Министерство образования Российской Федерации

Уральский государственный экономический университет

Кафедра товароведения и экспертизы непродовольственных товаров

**Контрольная работа**

по дисциплине: *«Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»*

***Вариант №11***

Исполнитель:

студентка III курса

заочного факультета

специальности ТЭТД

Лежнина О.А.

Екатеринбург 2008г.

**Содержание**

1. Плодовые, ягодные и овощные соки: классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение, возможные дефекты....................................................................................3
2. Масло коровье: классификация, ассортимент масла, требования к качеству, условия и сроки хранения в оптовой и розничной торговле....................................................................................8

Список использованных источников............................................16

***I. Плодовые, ягодные и овощные соки: классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение, возможные дефекты.***

**1. ПЛОДОВЫЕ ЯГОДНЫЕ И ОВОЩНЫЕ СОКИ**  
 **1.1. Овощные соки**  
 Согласно действующему российскому ГОСТу, соком называется жидкий продукт, полученный из фруктов или овощей путем механического воздействия и консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением.  
 Высокое содержание минеральных веществ и витаминов в овощных соках обусловливает их высокую пищевую ценность. Овощные соки выпускают *неосветленными* и *с мякотью*, *из одного вида овощей* и *смешанные (купажированные*) из двух или более видов овощей и плодов.   
 Большая часть овощных соков имеет низкую кислотность и рН 5,5...6,5, что создает благоприятные условия для развития микроорганизмов, в том числе спорообразующих. По этой причине соки необходимо стерилизовать при высокой температуре (120 °C) в течение довольно продолжительного времени (20...30 мин). Для смягчения режимов стерилизации овощные соки подкисляют до рН 3,7...4,0 органическими пищевыми кислотами или смешивают с соками из более кислых плодов и овощей. Однокомпонентные соки выпускают из томатов, моркови, свеклы, тыквы и квашеной капусты. Томатный сок выпускают натуральным или концентрированным.

**1.2. Плодовые и ягодные соки, нектары.** В настоящее время в России производится порядка 950 млн. л сока в год (в 1999 году - 500 млн. л). Рост рынка происходит в основном за счет отечественных производителей. Если в 1998 г. импорт составлял 31 % всех потребляемых в России соков, то в 2000 г. - менее 5 %. Средний уровень потребления соков на одного человека в год в России составляет 4 л, в Москве - 21 л. Потребление соков в Центральной части России постепенно будет приближаться к московским показателям, т.к. в этом регионе уже сформировалась культура потребления соков и заботы о своем здоровье (за 2000-2001 гг. соковый рынок данного региона вырос на 40 %). В Сибири и на Дальнем Востоке соки пока воспринимаются только как заменители фруктов с ярко выраженным сезонным потреблением в весенний период, но и данный регион может стать перспективным в будущем. Таким образом, потенциальный рынок соков в России достаточно емкий.   
 В зависимости от состава соки разделяют на натуральные, состоящие из жидкой фазы плодов и ягод, и соки с теми или иными добавками: сахара, органических кислот, красящих, ароматических и консервирующих веществ. Натуральные соки могут быть из одного вида плодов или их смеси (купажированные).   
 К *сокам с добавками* относятся прежде всего соки с сахаром. Сахар добавляют в виде сахара-песка или сиропа с целью улучшить вкусовые свойства соков, что особенно необходимо для соков из высококислых плодов и ягод. Для соков из малокислых плодов и ягод в некоторых случаях можно добавлять органические кислоты, что практикуется в производстве соков с мякотью. В том случае, когда к сокам добавляют аскорбиновую кислоту как антиокислитель или для витаминизации продукта, сок остается в группе натуральных. К сокам с добавками относятся также соки, консервированные химическими консервантами (сорбиновая кислота, сернистый ангидрид, дегидроацетовая кислота и т. п.).   
 В зависимости от содержания мякоти различают соки осветленные, неосветленные и с мякотью.

