

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/392933>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Товароведение

ВВЕДЕНИЕ 3

1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДНОЙ ОЦЕНКИ ЯБЛОЧНОГО ПЮРЕ 5

1.1. Современное состояние потребительского рынка 5

1.2. Классификация и особенности пищевой ценности яблочного пюре 8

1.3. Факторы, формирующие качество яблочного пюре 14

1.4. Факторы, сохраняющие качество яблочного пюре 20

2. ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ЯБЛОЧНОГО ПЮРЕ 23

2.1. Материалы и методы исследований 23

2.2. Исследование ассортимента 25

2.3. Ассортиментная идентификация 33

2.4. Квалиметрическая идентификация и товароведная оценка качества 35

2.5. Информационная идентификация и оценка безопасности 43

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 45

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 46

Товароведная характеристика и оценка качества яблочного пюре является важной и актуальной темой, ведь пюре из яблок - один из самых популярных продуктов питания, широко используемых в пищевой промышленности и домашнем хозяйстве. Яблочное пюре является ценным источником витаминов и минералов, а также обеспечивает организм полезными веществами.

Цель

Проведение товароведной характеристики и оценка качества яблочного пюре на основе анализа его органолептических, физико-химических и микробиологических свойств.

Задачи

- Изучение литературы на тему яблочного пюре и его характеристик.
- Анализ органолептических свойств яблочного пюре (цвет, текстура, запах и вкус).
- Определение физико-химических показателей яблочного пюре (содержание сахара, кислотности, pH и др.).
- Оценка содержания микробиологических загрязнений в яблочном пюре.
- Сравнение полученных результатов с требованиями стандартов и нормативных документов, определяющих качество пюре из яблок.

Актуальность

Актуальность данной темы обусловлена необходимостью обеспечения потребителя высококачественными продуктами питания. Оценка качества яблочного пюре позволяет выявить нарушения в производстве и хранении продукта, а также способствует контролю за его безопасностью. Кроме того, реализация данной работы может быть полезна производителям яблочного пюре, позволяя им улучшить качество продукции и соответствовать требованиям рынка.

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 будут использованы для углубленного изучения профессионального материала и совершенствованию профессиональных компетенций ПК.

1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДНОЙ ОЦЕНКИ ЯБЛОЧНОГО ПЮРЕ

1.1. Современное состояние потребительского рынка

Сегодня потребительский рынок характеризуется высокой конкуренцией и многообразием предлагаемых продуктов, что требует от производителей постоянного повышения качества своей продукции. Важное значение при этом имеет товароведная оценка, которая позволяет определить степень соответствия товара требованиям потребителя.

Одним из популярных продуктов на рынке питания является яблочное пюре. Оно широко используется как

в пищевой промышленности для производства напитков, консервации, сладостей и другой продукции, так и в домашнем хозяйстве в качестве полезного продукта питания. В связи с этим, необходимость проведения товароведной оценки яблочного пюре становится важным аспектом в производстве и выборе качественного продукта потребителями.

Анализ рынка яблочного пюре в России показывает, что сегмент яблочного пюре в стране демонстрирует стабильный рост.

Объем рынка: Объемы производства яблочного пюре в России могут значительно колебаться в зависимости от многих факторов, включая урожайность яблочных садов, спрос на продукцию и деятельность производителей. Однако, можно привести некоторые оценочные данные.

Например в 2019 году, объем рынка яблочного пюре в России составил около 70 тысяч тонн. В 2021 году объем производства яблочного пюре в России составил примерно 75-80 тысяч тонн. Это могло быть обусловлено увеличением спроса на яблочное пюре и повышением производства со стороны производителей.

В 2024 году, производство яблочного пюре в России по некоторым прогнозам может продолжить рост и составить, например, от 80 до 85 тысяч тонн. Это может быть повлечено дальнейшим повышением спроса и развитием производственных мощностей производителей.

Востребованность: Яблочное пюре пользуется высоким спросом среди потребителей разного возраста. Оно широко используется в производстве детских пищевых продуктов, кондитерских изделий и приготовлении различных блюд.

Основные производители: На российском рынке яблочного пюре действует несколько крупных производителей. Среди них можно выделить такие компании, как "Progarda", "Фруктофей", "Анастасия" и "Фрутоняня". Эти компании производят и предлагают широкий ассортимент яблочного пюре различного качества и ценовых категорий.

Конкуренция: Рынок яблочного пюре в России отличается высокой конкуренцией. Компании стремятся улучшить качество своих продуктов, предлагать разнообразные вкусы и форматы упаковок, а также выпускать продукты с дополнительными функциональными свойствами.

Потребительские предпочтения: Потребители в России проявляют интерес к органическому яблочному пюре, не содержащему искусственных красителей и консервантов. Также востребованы упаковки маленького размера, удобные для детей и при переноске.

Розничные каналы продаж: Яблочное пюре в России можно приобрести в супермаркетах, гипермаркетах, магазинах здорового питания, а также онлайн.

Экспорт: Некоторые производители яблочного пюре в России также экспортируют свою продукцию за рубеж.

В России существует несколько производителей, которые экспортируют яблочное пюре. Некоторые из них включают:

- ООО "Сады Придонья" - крупный производитель яблочного пюре, который активно экспортирует свою продукцию. Компания известна своим высоким качеством и широким ассортиментом продукции.

- ООО "Русский фрукт" - другой известный российский производитель яблочного пюре, который успешно экспортирует свою продукцию в разные страны. Компания имеет современное оборудование и строгое контроль качества.

- ООО "Алтайагроцентр" - компания, специализирующаяся на производстве яблочных продуктов, включая яблочное пюре. Она также экспортирует свою продукцию и известна своими высокими стандартами качества.

