

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/diplomnaya-rabota/70958>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Сертификация товара

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

1 Теоретические основы оценки потребительских свойств и уровня качества грибов маринованных, реализуемых розничным торговым предприятием 5

1.1 Понятие, потребительские свойства и показатели качества грибов маринованных, реализуемых розничным торговым предприятием 5

1.2 Понятие и содержание оценки потребительских свойств и уровня качества грибов маринованных, реализуемых розничным торговым предприятием 13

1.3 Понятие и пути улучшения потребительских свойств и качества грибов маринованных, реализуемых розничным торговым предприятием 17

2 Оценка и рекомендации по улучшению потребительских свойств и уровня качества грибов маринованных, реализуемых в универсаме Магнит АО «Тандер» 22

2.1 Характеристика объекта и методов исследования 22

2.2 Оценка потребительских свойств грибов маринованных, реализуемых в универсаме Магнит АО «Тандер» 27

2.3 Оценка уровня качества грибов маринованных, реализуемых в универсаме Магнит АО «Тандер» 30

2.4 Рекомендации по улучшению потребительских свойств и качества грибов маринованных, реализуемых в универсаме Магнит АО «Тандер» 35

3 Оценка и рекомендации по улучшению торговой деятельности универсама Магнит АО «Тандер» 40

3.1 Анализ торговой деятельности универсама Магнит АО «Тандер» 40

3.2 Разработка рекомендаций по совершенствованию торговой деятельности универсама Магнит АО «Тандер» 49

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 58

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ 59

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность темы исследования. В современной рыночной экономике важнейшим фактором повышения уровня жизни, экономической, социальной и экологической безопасности является качество. Под качеством понимается комплексное понятие, характеризующее эффективность всех сторон деятельности: разработка стратегии, организация производства, маркетинг и др. При этом важнейшей составляющей всей системы качества является, прежде всего, качество продукции (товаров).

Качество продукции (товаров) – это совокупность характерных свойств, формы, внешнего вида и условий применения, которыми должны быть наделены товары (продукция) для соответствия своему истинному назначению. Все эти элементы определяют требования к качеству изделия (продукции, товаров), которые конкретно воплощены на этапе проектирования в технической характеристике изделия, в конструкторской документации, а также в технических условиях, предусматривающих качество сырья, конструктивные размеры и т.д.

Маринованные: белые грибы, ножки белых грибов, вешенки обыкновенные, волнушки белые, волнушки розовые, гладыши, грузди черные, зеленки, козляки, краснушки, лисички обыкновенные, маслята, моховики, опята осенние, подосиновики, подберезовики, польский гриб, рядовки обутые, рядовки серые, серушки, толстушки, шампиньоны.

Цель исследования – изучить и проанализировать оценку потребительских свойств и уровня качества грибов маринованных, реализуемых в универсаме Магнит АО «Тандер».

Задачи исследования:

1) изучить теоретические основы оценки потребительских свойств и уровня качества грибов маринованных,

реализуемых розничным торговым предприятием;

- 2) провести оценку и рекомендации по улучшению потребительских свойств и уровня качества грибов маринованных, реализуемых в универсаме Магнит АО «Тандер»;
 - 3) дать оценку и рекомендации по улучшению торговой деятельности универсама Магнит АО «Тандер».
- Объект исследования – оценка потребительских свойств и уровня качества грибов маринованных.
Предмет исследования - Магнит АО «Тандер».
Работа по структуре состоит из введения, трех глав, заключения и списка использованной литературы.

1 Теоретические основы оценки потребительских свойств и уровня качества грибов маринованных, реализуемых розничным торговым предприятием

1.1 Понятие, потребительские свойства и показатели качества грибов маринованных, реализуемых розничным торговым предприятием

Маринованные грибы (см. фото) – это одно из тех лакомств, которому нет полноценной замены. И хотя многие хозяйки экспериментируют с кабачками и баклажанами, пытаясь получить вкусную заготовку на зиму, результат приложенных усилий часто разочаровывает. Настоящие маринованные грибы являются одним из наиболее популярных блюд, которые используются не только в качестве вкусной и питательной закуски, но и для приготовления других, не менее сытных и интересных блюд.

С давних времен грибы на Руси пользовались особым уважением. Заготавливали их двумя самыми простыми и результативными способами: сушением и солением в бочках. Маринование грибов как процесс пришло на смену солению вместе с развитием кулинарии, пищевой промышленности и приборостроения. Тепловая обработка, которой поддаются грибы согласно признанной технологии маринования, позволяет не только увеличить срок хранения, но и улучшить органолептические качества продукта в целом.

