

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://studservis.ru/kursovaya-rabota/387041>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Товароведение

ВВЕДЕНИЕ 2

1 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА МЕДА 4

1.1 Характеристика меда 4

1.2. Органолептические показатели меда 6

1.3 Физико-химические показатели меда. 8

1.4. Микробиологические показатели мёда. 10

2 ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ МЕДА 12

2.1. Загрязнения меда 12

2.2. Патогенные микроорганизмы и аллергены в меде. 14

2.3 Методы определения качества меда 17

3. ИЗУЧЕНИЕ АССОРТИМЕНТА И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРА «МЕД ЛИПОВЫЙ» 19

3.1 Изучение ассортимента в магазине «Перекресток» 19

3.1 Изучение предпочтений потребителей 23

Таблица 1 Результаты социологического опроса 24

3.1 Анализ упаковки и маркировки 25

Органолептическая оценка качества. 26

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 28

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 29

ПРИЛОЖЕНИЕ А Анкета для опроса покупателей 30

Приложение Б акт экспертизы товара 32

Приложение В 34

ПРИМЕР СОСТАВЛЕНИЯ ПРЕТЕНЗИИ ПРЕТЕНЗИЯ 34

ВВЕДЕНИЕ

Мед является одной из самых популярных и полезных пищевых продуктов, который широко используется в питании и имеет множество ценных свойств. Мед давно привлекает внимание как полноценный питательный продукт, обладающий лекарственными свойствами. Однако, в связи с увеличением количества поддельного меда на рынке, актуальность исследований по определению и контролю качества меда возрастает. В данной курсовой работе будут рассмотрены различные аспекты качества меда, включая его состав, физико-химические параметры, микробиологическую безопасность, а также методы исследования и контроля качества меда. Многие используют мед как альтернативу сахару или как лекарство.

Потребители задаются вопросом как отличить качественный мед от подделки, какой мед полезнее и в какой сезон его лучше покупать. Сегодня важно обеспечить качество и безопасность меда, что требует проведения соответствующих исследований и разработки методов его определения.

Целью данной курсовой работы является исследование показателей качества и безопасности натурального мёда, реализуемого торговым предприятием.

Объект исследования: ООО «ИКС 5 РИТЕЙЛ ГРУПП» магазин «Перекресток»

Задачи курсовой работы:

- Изучить основные показатели качества мёда, такие как содержание влаги, активная кислотность, содержание сахаров и другие.
- Рассмотреть требования и стандарты, регулирующие качество мёда и его безопасность.
- Изучить методы анализа и определения показателей качества мёда, включая физико-химические, органолептические и микробиологические анализы.
- Проанализировать результаты исследований, проведенных на торговом предприятии

Теоретической базой изучения послужили труды ученых в области товароведения, а также были учтены положения нормативно-правовой литературы, методические материалы, интернет источники.

Практическая и теоретическая значимость исследования Практическая значимость работы состоит в том, что полученные результаты, теоретический материал будет использованы для углубленного изучения

профессионального материала и совершенствованию профессиональных компетенций ПК.

1 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА МЕДА

1.1 Характеристика меда

Мед натуральный, получаемый от пчел, является уникальным продуктом природы с богатым составом и полезными свойствами. Он имеет ряд характеристик, которые отличают его от других сладких продуктов. Согласно ГОСТ 19792 2017 «МЕД НАТУРАЛЬНЫЙ» Мед бывает следующих видов: цветочный, падевый и смешанный. Цветочный мед может быть монофлорным и полифлорным. Ботаническое происхождение цветочного монофлорного меда определяют по доминирующему медоносу (доминирующим медоносам). Виды меда могут включать в наименование место сбора, с которого мед собран пчелами: луговой, полевой, степной, лесной, горный, таежный и др. Мед может иметь название географической местности, связанной с его происхождением: башкирский, дальневосточный, алтайский, сибирский и др. Мед производят и реализуют как сотовый, центрифужный, прессовый.

Одной из основных характеристик натурального меда является его состав. Он включает в себя около 80% влаги, 17-18% сахаров и остаточное количество – это различные вещества, такие как органические кислоты, энзимы, витамины, минералы и ароматические соединения. Этот богатый набор питательных веществ делает мед ценным и полезным для организма.

Еще одной характеристикой натурального меда является его антимикробное действие. Мед обладает свойством подавлять рост и развитие микроорганизмов благодаря наличию особого фермента - глюкозооксидазы. Это позволяет использовать мед в качестве природного консерванта и средства для заживления ран.

