

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/gotovye-raboty/kurovaya-rabota/187842>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Товароведение

Оглавление

Введение 3

Глава 1. Теоретические аспекты товароведной характеристики молока 5

1.1. Классификация ассортимента молока 5

1.2. Факторы, формирующие качество молока 7

1.3. Факторы, сохраняющие качество молока 9

1.4. Основные тенденции развития пермского/российского рынка молока 11

1.5. Показатели качества молока/ дефекты молока 13

Выводы по 1 главе 15

Глава 2. Анализ ассортимента и потребительских свойств молока разных производителей 16

2.1. Анализ ассортимента молока, реализуемого на рынке г. Перми 16

2.2. Анализ ассортимента молока, реализуемого в магазине «Пятерочка» 19

2.3. Объекты и методы исследования 23

2.4. Квалиметрическая оценка качества/Сравнительная оценка потребительских свойств молока разных производителей 27

Выводы по 2 главе 32

Заключение 33

Список использованной литературы 34

Введение

Актуальность темы. По числу наличия значительных предприятий не только в силу их масштабности, но и по впечатляющим результатам их рыночной деятельности молочная промышленность занимает одно из лидирующих мест в современной российской экономической жизни.

Молочная отрасль относится к числу ведущих в пищевой и перерабатывающей промышленности и формирует достаточно привлекательный по объемам рынок. Дело в том, что продукция отрасли занимает существенное место в потреблении российского населения — доля расходов на молочные продукты составляет 14% от общих расходов на продовольствие (это 4-е место после расходов на хлебобулочные, мясные, мучные и макаронные изделия — соответственно 19%, 18% и 17%) [4].

Помимо вышесказанного не стоит забывать еще и о повышенной социальной роли отрасли, так как именно она занимается производством продуктов для детского питания и это на фоне общего роста детской заболеваемости и потребности 60% детей в полном или частичном искусственном вскармливании, что тоже представляет собой достаточно перспективную рыночную нишу [11].

Цель курсовой работы - изучить ассортимент и качество молока разных производителей.

Для достижения поставленной цели необходимо решить ряд задач:

1. Изучить товароведную характеристику молока;
2. Проанализировать ассортимент молока, представленный на рынке г. Перми;
3. Провести анализ качества молока разных производителей.

Объектом исследования является молоко разных производителей.

Предметом исследования - ассортимент и качество молока.

Практическая значимость данного исследования заключается в том, что в работе был проведен сравнительный анализ молока разных производителей, в результате которого был выявлен товар, обладающий наиболее высоким качеством/потребительскими свойствами, среди производителей молока, реализуемых на рынке г. Перми.

Для достижения объективности полученных результатов органолептической оценки качества товара, была разработана балльная шкала, была проведена квалиметрическая дегустационной и потребительской

оценка молока разных производителей, по результатам которой выявлен образец в наиболее высокими баллами.

Теоретической базой при написании курсовой работы послужили ГОСТ на молоко, научно-популярная литература, периодическая литература, и ресурсы-Интернет. Например, М. С. Касторных, Г. Н. Крусь в своих научных публикациях занимались подробным описанием товароведения и экспертизой молока и молочной продукции. А. И. Иванова, А. В. Соломенникова занимались изучением и анализом состояния рынка и Перми и области.

Глава 1. Теоретические аспекты товароведной характеристики молока

1.1. Классификация ассортимента молока

Все виды молока различаются прежде всего по содержанию СОМО, по пищевым добавкам и наполнителям, а также по способу тепловой обработки.

При разработке того или иного вида молока прежде всего учитывают вкусовые привычки многонационального населения нашей страны, диетическую ценность продукта и эффективность его производства.

Сырьем для производства молока являются натуральное молоко, сливки, обезжиренное молоко.

Натуральное молоко — это необезжиренное молоко без каких-либо добавок. Оно не поступает в реализацию, так как имеет нестандартизованное содержание жира и СОМО и направляется для выработки различных видов молока и молочных продуктов [6].

