

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/405433>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Товароведение

Содержание

Введение.....	3
1.Анализ ассортимента молочного шоколада.....	4
2.Характеристика потребительских свойств.....	7
3.Анализ состояния рынка молочного шоколада.....	8
4.Анализ ассортимента молочного шоколада, поступающего по импорту в ТС «Магнит».....	9
Заключение.....	12
Список использованных источников.....	13

Относительно белого шоколада следует отметить, что он лишен характерного шоколадного оттенка из-за отсутствия тертого какао. Вместо этого он обладает белым цветом, иногда с желтоватым оттенком. В состав такого шоколада вводят более 20% сухого молока, при этом в качестве какао-продукта используется только какао-масло.

В России производство белого шоколада практически не распространено по нескольким причинам: во-первых, это очень дорого из-за высокой стоимости какао-масла, которое является одним из основных компонентов; во-вторых, россияне привыкли считать, что шоколад должен быть темным. В зависимости от потребностей различных категорий потребителей производятся разные виды шоколада. Например, для детей выпускается шоколад с высоким содержанием молока и других молочных продуктов, снижая при этом долю тертого какао. Людям, страдающим диабетом, предлагается шоколад без сахара. Также существуют специальные сорта шоколада с добавлением витаминов и колы, обладающей тонизирующим эффектом. Горький шоколад относится к диетическим сортам, поскольку содержит небольшое количество сахара и обладает горьким вкусом с едва ощутимым солоноватым привкусом. Его основу составляют обезжиренные молочные продукты, которым могут добавляться орехи в качестве начинки. В то же время, сладкие добавки в горький шоколад не вводятся. Шоколад подразделяется по форме и консистенции на плитки, шоколадки, фигурный шоколад и шоколадную глазурь.

В зависимости от содержания добавок:

□ Шоколад без добавлений.

Шоколад без добавок – это классический шоколад, который изготавливается из тертого какао, сахарной пудры и какао-масла. У такого шоколада есть свои особые свойства, характерные для какао-бобов.

□ Шоколад с добавлениями.

Список использованных источников

1. Сайт для товароведов [Электронный ресурс]. / Большой форум товароведов. Simple Machines LLC – М., 2006-2011. Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru>. – (дата обращения: 15.12.2023).
2. Брилевский О.А. Товароведение продовольственных товаров: учеб. пособие / Л.С. Микулович, А.В. Локтев, И.Н. Фурс [и др.]; под общ. ред. О.А. Брилевского. – Мн.: БГЭУ, 2001. – 614 с.
3. Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: учеб. для высших учебных заведений / С.Т. Драмшева. – Москва. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2004. – 185 с.
4. Минифай Б.У. Шоколад, конфеты, карамель, и другие кондитерские изделия - Издательство Профессия, 2008. - 816 с.
5. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учеб. пособие – 3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007. – 404 с.
6. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров / А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская, А.В. Шмелев – Ростовн/Д, 2001. – 224 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/kurovaya-rabota/405433>