Маринованные грибы обычно консервируют, но иногда хозяйки используют маринование для приготовления лакомств, которые не предполагают хранения. Все зависит не только от потребностей домохозяйства, но и от самих грибов, потому что не все из них могут быстро приобрести нужные качества. Иногда маринуют отдельно ножки или шляпки. Кстати, последние всегда получаются более хрустящими.

Грибы как питательный растительный продукт давно вошли в рацион многих семей благодаря своим вкусовым и питательным качествам. Они, равно как и фасоль и прочие бобовые, содержат в себе большое количество растительного белка и могут в некоторой мере заменить мясо. Именно поэтому их употребление активно пропагандируется вегетарианцами, а также приветствуется теми, кто соблюдает пищевые ограничения по религиозным убеждениям. Грибы можно кушать и при соблюдении правил питания в большинстве диет, методика ограничений в которых отождествляется с принципами здорового, или, как еще говорят сейчас многие, правильного, питания. Все диетологи утверждают, что, заменив в рационе мясо грибами, можно за полгода избавиться от десяти килограммов лишнего веса. Подтверждение этому можно найти и в книге Пьера Дюкана, в которой описываются принципы быстрого похудения наименее травматичным для психики и организма в целом методом.

Россия исторически отличается от Европейских стран богатством лесов и «недревесной продукцией» в них. Грибы - традиционный деликатес русской кухни, они издавна ценились за вкусовые и ароматические достоинства. Оценивая потребительские свойства грибов, можно с уверенностью сказать, что это полноценный продукт питания, содержащий набор необходимых организму веществ. Наибольший интерес грибы представляют как дополнительный источник белка и витаминов, минеральных и других биологически активных веществ.

Белые грибы обладают тонизирующими свойствами. Отвар белых грибов рекомендуют при лечении стенокардии и сердечной недостаточности. Некоторые компоненты белых грибов проявляют противоопухолевую активность. Масленок содержит смолистые вещества, снимающие головную боль и облегчающие страдания при подагре.

Опенок губительно действует на золотистый стафилококк и бактерии группы кишечной палочки, благотворительно влияет на функцию щитовидной железы.

В Рыжиках присутствует антибиотик лактаровиолин, обладающий бактерицидным действием, особенно губительным для туберкулезной палочки. В отечественной народной медицине грузди применяют для лечения почек.

Состав грибов довольно сложный. Если рассматривать продукт в разрезе сбалансированности по принципу БЖУ, то можно сказать, что первостепенная роль отведена углеводам и белкам. Удельное соотношение

компонентов значительно колеблется в зависимости от сорта или разновидности исходного продукта: в одних грибах преобладает белок, в других же – углеводы. Есть и такие, в которых количество веществ уравновешено. Больше всего белка содержат в себе шампиньоны, а большее количество углеводов имеют вешенки.

Калорийность свежих грибов также зависит от разновидности и колеблется в промежутке от 20 до 55 килокалорий в расчете на сто граммов сырого продукта. Самыми низкокалорийными из наиболее популярных грибов считаются маслята, а наибольшую питательную ценность имеют вешенки, которые опережают по этому показателю даже наиболее любимые всеми и почитаемые белые грибы-боровики. Химический анализ состава грибов позволяет выделить в продукте наличие таких минералов, как:

- кальций;
- медь;
- фосфор;
- цинк.

Все грибы содержат смолы и эфирные масла, придающие им неповторимый грибной аромат, а также витамины группы В и витамин D, который позволяет приблизить состав и ценность грибов к животным продуктам.

Рассматривая грибы в разрезе маринованного продукта, который полностью готов в пищу, можно отметить, что в нем практически в неизменном соотношении сохраняются все вещества, содержащиеся до термической обработки в свежих грибах. Именно поэтому маринованный продукт считается наиболее подходящим блюдом и поэтому может использоваться в рационе большинства людей.

Грибы маринованные – один из видов грибных консервов. Маринованные грибы производятся с помощью специальной обработки для увеличения срока хранения грибов.

Маринованные грибы приобретают вкусовые и ароматические свойства, отличные от свежих грибов.

Маринованные грибы характеризуются кислым или слабокислым вкусом, ароматом пряностей.

ГОСТ Р 54677-2011 Консервы. Грибы маринованные, соленые и отварные. Общие технические условия.

Технологическая инструкция.