Питьевое молоко — пресный молочный продукт с массовой долей жира не более 9,5%, изготовленный из молока без добавления немолочных компонентов, подвергнутый термообработке.

Обезжиренное молоко — обезжиренная часть молока, получаемая сепарированием и содержащая не более 0,05% жира.

Сливки — пресный молочный продукт с массовой долей жира 10% и более, изготовленный из молока, представляющий собой дисперсную систему «жир в воде», без добавления немолочных компонентов [6].

Пастеризованное молоко — молоко, подвергнутое термической обработке при определенных температурных режимах.

Нормализованное молоко — молоко, значения массовой доли жира или белка, или СОМО которого приведены в соответствие с нормами, установленными в нормативных или технических документах [6].

Восстановленное молоко — пастеризованное молоко с требуемым содержанием жира, вырабатываемое из сухого молока или из молочных консервов, и воды.

Цельное молоко — нормализованное молоко или восстановленное молоко с установленным содержанием жира.

Молоко повышенной жирности — нормализованное молоко с содержанием жира 4 и 6%, подвергнутое гомогенизации.

Нежирное молоко — пастеризованное молоко, вырабатываемое из обезжиренного молока.

Питьевое молоко — пресный молочный продукт с массовой долей жира не более 9,5%, изготавливаемый из молока без добавления немолочных компонентов, подвергнутый термообработке [6].

Витаминизированное молоко вырабатывают двух видов: с витамином С и с витаминами С, А и Д₂ для детей дошкольного возраста. Содержание витамина С должно быть не менее 10 мг на 100 см³ молока. Для производства витаминизированного молока необходимо иметь молоко пониженной кислотности (не больше 18 °Т), так как добавление аскорбиновой кислоты повышает кислотность. В целях уменьшения потерь витаминов их вносят в молоко после пастеризации, однако это приводит к вторичному обсеменению микроорганизмами и понижению стойкости молока.

Топленое молоко — это нормализованное молоко с содержанием жира 4 или 6%, подвергнутое гомогенизации, пастеризованное при температуре не ниже 95 °С с выдержкой 3-4 ч. Длительную выдержку молока при температурах, близких к 100 °С, называют топлением [14].

Стерилизованное молоко — молоко, подвергнутое гомогенизации и высокотемпературной термической обработке при температуре выше 100 °С. Основное отличие стерилизованного молока от пастеризованного — высокая стойкость при комнатной температуре и характерные вкусовые особенности [14].

Ионитное молоко получают путем удаления из него кальция, который замещается эквивалентным

количеством калия или натрия при обработке молока в ионообменниках. Полученное молоко при свертывании образует мелкую хлопьевидную консистенцию, поэтому легко и быстро усваивается организмом ребенка. Ионитное молоко обогащается витаминами и стерилизуется в стеклянной таре вместимостью 200 см³.

1.2. Факторы, формирующие качество молока

Качество молока, поступающего в розничную торговую сеть на прямую зависит от качества сырья, поступающего на завод для переработки, а так же от технологий производства и обработки данного сырья. К факторам, формирующим качество сырья относятся титруемая кислотность, активная кислотность, плотность, осмотическое давление, вязкость, поверхностное натяжение, оптические свойства, диалектическая постоянная, температура кипения [20].

Технологический процесс производства всех видов молока состоит из ряда последовательно выполняемых операций: прием и подготовка сырья, очистка, нормализация (при производстве нормализованного молока), составление смеси (для молока с добавками и наполнителями), пастеризация и охлаждение, витаминизация (при производстве витаминизированного молока), розлив, упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование (Рисунок 1).

