

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/240676>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Товароведение

Содержание

Введение 3

1. Товароведная характеристика консерв рыбных и рыбоовощных в томатном соусе

5

1.1. Химический состав и пищевая ценность консерв рыбных и рыбоовощных в томатном соусе

5

1.2 Классификация и характеристика ассортимента консерв рыбных и рыбоовощных в томатном соусе

6

1.3 Факторы, формирующие качество консерв рыбных и рыбоовощных в томатном соусе

8

1.4 Требования к качеству консерв рыбных и рыбоовощных в томатном соусе

10

1.5 Способы упаковки и требования к маркировке консерв рыбных и рыбоовощных в томатном соусе

13

1.6 Способы транспортирования и организация хранения консерв рыбных и рыбоовощных в томатном соусе

14

2. Экспертиза качества консерв рыбных и рыбоовощных в томатном соусе 15

2.1 Цели, задачи и объекты экспертизы 15

2.2 Анализ предпочтений потребителя при покупке консерв рыбных и рыбоовощных в томатном соусе

17

2.3 Порядок отбора проб консерв рыбных и рыбоовощных в томатном соусе

20

2.4 Проверка соответствия упаковки и маркировки товара 22

2.5 Определение органолептических показателей качества товара 24

Заключение 25

Список использованных источников 27

Введение

Рыбное хозяйство России играет важную роль в обеспечении продовольственной безопасности страны – общий вылов в 2018 году составил 2,6 млн тонн. Для сравнения: потребление говядины и свинины в 2018 году в стране достигло 5,1 млн тонн, мяса птицы – 3,18 млн тонн, при этом около 30% говядины и свинины, потребляемых в России, и около 40% мяса птицы поступали из-за рубежа.

На российском рынке мясной и рыбной продукции доля рыбных консервов составляет 31%. За период с 2015 по 2019 год потребление рыбы и рыбопродуктов увеличилось с 17 до 21 кг. В то же время по удельным показателям потребления рыбных консервов Россия отстает от ведущих рыбопромышленных стран мира из-за большого экспорта высококачественной морской рыбы. Согласно статистике ФАО ООН, в России в последние годы общее среднегодовое потребление мяса (45 кг/чел.) и рыбы (18 кг/чел.) значительно отставало от показателей, достигнутых в развитых странах мира, составляя 45% по сравнению с США, 48% с Францией, 52% с Канадой, с Венгрией – 74%, с Польшей – 76%.

Актуальность выбранной мной темы обусловлена тем, что в последнее время рынок консервов в России резко увеличился, покупатели буквально "разбегаются" при посещении магазинов.

На рынке рыбных консервов есть и шпроты, и сайра, которые всегда пользуются популярностью у российского потребителя, но в настоящее время на продовольственном рынке представлены различные их виды и разновидности, и покупателю иногда бывает сложно выбрать качественные рыбные консервы из этого разнообразия. Поэтому у производителя возникает соблазн подделать или увеличить объем своих продаж.

Благодаря своей высокой пищевой и биологической ценности, вкусовым качествам рыба широко используется в повседневном рационе, а также в детском и диетическом питании. Преимуществом рыбных консервов перед обычной рыбой является длительный срок хранения (до 2 лет).

Объектом настоящего исследования являются рыбные консервы (килька в томатном соусе).

Предмет исследования – оценка качества рыбных консервов (кильки в томатном соусе).

Целью работы является проведение оценки консерв рыбных и рыбоовощных в томатном соусе (кильки в томатном соусе).

Поставленная цель обусловила выдвижение следующих исследовательских задач:

- рассмотреть химический состав и пищевую ценность консерв рыбных и рыбоовощных в томатном соусе;
- изучить классификацию и характеристику ассортимента консерв рыбных и рыбоовощных в томатном соусе;
- исследовать факторы, формирующие качество консерв рыбных и рыбоовощных в томатном соусе;
- разобрать требования к качеству консерв рыбных и рыбоовощных в томатном соусе;
- описать способы упаковки и требования к маркировке консерв рыбных и рыбоовощных в томатном соусе;
- рассмотреть способы транспортирования и организация хранения консерв рыбных и рыбоовощных в томатном соусе;
- провести экспертизу качества консерв рыбных и рыбоовощных в томатном соусе.

Результаты исследований получены при использовании физико-химических и органолептических измерений с применением математической обработки.