- ООО "Фрутамин" - производитель яблочного пюре, который имеет опыт экспорта своей продукции.

Компания предлагает различные варианты упаковки и отличается высоким качеством своих продуктов.

Важно отметить, что список производителей яблочного пюре может меняться со временем, поэтому рекомендуется проводить дополнительное исследование для получения самой актуальной информации о производителях, экспортирующих яблочное пюре из России.

Учитывая эти факты и цифры, можно сделать вывод о том, что рынок яблочного пюре в России представляет собой перспективный сектор, который продолжит расти в ближайшем будущем.

Производители активно конкурируют, предлагая разнообразные продукты, соответствующие потребительским предпочтениям и требованиям.

1.2. Классификация и особенности пищевой ценности яблочного пюре

Классификация - это процесс организации и группировки объектов или явлений в категории или классы на основе их общих характеристик, свойств или признаков. Цель классификации состоит в том, чтобы

упорядочить и систематизировать разнообразные элементы в определенные группы, упрощая и структурируя информацию, чтобы облегчить управление, анализ и понимание предметной области. Классификация может быть применена в различных областях, таких как наука, экономика, образование, информационные системы и т. д. Она позволяет установить отношения и связи между объектами, выявить общие характеристики и различия между ними, а также сделать выводы или принять решения на основе полученной структурированной информации.

Процесс классификации обычно основывается на выборе иерархической структуры, где объекты группируются на основе различных уровней классификации, начиная от более общих категорий до более специфических подгрупп. Методы классификации могут включать использование критериев, алгоритмов, стандартной терминологии или контролируемого словаря.

Завершение процесса классификации позволяет упорядочить предметы или явления, предоставляя структурированную и организованную систему, которая облегчает анализ, поиск, сравнение и понимание объектов или явлений внутри определенной предметной области.

Яблочное пюре можно классифицировать следующим образом:

Ингредиенты:

- Яблочное пюре, содержащее только чистое яблочное пюре без добавок или консервантов;
- Яблочное пюре с добавками, такими как сахар, лимонный сок или другие фруктовые пюре для изменения вкуса и текстуры;

Тип яблок:

- Односортовое пюре: произведено из яблок одного сорта, что обеспечивает более consistentный вкус и аромат;
- Смешанное пюре: составлено из нескольких разных сортов яблок, что может придать продукту более сложный или изысканный вкус;

Консистенция:

- Густое яблочное пюре: с очень низкой влажностью и плотной текстурой;
- Классическое яблочное пюре: более текучее и легкое для употребления в пищу;

Упаковка:

- Стерильная упаковка: продукт продается в стерильных стеклянных банках или плотных алюминиевых или полипропиленовых пакетах, что обеспечивает длительное хранение.
- Жесткая упаковка: яблочное пюре упаковывается в полимерные контейнеры или тубы с крышками, облегчающими использование продукта в повседневной жизни.

Категория:

- Детское пюре: разработано специально для детей с учетом их пищевых потребностей и предпочтений.
- Органическое пюре: производится из контролируемых и сертифицированных органических яблок, без использования химических удобрений и пестицидов.

Степень обработки:

- Натуральное яблочное пюре: получено путем мягкой термической обработки, сохраняя максимальное количество питательных веществ и витаминов.
- Термически обработанное яблочное пюре: прошло более интенсивную термическую обработку для обеспечения длительного срока хранения.

Яблочное пюре – это продукт, получаемый путем обработки и измельчения спелых яблок. Он широко используется в пищевой промышленности для производства десертов, напитков и других продуктов питания. В последние годы потребление яблочного пюре стало особенно популярным, исходя из его положительных эффектов на здоровье. В данной главе мы будем исследовать особенности пищевой ценности яблочного пюре на основе имеющихся данных и проведенных исследований.

1. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011). – Введ. 2013-07-01 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.base.garant.ru> (дата обращения 21.03.22)
2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011). – Введ. 2012-07-01 (Утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.base.garant.ru> (дата обращения 21.03.22)
3. Березина, В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум / Березина В.В. – М.: Дашков и К°, 2017. – 200 с.
4. Елисеева, Л. Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей : учебник для

- бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова. – 3-е изд. Москва : Дашков и К°, 2016. – 374 с.
5. Колобов, С.В. Товароведение плодов и овощей: учебник для вузов/ С.В. Колобов. – М.: Академия, 2012. – 233 с.
6. Табаторович, А.Н. Особенности химического состава яблочного пюре как основа идентификации/ А.Н. Табаторович, И.Ю. Резниченко // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – № 3 (38). – С. 153-159.
7. Технология консервирования растительного сырья: учебник для вузов / Э.С. Гореньков, А.Н. Горенькова, О.И. Кутина [и др.]. – СПб: ГИОРД, 2014. – 320 с.
8. Химический состав российских продуктов питания: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.
9. Цапалова, И. Э. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Качество и безопасность : учеб.-справ. пособие / И. Э. Цапалова, Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Е. Н. Степанова. – 4-е изд. , испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. – 334 с. (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья).
10. Чалых, Т.И. Товароведение упаковочных материалов и тары для потребительских товаров [Текст] : учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Т.И. Чалых, Л.М. Коснырева, Л.А. Пашкевич. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 368 с.
11. ГОСТ 32103-2013. Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия. – Введ. 2014-07-01.– М.: Стандартиформ, 2013. –10 с.
12. ГОСТ 8756.1-2017. Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема.– Введ. 2019-01-01.– М.: Стандартиформ, 2013. –11 с.
13. ГОСТ ISO 2173-2013. Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ.– Введ. 2015-07-01. – М.: Стандартиформ, 2019. –8 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/kursovaya-rabota/392933>