*Осветленные соки*, благодаря применению специальных способов, освобождены от взвешенных частиц мякоти и большей части коллоидных веществ, по внешнему виду прозрачные и более стойки в хранении, чем другие виды соков.   
 *Неосветленные соки* содержат все коллоидные вещества и некоторую часть тонкодисперсных частичек мякоти, по внешнему виду мутные, при хранении в них выпадает осадок, ухудшающий внешний вид и товарные качества сока. Однако вкус и аромат неосветленных соков более полный, чем осветленных соков. Они изготавливаются на ленточном прессе для переработки фруктов, например, фирмой "Молмаш" г. Москва.   
 *Соки с мякотью* содержат все коллоидные вещества и тонкоизмельченную мякоть плодов и ягод, по составу близки к исходному сырью, и поэтому их часто называют жидкими плодами. Соки с мякотью выпускают натуральными и с сахаром. Последние получили название нектаров. Набор оборудования для их изготовления выпускаются фирмой "Flottweg".

В зависимости от способов производства соки могут быть разделены на соки одинарной крепости, концентрированные и газированные.

*В соках одинарной крепости* содержание растворимых сухих веществ примерно такое же, как и в исходном сырье.

*В концентрированных соках* путем удаления тем или иным способом воды концентрация сухих растворимых веществ увеличена в несколько раз.

*Газированные соки* - это соки натуральные или с сахаром, насыщенные диоксидом углерода на конечной стадии производства.   
 По способу консервирования различают соки, обработанные теплом (пастеризованные, консервированные горячим розливом, асептическим способом), охлаждением или замораживанием, химическими консервантами.

*Пастеризованные соки* получают путем розлива в тару, герметичной укупорки и нагревания по установленному режиму при температурах ниже 100 °C (пастеризация) или при 100 °C и выше (стерилизация).

*Консервирование горячим розливом* осуществляют путем нагрева сока в потоке до 95...98 °C, розлива при этой температуре в горячую, подготовленную тару с немедленной укупоркой и последующей выдержкой в течение нескольких минут в горячем виде, затем охлаждения на воздухе или искусственным путем.

*Асептическое консервирование* включает кратковременный нагрев сока при температуре 115...125 °C, быстрое охлаждение до 35...40 °C и розлив охлажденного сока в стерильных условиях в стерильную тару. Охлаждение до 0... минус 2 °C) применяют при хранении соков-полуфабрикатов в крупных резервуарах в атмосфере диоксида углерода.

*Замораживание* при температуре не выше минус 18 °C) осуществляют преимущественно для сохранности концентрированных соков с целью избежать их потемнения и других нежелательных изменений при хранении.   
 *Химическое консервирование* путем внесения в сок консервирующих средств применяют для соков-полуфабрикатов. Спиртование путем добавления к сокам 16...18 % этилового спирта применяют при заготовке полуфабрикатов для безалкогольной промышленности.

В России начинает активно формироваться сегмент сокосодержащих витамизированных напитков в упаковке большого объема, как картонной, так и полиэтиленовой. Это позволяет производителям устанавливать низкую на них цену, например, на данный момент ниже цены соков низшего ценового сегмента. Этот сегмент можно считать наиболее перспективным, учитывая все возрастающую склонность потребителей к маркам соков из низшего ценового сегмента. В этом сегменте присутствуют брэнды "Соковичок" (компания "Троя-Ультра"), "Да" - Нидан-Экофрукт, "Фрустайл" - ЭКЗ Лебедянский.   
 Немаловажную роль играет новый ГОСТ, который с 1 января 2001 г. обязывает производителей честно указывать на упаковке то, что находится внутри нее. Причем если сок сделан из концентрата, то он должен сопровождаться маркировкой "восстановленный", "восстановленный из концентрата" и т. д. Для нектаров также определено процентное содержание плодовой части. Не менее 25% сока должно быть в нектарах из маракуйи, смородины, бананов, гуавы, папайи, лимонов и лайма, сладких яблок, сливы черной, а также низкокислотных, с пюреобразной мякотью или слишком ароматных фруктов, имеющих сок, не подходящий для употребления в натуральном виде. Не менее 30% - для нектаров из терна, сливы, рябины, клюквы. Не менее 35% - для нектаров из вишни, манго. Не менее 45% - для нектаров из персиков. Не менее 50% - для нектаров из айвы, яблок (кроме сладких), груш, цитрусовых (кроме лимона и лайма), ананасов, а также других фруктов, имеющих сок, подходящий по вкусу для потребления в натуральном виде.