Настоящий стандарт распространяется на маринованные, соленые и отварные консервированные грибы, приготовленные с добавлением соли, приправ и пряностей, пищевых кислот или без них из свежих или заготовленных для дальнейшей переработки грибов.

К реализации предлагаются комплект документации (технические условия и технологическая инструкция), дающий право на выпуск продукции по данному государственному стандарту.

Маринованные грибы производятся в следующем ассортименте:

- белые грибы;
- ножки белых грибов;
- вешенки обыкновенные;
- волнушки белые и розовые;
- грузди черные;
- лисички обыкновенные;
- маслята очищенные и неочищенные;
- моховики;
- опята осенние;
- подосиновики;
- подберезовики;
- серушки;
- толстушки;
- шампиньоны и другие виды грибных консервов.

Маринованные грибы производятся из свежих грибов, целых, чистых, неповрежденных, очищенных, разобранных по видам. Маринованные грибы изготавливаются с использованием уксусной кислоты, лимонной кислоты, натурального винного и яблочного уксуса. Для маринования грибов используются лавровый лист, душистый перец, гвоздика и корица.

Маринованные грибы расфасовываются в герметичную тару различной емкости. Маринованные грибы производятся первого и второго сортов.

Ассортимент маринованных грибов на российском рынке:

- Грибное ассорти маринованное.
- Маслята маринованные.

- Опята маринованные.
- Шампиньоны маринованные.
- Грибы маринованные другие .

В природе существует огромное число грибов, растущих повсеместно, но только около ста разновидностей их пригодно к употреблению в пищу, и то большая часть является условно-съедобными. Чаще всего для маринования используют осенние грибы, потому что они считаются более питательными и ароматными, а еще они всегда бывают менее водянистыми.

Такие показатели, как высокая питательная ценность продукта и отменные вкусовые качества, а также весьма негативная черта впитывать в себя токсичные и потенциально опасные вещества из окружающей среды, привели к тому, что такие популярные грибы, как вешенки и шампиньоны, начали выращивать из мицелия в искусственных условиях. Именно эти грибы чаще всего можно найти консервированными на прилавках магазинов: они закупорены в красивые фигурные баночки с логотипами фирм-производителей и выглядят очень аппетитно. Продукт имеет доступную цену, поэтому не задерживается на полках надолго. Наряду с такими грибными консервами, популярными являются заготовки из:

- груздей,
- опят,
- маслят,
- рыжиков,
- лисичек,
- сыроежек,
- китайских грибов шиитаке, а также всевозможные ассорти из них.

Порой покупатели теряются в ассортименте и долго не могут принять решение о том, какую заготовку приобрести на сей раз. На частые вопросы, касающиеся того, какие грибы являются самыми вкусными и какой рецепт приготовления лакомства наилучший, дать однозначный ответ невозможно, ведь у всех потребителей собственные не только вкусовые ощущения, но и критерии оценки качества и полезности. Кроме всех вышеперечисленных разновидностей, существует огромное число прочих лесных и полевых (степных) менее распространенных грибов, в том числе древесных. В каждом регионе существуют грибы, которые растут только в ограниченном ареале и больше нигде не встречаются. Большой частью такие грибы бывают причислены учеными к условно съедобным.

Пряностями, придающими нежный и стойкий аромат, а также подчеркивающими вкус грибов в заводских маринадах, чаще всего выступают:

- зерна горчицы;
- сушеные семена укропа;
- лавровый лист;
- тмин;
- кориандр;
- чеснок;
- корица;
- бутоны гвоздики;
- душистый перец горошком.

Тара

- стеклянные банки I и III типов, вместимостью не более 3,0 дм³;
- металлические банки, вместимостью не более 3,0 дм³;
- упаковка из полимерных и комбинированных материалов, вместимостью не более 3,0 дм³.

Срок годности

- в стеклянной таре - 12мес;
- в металлической таре - 12 мес;
- в таре из полимерных и комбинированных материалов - 12 мес.

ТУ Консервы грибные. Технологическая инструкция.

Настоящие технические условия распространяются на консервы грибные изготовленные из свежих или заготовленных впрок грибов, овощей, томатопродуктов, сахара, соли, зелени пряных растений, морепродуктов, фасоли, пряностей, пищевых кислот, сметаны, загустителей, ароматизаторов или без них. К реализации предлагаются комплект документации (технические условия и технологическая инструкция), дающий право на выпуск продукции, указанной в данных технических условиях.