Рисунок 1 – Технологическая схема производства пастеризованного молока [21]

Молоко подвергается различным воздействиям, прежде всего механическому и термическому. Механическое воздействие происходит в процессе получения и обработки молока, так и при транспортировке. При встряхивании и перемешивании частично разрушается абсорбционный слой жировых шариков, в результате чего, они могут объединяться в зерна, комочки масла. Так же происходит дезагрегация казеиновых мицелл и пенообразование. Тепловая обработка (нагревание и охлаждение) является обязательной технической операцией при производстве молочной продукции. Для повышения бактерицидных свойств, а следовательно сохранения качества молоко сразу после выдаивания необходимо охладить до 2 – 40С. При охлаждении повышается вязкость молока, происходит частичная кристаллизация и расслоение жировых шариков, распадается псевдоглубин [22]. Кратковременное замораживание - это обратимый процесс. При длительном хранении молока в замороженном состоянии в результате вымораживания чистой воды увеличивается содержание электролитов в незамерзшей части, что приводит к выпадению осадков.

Список использованной литературы

1. ФЗ от 12.06.2008 N 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»;
2. Голубкина, Т. С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : учебник / Т. С. Голубкина, Н. С. Никифорова, А. М. Новикова. – М. : Academia, 2006. – 480 с.;
3. Гончаров, В. Д. Рынок молока и молочных продуктов / Гончаров В. Д. // Маркетинг продовольственных товаров в России. - М. - 2010.- № 8. - С. 79 – 104;
4. Горощенко, Л. Молоко / Л. Горощенко // Конъюнктура товарных рынков. - 2010. - № 3. - С. 108 – 111;
5. Горощенко, Л. Российский рынок молока / Л. Горощенко // Молочная промышленность. - 2009. - № 4. - С. 5 – 11;
6. ГОСТ Р 51917-2002 «Термины и определения»;
7. ГОСТ Р 52090-2003 «Молоко питьевое. Технические условия»;
8. ГОСТ Р 51044-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя»;
9. ГОСТ 8.579 – 2002 «Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте»;
10. Дмитриченко, М. И. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов / М. И. Дмитриченко, Т. В. Пилипенко. – СПб. : Питер, 2009. – 320 с.;
11. Дубцов, Г. Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г. Г. Дубцов. – М. : Издательский центр, 2008. – 264 с.;
12. Иванова, А. И. Анализ рынка производства молока в Пермском крае / А. И. Иванова // Молодой ученый. — 2020. — № 2 (240). — С. 80–82 [Электронный ресурс] - Режим доступа: URL: <https://moluch.ru/archive/240/55461> (дата обращения: 22.05.2021);
13. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов / М. С.

Касторных. - М. : 2013. - 212 с.;

14. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник для высших учебных заведений / Под редакцией Касторных М. С. - М. : Издательский центр «Академия», 2003. - 357 с.;

15. Крусь, Г. Н. Методы исследования молока и молочных продуктов / Г. Н. Крусь, А. М. Шалыгина, З. В. Валокитина. - М. : Колос, 2012. - 368с.

16. Николаева, М. А. Товарная экспертиза / М. А. Николаева. - М. : Издательский дом «Деловая литература», 2009. - 288 с.

17. Родонов, Г. В. Скотоводство. Учебник. Гриф Министерства сельского хозяйства РФ / Г. В. Родионов. — М. : Лань, 2017. — 476 с.;

18. Соломенникова, А. В. Современное состояние и тенденции развития молочного скотоводства Пермского края / А. В. Соломенникова, В. Ф. Еремеев // Молодой ученый. — 2020. — № 47 (337). — С. 167-168.

[Электронный ресурс] - Режим доступа: URL: <https://moluch.ru/archive/337/75339/> (дата обращения: 22.05.2021);

19. Садовников, И. В. Квалиметрия: учеб. пособие / И. В. Садовников. - Чита: ЧитГУ, 2009. - 150 с.

20. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания безопасность и экспертиза продовольственных товаров / В. М. Поздняковский. - Новосибирск: Новосибирский университет, 2009. - 486 с.

21. Шалыгина, Е. А. Общая технология молока и молочных продуктов / Е. А. Шалыгина. - М. : Колос, 2011. - 276 с.

22. Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие / А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова. М. : - Издательский центр «МарТ», 2011. - 128 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://studservis.ru/gotovye-raboty/kurovaya-rabota/187842>