

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/kurosovaya-rabota/330501>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Товароведение

Введение

1 Товароведная характеристика пищевых йогуртов

1.1 Сырье, применяемое для производства йогуртов

1.2 Классификация и ассортимент йогуртов

1.3 Назначение йогуртов

1.4 Основные производители йогуртов

2 Характеристика супер-гипермаркета «Аллегри»

2.1 Общие сведения о магазине «Аллегри»

2.2 Анализ ассортимента товаров магазина «Аллегри»

2.3 Опрос с целью выявления потребительских предпочтений при приобретении йогуртов

3. Оценка качества пищевых йогуртов

3.1 Характеристика объектов исследования

3.2 Характеристика методов исследования

3.3 Результаты исследования

Заключение

Список использованной литературы

Приложение А. Анкета

Молоко является основным компонентом традиционного рациона питания во многих странах. Традиционно большая часть производимого молока потреблялась в домашних условиях и редко продавалась. Однако высокие температуры и отсутствие холодильных установок привели к невозможности переработки и хранения свежего молока. Следовательно, переработка любых излишков жидкого молока в относительно устойчивые к хранению продукты, такие как йогурт, сыр, подкисленное молоко, сливочное масло и топленое масло, традиционно осуществлялась на уровне домашних хозяйств.

Подкисление молока путем брожения — это старый метод консервирования молока. В разных частях мира существуют различные методы проведения ферментации, и на их основе получают целый ряд кисломолочных продуктов, включая кумыс, кефир, ацидофильное молоко и йогурт. Качество продукции и удовлетворенность потребителей важны для увеличения спроса на различные виды йогурта. Увеличение годового потребления йогурта на душу населения в большинстве стран объясняется расширением знаний о пользе йогурта для здоровья, постоянно растущей доступностью фруктового или ароматизированного йогурта и разнообразием форм подачи продукта.

Имидж йогурта как здорового продукта питания обусловлен пробиотическим действием йогуртовых бактерий. Согласно Гварнеру и др. йогуртовые бактерии рассматриваются как “пробиотики” (т.е. живые микроорганизмы, которые при введении в достаточных количествах приносят пользу здоровью хозяина). Полезные свойства живых молочнокислых бактерий в йогурте включают защиту от желудочно-кишечных расстройств, улучшенное переваривание лактозы неперевааренными продуктами, снижение риска развития рака, снижение уровня холестерина в крови, улучшение иммунного ответа и помощь организму в усвоении белка, кальция и железа.

Йогурт происходит от турецкого слова “Jugurt”, предназначенного для обозначения любого ферментированного продукта с кислым тестом, йогурт в различных формах с соответствующими местными названиями производится по всему миру.

В настоящее время можно найти йогурты многих видов, включая кефир, йогурт по-гречески, швейцарский йогурт и фруктовые йогурты. Йогурт - один из самых популярных кисломолочных продуктов, широко потребляемых во всем мире. Его получают путем молочнокислого брожения молока под действием закваски, содержащей *Streptococcus thermophilus* и *Lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus* и, следовательно, традиционное сгущенное молоко имеет полутвердый, гладкий и однородный внешний вид и обычно имеет белый молочный цвет с приятным запахом и вкусом при тщательном приготовлении. Это в основном кислое молоко, из которого могут быть переработаны другие продукты. Йогурт принимал различные формы, такие

как перемешанный, застывший и замороженный жидкий йогурт. Питательная ценность йогурта обусловлена содержанием жира, сахара и казеина.

Белки в йогурте превосходного биологического качества, как и в молоке, поскольку питательная ценность молочных белков хорошо сохраняется в процессе ферментации. Поэтому йогурт рекомендуется больным и выздоравливающим людям. Белки в йогурте обладают превосходным биологическим качеством, как и в молоке, поскольку питательная ценность молочных белков хорошо сохраняется в процессе ферментации. Утверждается, что белок из йогурта усваивается легче, чем белок из молока, поскольку может произойти бактериальное предварительное переваривание молочных белков в йогурте.

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. Свириденко, Ю.Я. Функциональные молочные продукты / Ю. Я. Свириденко // Сыроделие и маслоделие. - 2003. – №5. – С. 7–12.
4. Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие / А. Ф. Шепелев. - Ростов на Дону: издательский центр «Март», 2001. - 128 с.
5. Кругляков, Г.Н. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие / Г.Н. Кругляков. – Минск: Ураджай, 2000. - 396 с.
6. Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза мясных, молочных и рыбных товаров: учебное пособие / А. Ф. Шепелев. - Ростов на Дону: Феникс, 2002. - 409 с.
7. Бредихин С.А., Космодемгенский Ю. В., Юрин В.Н. «Технология и техника переработки молока» - М. «Колос» 2003 г.
8. ГОСТ Р 51331-99 «Йогурт. Технические условия»
9. ГОСТ 26809-86 «Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу».
10. Касторных М.С., ред., Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов, М.: 2003.
11. Крусь Г.Н., Храмцов А.Г., Технология молока и молочных продуктов, М.: Колос, 2002.
12. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В., Товароведение продовольственных товаров, Ростов-на-Дону, 2000.
13. Шалыгина Е.А., Общая технология молока и молочных продуктов, М.: Колос, 2001.

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/330501>