Информационную базу составили нормативные акты, методические указания, научная литература, журнальные статьи и доклады.

1. Товароведная характеристика консерв рыбных и рыбоовощных в томатном соусе

1.1. Химический состав и пищевая ценность консерв рыбных и рыбоовощных в томатном соусе

"Килька в томатном соусе" - один из тех продуктов питания, который в нашей стране имеет не только пищевую, но и историческую ценность. Килька в томатном соусе была синонимом бедности, тяжелого материального положения, отсутствия средств к существованию.

Сырьем для производства кильки в томате является род рыб семейства сельдевых.

Как и любой рыбный продукт, килька в томатном соусе является отличным источником белка, а значит, хорошо и надолго насыщает, обеспечивает "строительным материалом" для роста клеток. Рыбный белок усваивается легче и полнее, чем животный белок, не перегружает пищеварительный тракт, не зашлаковывает организм насыщенными жирными кислотами [22].

Килька в томатном соусе снабжает организм полиненасыщенными жирными кислотами. Жирные кислоты омега-6 и омега-9, обладающие низкой плотностью, снижают уровень триглицеридов и липопротеидов, тем самым влияя на уровень "плохого" холестерина в крови, снижают его.

Нормализация уровня холестерина - это профилактика атеросклероза, а значит, снижается риск сердечно-сосудистых заболеваний, инфарктов и инсультов.

Рыба, и килька в томатном соусе не исключение, является источником кальция, фосфора и витамина D, которые вместе образуют здоровую костную ткань. Без витамина D усвоение кальция происходит в минимальных количествах. Врачи уверяют, что на самом деле кальций без витамина D вообще не усваивается. Поэтому тандем "кальций - витамин D" считается основополагающим для укрепления костей.

Список использованных источников:

- 1.ГОСТ 16978-99 Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия
- 2.ГОСТ 11771-93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка
- 3.ГОСТ 26664-85 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
- 4.ГОСТ 7631-2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
- 5.ГОСТ Р 54463-2011 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия
- 6.СП 3238-85 Санитарные правила для предприятий мясной промышленности
- 7.Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции (с

изменениями на 14 июля 2021 года)

8.Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки (с изменениями на 14 сентября 2018 года)

9.Дмитриченко, М. И. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учеб. пособие. - СПб. : Питер, 2020. - 160 с.

10.Дубцов, Г. Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник. - М.: Академия, 2017. - 264 с.

11.Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учеб. для вузов. - М. : МЦФЭР, 2018. - 800 с.

12.Кудряшева, А.А. Экологическая и товароведная экспертиза рыбных товаров научно-популярная литература. - М.: Колос, 2020. - 303.

13.Кононова В.С. Товароведение продовольственных товаров: учеб. пособие - М.: ЮНИТИ, 2018. - 301 с.

14.Кругляков, Г. Н. Товароведение рыбных товаров: учебник. - М.: Маркетинг, 2021. - 488 с.

15.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие - М.: БЕК, 2018. - 145 с.

16.Николаева М.А. Товарная экспертиза. - М.: Деловая литература, 2017. - 288 с.

17. Позняковский Р.М. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов промысла. Качество и безопасность: Учебное пособие. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2019. - 311 с.

18.Репников, Б. Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров : учеб. пособие. - М. : Дашков и К, 2018. - 220 с.

19.Соторов П.П. Справочное пособие по ветеринарно-санитарной экспертизе мясных и рыбных продуктов. - М.: Новый Дом, 2020. - 68 с.

20.Теплов В.И., Боряев В.Е. Товароведение продовольственных товаров. - М.: ИНФРА-М. 2018. - 293 с.

21.Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. - Р-н/Д: Феникс, 2018 - 480 с.

22.Усупов Л.Ф. Оценка качества и безопасности рыбы и морепродуктов: Учебное пособие.- Казань, 2020. - 154 с.

23.Чепурной, И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. - М.: Дашков и К, 2018. - 460с.

24. Шалак, В.М. Технология переработки рыбной продукции: учебник - Мн: Дизайн ПРО, 2021.- 240с.

25.Шевченко, В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. - М.: ИНФРА-М, 2018. - 247 с.

26. Яровцев Р.О. Структура потребления рыбных товаров // Рыбное хозяйство. -2019. - № 4. - С. 23 - 24.

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/240676>