**II. Масло коровье: классификация, ассортимент, условия и сроки хранения в оптовой и розничной торговле.**

**1. Виды**

Коровье масло подразделяется на сливочное и топленое масло. К сливочному маслу относятся следующие виды: вологодское, несоленое сладкосливочное, несоленое кислосливочное, соленое сладкосливочное, соленое кислосливочное, любительское сладкосливочное несоленое, любительское кислосливочное несоленое, любительское сладкосливочное соленое, любительское кислосливочное соленое, крестьянское сладкосливочное несоленое, крестьянское кислосливочное несоленое, крестьянское сладкосливочное соленое.

*Вологодское* - масло с массовой долей влаги не более 16,0 %, выработанное из свежих сливок первого сорта и подвергнутых пастеризации при высоких температурах.

*Несоленое* - масло с массовой долей влаги не более 16,0 %, выработанное из пастеризованных сливок без применения чистых культур молочнокислых бактерий - сладкосливочное или . с их использованием - кислосливочное.

*Соленое* - масло сладкосливочное или кислосливочное с массовой долей влаги не более 16,0 %, выработанное из пастеризованных сливок с добавлением поваренной соли.

*Любительское* - масло с массовой долей влаги не более 20,0 %, выработанное из пастеризованных сливок без применения чистых культур молочнокислых бактерий - сладкосливочное или с их использованием - кислосливочное, без или с добавлением поваренной соли - несоленое или соленое.

*Крестьянское* - масло с массовой долей влаги не более 25,0 %, выработанное из пастеризованных сливок - сладкосливочное, без или с добавлением поваренной соли - несоленое или соленое, или из пастеризованных сливок с применением чистых культур молочнокислых бактерий - кислосливочное.

*Топленое* - масло с массовой долей влаги не более 0,7 %, выработанное из сливочного, подсырного масла, масла-сырца, сборного топленого масла и пластических сливок.

**2. Технические требования**

2.1. Масло должно вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта (ГОСТ 37-91) по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных правил.

2.2. Требования к сырью, материалам :

2.2.1. Для производства коровьего масла должны применять следующие сырье и основные материалы:

* *для вологодского масла:* 
  + молоко коровье, закупаемое не ниже первого сорта по ГОСТ 13264;
  + сливки не ниже первого сорта по технологической инструкции;
* *для всех видов сливочного масла, кроме вологодского:* 
  + молоко коровье закупаемое по ГОСТ 13264;
  + сливки по технологической инструкции;
  + закваску бактериальную или препарат бактериальный по нормативно-технической документации;
  + соль поваренную пищевую не ниже сорта "Экстра" по ГОСТ 13830;
  + воду питьевую по ГОСТ 2874;
  + каротин микробиологический по ТУ 64-6-149 или ТУ 64-6- 404. Каротин допускается использовать по согласованию с потребителем;
* *для топленого масла:* 
  + масло сливочное и сливки пластические, предназначенные для промышленной переработки на топленое масло в соответствии с требованиями технологической инструкции;
  + масло подсырное, масло-сырец, масло топленое сборное по нормативно-технической документации и технологической инструкции.

2.3. По органолептическим показателям коровье масло должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

| Таблица 3 | |
| --- | --- |
| **Наименование показателя** | **Характеристика** |
| Вкус и запах | Для ***вологодского масла*** - чистый, хорошо выраженный вкус и запах сливок, подвергнутых пастеризации при высоких температурах, без посторонних привкусов и запахов.  Для ***несолёного, солёного, любительского, крестьянского масла*** - чистый, без посторонних привкусов и запахов, характерный для сливочного масла с привкусом пастеризованных сливок или без него - для сладкосливочного масла; с кисломолочным вкусом и запахом- для кислосливочного масла; умеренно солёным вкусом- для солёного масла.  Для ***топлёного масла*** - специфический вкус и запах вытопленного молочного жира без посторонних привкусов и запахов. |
| Консистенция и внешний вид | Для ***вологодского масла*** - однородная, пластичная, плотная. Поверхность масла на разрезе блестящая, сухая на вид.  Для ***несолёного, солёного, любительского, крестьянского масла*** - однородная, пластичная, плотная поверхность масла на разрезе слабоблестящая и сухая на вид или с наличием одиночных мельчайших капелек влаги.  Для ***топлёного масла*** - зернистая, мягкая, в растопленом виде топлёное масло прозрачное без осадка. |
| Цвет | Для ***сливочного масла*** - от белого до жёлтого, однородный по всей массе.  Для ***топлёного масла*** - от светло-жёлтого до жёлтого, однородный по всей массе. |