Ассортимент: икра грибная; паштет грибной; соус грибной; соус грибной пикантный; рагу из грибов с

овощами; грибы в сметане «Жульен», грибы тушеные; лисички тушеные; грибы в соусе из хрена; закуска грибная «Осенняя»; закуска грибная «Пикантная»; закуска грибная «Провансаль»; закуска грибная «Зимняя»; закуска из соленых груздей; закуска из грибов с морской капустой; закуска грибная с фасолью.

Тара

- стеклянные банки I и III типов, вместимостью не более 1 дм³;
- металлические банки, вместимостью не более 1 дм³;
- упаковка из полимерных и комбинированных материалов, вместимостью не более 1 дм³.

Срок годности

- в стеклянных банках I и III типов – 2 года;
- в металлических банках – 2 года;
- в таре из полимерных и комбинированных материалов – 2 года.

ТУ Грибы соленые и маринованные в полимерной упаковке. Технологическая инструкция.

Настоящие технические условия распространяются на грибы соленые и маринованные, выработанные из заготовленных впрок грибов с добавлением соли, сахара, пряностей, пищевых кислот, консервантов или без них .

К реализации предлагаются комплект документации (технические условия и технологическая инструкция), дающий право на выпуск продукции, указанной в данных технических условиях.

Ассортимент:

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. ГОСТ Р 54677-2011. Консервы Грибы маринованные, соленые и отварные. Общие технические условия.
2. ГОСТ Р 52467-2005. Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения
3. Габинская, О.С. Значение маркировки продовольственных товаров в оценке их конкурентоспособности/О.С. Габинская, Н.С. Дворец-кая//Пищевая промышленность. -2011. - № 1. - С. 13-20.
4. Герасимова, В.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] / В.А. Герасимова, Е.С. Белокурова, А.А. Вытовтов. – СПб.: Питер, 2005.-416 с
5. Захаров С.В. Полифункциональные свойства экстрактов медицинских грибов // Экстракты мицелия вешенки (*Pleurotus ostreatus*): медикобиологические эффекты и возможные механизмы действия / Под ред. В.П. Герасимени, В.Ю. Полякова. М.: Институт химической физики им. Н.Н. Семенова РАН, ООО «Инбиофарм», М. 2013. С. 9-15
6. Кажаяева О. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие / О. И. Кажаяева, Л. А. Манихина. Оренбургский государственный университет. Оренбург, 2014. — 211 с
7. Клепинина, З.А. Справочник грибника [Текст] /З.А. Клепинина.- М.: АСТПРЕСС КНИГА, 2006. - 96с
8. Медведев П. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / П. Медведев, Е. Челнокова. Оренбургский государственный университет. Оренбург: ИПК ГОУ ОГУ, 2010. — 235 с.
9. Поляков В.Ю., Захаров С.В., Герасименя В.П. и др. Действие экстракта мицелия *Pleurotus Ostreatus* 1137 (фармакологической субстанции) на трансформированные и нормальные клетки в системе *in vitro* // Экстракты мицелия вешенки (*Pleurotus ostreatus*): медикобиологические эффекты и возможные механизмы действия / Под ред. В.П. Герасимени, В.Ю. Полякова. М.: Институт химической физики им. Н.Н. Семенова РАН, ООО «Инбиофарм», М. 2013. С. 56-59.
10. Рыжакова, А.В. Товароведение и экспертиза товаров [Текст] / А.В. Рыжакова. М.: Инфра-М, 2005.-458 с.
11. Чугунова О.В. НАУЧНЫЙ ОБЗОР: СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ И ЕГО ЗНАЧЕНИЕ В ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ // Научное обозрение. Технические науки. – 2016. – № 3. – С. 118-129
12. Kuana Ya.H., Bhata R., Patrasb A., Karima A.A. Radiation processing of food proteins - A review on the recent developments / Trends in Food Science & Technology. 2013. V. 30. P. 105-120.
13. Грибная продукция. - http://www.vniitek.ru/rus_/page_ch266/view.html
14. Грибы маринованные. - <http://www.goodsmatrix.ru/goods-catalogue/Tinned-mushroom-products/Pickled-mushrooms.html>
15. Грибы маринованные. - <http://www.goodsmatrix.ru/goods-catalogue/Tinned-mushroom-products/Pickled-mushrooms.html>
16. Магнит сегодня. - <http://magnit-info.ru/buyers/>
17. Маринованные грибы. - <http://xcook.info/product/marinovannye-griby.html>

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/diplomnaya-rabota/70958>