

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/357459>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Товароведение

ВВЕДЕНИЕ 3

ГЛАВА 1. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СВОЙСТВ МОЛОЧНЫХ ТОВАРОВ 4

1.1. Молоко и молочные продукты: ассортимент, химический состав и пищевая ценность; показатели качества; хранение; дефекты 4

1.2. Формирование рынка функциональных молочных продуктов 8

1.3. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности молочных продуктов 20

ГЛАВА 2. ОБЪЕКТ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ 23

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 25

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ 26

ПРИЛОЖЕНИЕ А 28

ГЛАВА 1. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СВОЙСТВ МОЛОЧНЫХ ТОВАРОВ

1.1. Молоко и молочные продукты: ассортимент, химический состав и пищевая ценность; показатели качества; хранение; дефекты

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

Приведем ассортимент и пищевую ценность ряженки (простокваши украинской). Ряженка вырабатывается из смеси молока и сливок. При этом ряженку подвергают высокой пастеризации при температуре 97°C с выдержкой 3–4 ч., благодаря высоким температурным режимам ряженка имеет кремоватый оттенок. Данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта Ряженка приведены в таблице 1.1.

Таблица 1.1 Пищевая энергетическая ценность 100 г ряженки

Наименование продукта	Жир, г	Белок, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал
Ряженка 4,0% жирности	4,0	3,0	3,5	59

В простокваше доминируют молочнокислые бактерии. Наличие болгарской палочки характерно для ряженки.

Ряженка бывает без добавлений сахара и сладкая. На основании массовой доли жира ряженку подразделяют на: обезжиренную, нежирную, маложирную, классическую, жирную, высокожирную (4-, 2,5- и 1%-ной жирности).

При обогащении биологически активными веществами и добавками ряженку подразделяют на: витаминизированную, обогащенную микроэлементами, обогащенную макроэлементами, обогащенную пробиотиками. При добавлении пробиотических культур *Bifidobactericum* продукт относят к бифидоряженкам.

Физико-химические показатели ряженки приведены в табл. 3. Показатели кислотности для напитков в зависимости от жирности не меняются. По органолептическим показателям ряженка должна соответствовать требованиям, которые указанным в таблице 1.2.

Таблица 1.2 Органолептические показатели Ряженки

Наименование показателя	Характеристика Ряженки
-------------------------	------------------------

Консистенция и внешний вид ряженки	Однородная с нарушенным сгустком. Допускается газообразование в виде единичных пузырьков, за счет развития нормальной микрофлоры в ряженке
------------------------------------	--

Вкус и запах ряженки	Чистый кисло-молочный с выявленным привкусом пастеризации и пряжености
----------------------	--

Цвет ряженки	Молочно-белый с кремовым оттенком
--------------	-----------------------------------

По физико-химическим показателям ряженка должна соответствовать требованиям, которые указаны в таблице 1.3.

Таблица 1.3 Физико-химические показатели ряженки

Наименование показателя Норма для ряженки

Массовая доля жира, % не менее 3,2

Кислотность, °Т не менее 65-70

рН не менее 4,1

Температура, °С не более 6

Фосфатаза Отсутствует

Микробиологические показатели ряженки. По микробиологическим показателям ряженка должна соответствовать требованиям, которые указаны в таблице 1.4.

Таблица 1.4 Микробиологические показатели ряженки

Наименование показателя Норма для ряженки

Бактерии группы кишечной палочки в 0,1 см³ продукта Не допускается

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 см³ продукта Не допускается

Общее количество молочной микрофлоры в 1 г Не менее 1•10⁶

Staphylococcus aureus в 1 см³ Не допускается

По содержанию антибиотиков, остаточного количества пестицидов и гормональных веществ ряженка не должна превышать значений, указанных в ГОСТ. По содержанию токсичных элементов ряженка должна соответствовать требованиям, которые изложены в таблице 4.

Таблица 1.5 Содержание токсичных элементов в ряженке

Наименование показателей Норма для ряженки

Токсичные элементы, не более

Свинец 0,1

Кадмий 0,03

Мышьяк 0,05

Ртуть 0,005

Медь 1,0

Цинк 5,0

Микотоксины мг / кг, не более

Афлатоксин В1 0,001

Афлотоксин М1 0,0005

Вкус и запах продукта должны быть чисто кисломолочными. Должен присутствовать явно выраженный привкус пастеризации. На практике может происходить и подмена высокожирного продукта на продукт с меньшим содержанием жира (6%, 4,5% жира) на варенец (3,2%, 2,5%).

Йогурт имеет чистый, кисломолочный вкус и запах, при добавлении сахара – сладкий вкус, у плодово-ягодного йогурта – характерный вкус и аромат добавленного сиропа. Консистенция напитка однородная, без отстоя жира, слегка вязкая.

