТНПА;
- изучить недостатки полутвердых сыров;
- Проверка маркировки образцов и проведение органолептической оценки качества образцов нарезки сыра;
- Исследование образцов нарезки сыра по физико-химическим показателям качества;
- Приступить к оценке качества исследованных образцов нарезки сыра;
- Оценка длительности хранения и качество продукта;
- проанализировать ассортимент полутвердых сыров, продаваемых в сети магазинов Лента.

Для достижения поставленных целей использовались такие методы исследования, как: органолептический, физико-химический, сравнительный анализ, опросы и вопросы, графики, методы систематизации.

1. Брилевский, О.А. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие / О. А. Брилевский. - Минск: БГЭУ, 2001. - 614 с.

2. Жиряева, Е.В. Товароведение: учебное пособие / Е. В. Жиряева. - Минск: Ураджай, 2003. - 154 с.

3. Бушуева, И.Г. Упаковка - важное звено технологической цепочки сыроделия / И. Г. Бушуева // Сыроделие и маслоделие. – 2002 .– №4. – С. 9–11.
4. Вилькинсон, М. А. Сыры повышенной питательной ценности / М. А. Вилькинсон // Сыроделие и маслоделие. - 2002. – №1. – С. 14–15.
5. Кутузова, Т.П. Производство сыров с использованием современных сырьевых ресурсов / Т. П. Кутузова // Сыроделие и маслоделие. -2002. – №3 – С. 19–21.
6. Свириденко, Ю.Я. Функциональные молочные продукты / Ю. Я. Свириденко // Сыроделие и маслоделие. - 2003. – №5. – С. 7–12.
7. Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие / А. Ф. Шепелев. - Ростов на Дону: издательский центр «Март», 2001. - 128 с.
8. Богомолова, Б.Ф. Производство сыра: технология и качество / Б. Ф. Богомолова // Перевод с французского. – 1989. - 496 с.
9. Кругляков, Г.Н. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие / Г.Н. Кругляков. – Минск: Ураджай, 2000. - 396 с.
10. Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза мясных, молочных и рыбных товаров: учебное пособие / А. Ф. Шепелев. - Ростов на Дону: Феникс, 2002. - 409 с.
11. Савельев, А. А. Некоторые аспекты повышения качества выхода сыра / А. А. Савельев // Сыроделие и маслоделие. - 2009. - №1. - С. 16-19
12. Мешалкин, А. В. Хранение сыров в полимерных пленках / А. В. Мешалкин // Сыроделие и маслоделие. - 2008. - №3. - С. 6-7

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/otchet-po-praktike/309445>