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/kursovaya-rabota/32471

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Таможенное дело и таможенные режимы

Введение 3
Глава 1.Классификация видов и сортов кофе 4
1.1.История кофе 4
1.2.Виды и ассортимент кофе 7
Глава 2.Товароведение и хранение кофе 15
2.1.Маркировка, упаковка и экспертиза кофе 15
2.2.Требование к хранению кофе 21
Заключение 23
Список использованной литературы 24

Введение

Кофе - вкусовой продукт, изготовляемый из семян вечнозеленого кофейного дерева Coffea, семейства мареновых (Rubiaceae). Специфическая ценность кофе обусловлена наличием в нем алкалоида кофеина, ароматических веществ и хлорогеновой кислоты.
В последние годы на мировом рынке возрос удельный вес поставок кофе из африканских стран. Это связано в основном с увеличением спроса на самый дешевый вид кофе - робуста, используемый для производства растворимого кофе. На мировой рынок кофе поставляют более 50 стран. Наиболее крупными импортерами являются США и страны Западной Европы. При этом ввоз кофе в Соединенные Штаты Америки в некоторые годы составлял 50 % мирового импорта. Основным поставщиком кофе в Россию является Бразилия, но наиболее высококачественная продукция поступает из Индии и Йемена.
Лидерами по производству растворимого гранулированного кофе являются компании Nescafe Classic (более 50%), Maxwell House и Pele. Среди производителей сублимированного кофе можно выделить торговые марки Nescafe Gold, Jacobs Monarch, Carte Noire.
Цель работы- экспертиза качества кофе.
В работе были поставлены следующие задачи:
1. анализ упаковки и маркировки растворимого кофе;
2. определение органолептических показателей качества кофе растворимого;
3. определение физико-химических показателей качества кофе растворимого;
4. сопоставление полученных результатов с требованиями нормативных документов.

Глава 1.Классификация видов и сортов кофе

1.1.История кофе

История происхождения кофе как напитка уходит корнями в глубокую древность. Она окутана многочисленными легендами и вымыслами.
Вот что гласит одна из легенд: эфиопский пастух Калди как-то пришел к имаму соседнего софийского братства, чтобы пожаловаться на свое стадо коз. Животные не только перестали спать по ночам, но и начали резвиться и прыгать весьма странным образом. Мудрый имам справедливо рассудил, что причина неожиданного поведения коз может крыться в съеденной ими пище и отправился на пастбище. Обнаружив там кустики с красными ягодами, он решил проверить свою догадку. Причем, на себе: обдал ягоды кипятком и выпил получившийся настой. Опыт удался: имам легко выдержал бессонную ночь и предписал своим дервишам ежедневное употребление этого напитка, позволяющего им «охотно отдаваться молитвам на ночь». Впоследствии монахи научились обжаривать и молоть зёрна. Полученный напиток снимал усталость, давал свежие силы .
Легенды легендами, но точно известно, что из Эфиопии в Аравию кофейное дерево попало где-то между

575 и 850 годами н.э. Зерна туда принесли то ли африканские племена, мигрировавшие к Аравийскому полуострову из Кении и Эфиопии, то ли арабские рабовладельцы после экспедиций в Эфиопию. Однако прошло еще не одно столетие, прежде чем человечество освоило процесс превращения зеленых кофейных зерен в известный нам благородный напиток .
За несколько веков человечество превратило кофе в в

Список использованной литературы

1. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». М.: Стандартинформ, 2017 - 22с.
2. ГОСТ 32776-2014 «Кофе растворимый. Общие технические условия». – М.: Стандартинформ, 2017. - 32с.
3. Блинникова О.М. Товароведение и экспертиза вкусовых. - Мичуринск: Изд. МичГАУ, 2017. - 234 с.
4. Гамидуллаев С.Н., Иванова, Е.В., Николаева, С.Л., Симонова, В.Н. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – СПб.: Альфа, 2017. – 432 с.
5. Денисова А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. – Тамбов: Изд-во Тамб.гос.техн.унив., 2013. – 168 с.
6. Дубцов Г. Г. Товароведение пищевых продуктов. - М.: Мастерство, 2016. - 264 с.
7. Николаева М.А. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров.- М.: Экономика,2017
8. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. - М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. - 464 с.
9. Поздняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов. – Новосибирск: Сибирское университетское изд-во, 2015. – 522 с.
10. Позняковский В.М. Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность / В.М. Позняковский, И.Ю. Резниченко, А.М. Попов. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2015. - 236 с.
11. Родина Т. Г. Дегустационный анализ продуктов. - М.: Экономика, 2014.-160с.
12. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. - Ростов - на - Дону: Феникс, 2013.-448с.

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/kursovaya-rabota/32471