Также следует отметить противовоспалительные свойства меда. Он помогает снизить воспаление и улучшить общее состояние организма. Благодаря высокому содержанию антиоксидантов, мед способен защищать клетки от повреждения свободными радикалами.

Кроме того, мед натуральный обладает цветочным ароматом и приятным сладким вкусом, который может варьироваться в зависимости от типа растений, собранных пчелами нектар. Это делает каждую партию меда уникальной и интересной.

В целом, натуральный мед является ценным и полезным продуктом, обладающим уникальными характеристиками. Его состав, антимикробные и противовоспалительные свойства, а также его приятный вкус и аромат делают его желанным продуктом среди потребителей.

Мед суфле - это изысканное десертное блюдо, которое является новым популярным десертом. Сочетание нежной текстуры суфле и богатого аромата меда делает этот десерт по-настоящему свежим и интересным. Мед суфле обладает воздушной структурой, полученной за счет добавления взбитых белков. Изделие сохраняет свою объемность даже после выпечки, благодаря чему мед суфле можно использовать в десертах и получать новые текстуры

1.2. Органолептические показатели меда

Органолептические показатели меда играют важную роль в определении его качества. Они представляют собой свойства, которые можно воспринимать с помощью органов чувств – зрения, обоняния, вкуса и осязания.

Внешний вид меда является первым показателем его качества, на который обращает внимание потребитель. Здоровый и качественный мед должен быть прозрачным и чистым, без посторонних примесей. Он должен обладать ярким и привлекательным цветом, который может варьироваться от светло-желтого до темно-коричневого, в зависимости от источника нектара, с которого был собран мед. Наличие хорошей прозрачности и яркого цвета свидетельствуют о натуральности и свежести продукта. Допускается частичная кристаллизация меда.

Аромат меда также является важным показателем его качества. Натуральный мед обладает характерным, сладким и цветочным запахом, который может колебаться в зависимости от видов растений, с которых пчелы собирали нектар. Аромат меда может быть легким и нежным, умеренно интенсивным или ярким и ароматным.

1. Мед натуральный. Технические условия [Текст] : ГОСТ 19792-2001. – Введ. 2002.07.01. – М. : Стандартинформ, 2011.

2. Мед натуральный. Технические условия [Текст] : ГОСТ Р 54644-2011. – Введ. 2013.01.01. – М. : Стандартинформ, 2012.

3. Меды монофлорные. Технические условия [Текст] : ГОСТ Р 52451- 2005. – Введ. 2007.12.01. – М. : Стандартиформ, 2006.
4. Меды монофлорные. Технические условия. [Текст] : ГОСТ Р 31766- 2012. – Введ. 2013.07.01. – М. : Стандартиформ, 2014.
5. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования [Текст] : ГОСТ Р 51074-2003. – Введ. 2005.07.01. – М. : ИПК Издательство стандартов, 2004.
6. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров. - Мн.: Ураджай, 2020. Стр 231 [1]
7. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. - М.: Издательско - торговая корпорация "Дашков и К", 2021 стр 28 [2]
8. Химический состав пищевых продуктов / Под ред. И.М. Скурихина. - М.: ВО "Агропромиздат", 2019 стр 123 [3]
9. Киракозова Н.Ш., Каткова Г.Ф. Справочник продавца продовольственных товаров. - М.: Высш. шк., 2020 стр 22
10. Рензиева Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия 2023. Стр 218 [4]
11. Хорн Х. Все о меде: производство, получение, экологическая чистота и сбыт. - М.: АСТ: Астрель, 2007.
12. ГОСТ 19792 2017 «МЕД НАТУРАЛЬНЫЙ»
13. . Шуляков, Л. В. Торгово-технологическое оборудование [Текст] : учебное пособие / Л. В. Шуляков. – М. : Выш. шк., 2014. – 192 с.
14. Яковлева, Ж. С. Развитие пчеловодства, концепция и ее значимость [Текст] / Ж. С. Яковлева // Научный журнал экономика и социум. – 2014. – № 3-3 (12). – С. 635-640.
15. Бизнес-газета [Электронный ресурс] / режим доступа: <https://rg.ru/>
16. Мир Белогорья [Электронный ресурс] / режим доступа: <http://mirbelogorya.ru/>
17. Мир пчеловодства [Электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.apiworld.ru/>
18. Российская система качества [Электронный ресурс] / режим доступа: <http://rskrf.ru/>
19. Студопедия [Электронный ресурс] / режим доступа: <http://studopedia.ru/>
20. Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/>
21. Энциклопедия экономиста [Электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.grandars.ru/>.

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/kurovaya-rabota/387041>