Таблица 1.6 Характеристика йогурта

Продукт Массовая доля, % Кислотность, °Т Стандарт или технические условия

Жир Сухие вещества

Мечниковская простокваша 4,0 12,7 80-110 ОСТ 10-02-02-2-86

Йогурт 1,5 12,5 85-140 ОСТ 10-02-02-1-86

Йогурт плодово-ягодный 1,5 18,5 80-140 ОСТ 10-02-02-1-86

«Биойогурт» 1,5 - 85-140 ТУ 9222-080-00419785-97

На основании микрофлоры, органолептическим свойствам йогурт, приготовленный из цельного молока схож с Мечниковской или южной простоквашей.

За последние годы разработаны технология и рецептура ряда новых видов кисломолочных напитков с повышенным содержанием жира и с применением в качестве наполнителей различных добавок плодово-ягодных сиропов, казеината натрия, сахара, витамина С. В числе этих продуктов – различные виды йогуртов («Данон», «Активна»).

Направления формирования современного ассортимента молочных продуктов:

□ совершенствование вкусовых свойств;

□ выпуск диетических обезжиренных продуктов;

□ создание новых продуктов.

При анализе качества молока оценивают органолептические, физико-химические и микробиологические показатели.

Таблица 1.7 - Группы и виды опасных факторов

Группа опасных факторов	Виды опасных факторов	Допустимые уровни
-------------------------	-----------------------	-------------------

Радиационные	Радионуклеиды, норма СанПиН 2.3.2.1078-2001	
--------------	---	--

Биологические	Здоровье животных (хозяйства благополучные по инфекционным заболеваниям)	
---------------	--	--

Содержание соматических клеток, тыс. в 1мл	500-1000	
--	----------	--

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	Отсутствуют в 25г	
--	-------------------	--

КМАФАнМ, КОЕ\г	$3 \times 10^5 - 4 \times 10^6$	
----------------	---------------------------------	--

Химические	Кислотность, ОТ	16-21
------------	-----------------	-------

Плотность, кг\м ³ , не менее	1027	
---	------	--

Ингибирующие вещества, в том числе антибиотики, пестициды	Отсутствуют	
---	-------------	--

Афлатоксин М, не более, мк/кг	0,0005	
-------------------------------	--------	--

Токсичные элементы, норма СанПиН 2.3.2.1078-2001		
--	--	--

Химический состав молока зависит от многих факторов: качества кормов, времени года, возраста животного, его породы и др.

1. Федеральный закон от 12.06.2008 N 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».
2. Антонова Е.В., Ханнанова А.Р. Внедрение функциональных молочных товаров на основе товароведно-технологического подхода // В сборнике: Экспертиза. Качество. Технологии. Сборник материалов Международной научно-практической конференции, посвященной 65-летию Сибирского университета потребительской кооперации (СибУПК). Под редакцией Ю.Ю. Миллер. 2020. С. 205-210.
3. Лялин В.А., Федотов А.В. Производство творога: новые технологии / Лялин В.А., Федотов А.В. // Молочная промышленность. 2010. № 1. С. 45.
4. Михайлова Ю.Е. Классификация показателей качества товаров на примере молочной и алкогольной продукции // В сборнике: Молодые исследователи: взгляд в прошлое, настоящее, будущее. Сборник материалов Международной студенческой научно-практической конференции, посвященной празднованию 50-летия Смоленского филиала РЭУ им. Г. В. Плеханова. 2021. С. 439-446.
5. Мониторинг и анализ фальсификации молочных товаров / Литвинов Д.А., Карданов Ю.А., Уварова Д.А., Мещерякова Т.А. / В книге: Горинские чтения. Инновационные решения для АПК. Материалы Международной студенческой научной конференции. В 4-х томах. 2020. С. 235.
6. Самченко О.Н., Комарова А.А. Современное состояние рынка молочных товаров во внешней торговле Евразийского экономического союза // Агропродовольственная экономика. 2019. № 12. С. 20-28.
7. Сардо А.А., Еремина О.Ю. Выявление фальсификации импортируемых молочных товаров // В сборнике: Вопросы идентификации и классификации товаров в таможенных целях. Материалы Всероссийской научно-практической конференции с международным участием. 2019. С. 109-113.
8. Творог - калорийность, химический состав, пищевая ценность. [электронный ресурс] Товароведение. URL: <http://www.tiptip.ru/p/7/tvorog/>.
9. Творог и изделия из творога [электронный ресурс] Товароведение. URL: <http://www.znaytovar.ru/new686.html>
10. Технология производства творога. [электронный ресурс] Товароведение. URL: <http://www.talen.ru/proizvodstvo-tvoroga.html>.
11. Хамаганова Е.А. Факторы, сохраняющие качество хлебобулочных и молочных товаров // В сборнике: Оценка качества и безопасность потребительских товаров. Материалы всероссийской научно-практической конференции молодых ученых. 2019. С. 193-199.

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/357459>