2.4. Не допускается к реализации коровье масло, имеющее

* прогорклый, плесневелый, гнилостный, сырный, рыбный, нефтепродуктов, химических веществ, а также резко выраженные кормовой (лук, чеснок, полынь, силос и др). нечистый, затхлый, пригорелый, горький, металлический, салистый, олеистый вкус и запах;
* резко выраженную крошливость, рыхлую, слоистую, мучнистую, мягкую, засаленную консистенцию, плохо вработанную влагу, посторонние включения в масло, плесень на поверхности масла и внутри монолита, на пергаменте или таре;
* грязную и поврежденную тару, значительную деформацию брикетов и ящиков, нечеткую, нечитаемую, неправильную маркировку или ее отсутствие.

При наличии двух или более пороков по каждому показателю оценка коровьего масла делается по наиболее обесценивающему пороку.

2.5. Реализация коровьего масла в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта на ящиках с продуктом в потребительской таре:

* адреса предприятия;
* товарного знака или наименования, или номера предприятия, фасовавшего масло;
* массы нетто упаковочной единицы;
* количества упаковочных единиц;
* массы нетто;
* вида и сорта масла;
* даты фасования и срока реализации;
* порядкового номера партии с начала каждого месяца нарастающим итогом;
* порядкового номера ящика с начала каждого дня нарастающим итогом;
* обозначения настоящего стандарта.

**3. Транспортирование и хранение**

3.1. Транспортирование масла должно проводиться всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта; в пакетированном виде - по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597 и другой нормативно-технической документации, а также в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами, утвержденными в установленном порядке. Допускается при минусовой температуре наружного воздуха транспортирование масла в открытых автотранспортных средствах с обязательным укрытием наружной части груза брезентом или материалом, заменяющим его.

3.2. Хранение масла на предприятиях-изготовителях, распределительных холодильниках, в торговой сети и предприятиях общественного питания, предприятиях длительного хранения должно проводиться в соответствии с правилами хранения масла на этих предприятиях.

Срок хранения вологодского масла в транспортной таре и срок реализации его в фанерно-штампованных бочонках и в металлических банках - не более 30 сут. с момента выработки. После указанного срока вологодское масло реализуется как несоленое сладкосливочное масло соответствующего сорта.

3.3. Сливочное масло в потребительской таре должно храниться при температуре не выше минус 3 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %.

Срок его реализации при указанной температуре, не более:

* 10 сут со дня фасования в пергамент (или его заменители);
* 20 сут со дня фасования в алюминиевую кашированную фольгу, батончики;
* 8 сут со дня фасования в алюминиевую кашированную фольгу массой нетто 15, 20, 30 г;
* 15 сут со дня фасования в стаканчики и коробочки из полимерных материалов;
* 90 сут со дня выработки - упакованного в металлические банки (кроме вологодского масла).

Допускается хранение сливочного масла в потребительской таре при температуре не выше 6 °С не более 3 сут.

3.4. Топленое масло в потребительской таре должно храниться при температуре от 0 до минус 3 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %.

Срок его реализации со дня фасования при указанной температуре, не более:

* 3 мес - упакованного в стеклянные банки;
* 12 мес - упакованного в металлические банки.

3.5. На предприятиях общественного питания и в розничной торговой сети коровье масло должно храниться при температуре не выше 6 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %.

Срок его хранения с момента поступления при указанной температуре, не более:

* 10 сут - сливочного масла в монолите;
* 15 сут - топленого масла в транспортной таре.

Срок реализации топленого масла в потребительской таре при указанной температуре - не более 15 сут с момента поступления.

3.6. Хранение и транспортирование коровьего масла совместно с рыбой, копченостями, овощами, фруктами и другими пищевыми продуктами со специфическим запахом не допускается.

**Список использованных источников:**

1. З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. Товароведение пищевых продуктов. М:. издательский центр «Академия», 2007
2. ГОСТ 37 – 91. Масло коровье. Технические условия.
3. ГОСТ 656 – 79. Соки плодовые и ягодные натуральные.
4. ГОСТ Р 51123 – 97. Соки плодовые и овощные.