

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/80977>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Товароведение

Введение	3
1. Характеристика молочных консервов	5
1.1 Химический состав и пищевая ценность молочных консервов.....	5
1.2 Классификация и ассортимент молочных консервов	9
1.3. Особенности маркировки молочных консервов	14
2. Особенности транспортировки и хранения молочных консервов	17
2.1 Факторы, формирующие качество молочных консервов.....	17
2.2 Факторы сохраняющие качество молочных консервов	24
2.3 Особенности сохранения качества при транспортировке.....	33
Заключение	36
Список использованной литературы	38
Приложение.....	40

Введение

Актуальность исследования заключается в том, что молочные консервы находятся в положении стабильного спроса и признания среди потребителей. Свое признание они получили благодаря их собственным отличительным чертам.

Производство молочных консервов в России непрерывно растет. Стойкие и транспортабельные, они дают возможность потреблять молоко в тех регионах, в которых отсутствует молочное скотоводство. Для туристов и экипажей кораблей эти продукты просто незаменимы.

При транспортировке любой груз нуждается в поддержании надлежащих и индивидуальных критериев сбережения при конкретном режиме. Применяют их с учётом многих существенных аспектов.

Прогрессивная пищевая индустрия имеет все возможности дать покупателям относительно широкий ассортимент молочных консервов. Между ними невозможно не припомнить достаточно знакомую и нужную большинству потребителей - сгущёнку, а ещё и сливки. Поэтому более важны станут и вопросы сохранения свойств данных продуктов, возлюбленных большинством населения нашей родины.

Объект представленной работы – молочные консервы.

Предметом являются транспортные потоки и связанные с ними процессы, касающиеся сохранения качества продукции.

Для изготовления разнообразной молочной продукции используют молоко, прошедшее сначала особую переработку, помогающую определённо долгое время сохранять свойства товара, востребованные потребителями. Отмечается то, что впоследствии консервации молоко насыщается новыми свойствами. Изготовители данных товаров пользуют эту технологию для удержания состава витаминов и минералов. Большой смысл несут молочные консервы для обеспечения сытными припасами в ситуациях походов, экспедиций, во время чрезвычайных обстановок. А также, в иных жизненных обстоятельствах, когда нет возможности применять цельномолочные продукты.

Цель исследования – исследование особенностей транспортировки и хранения молочных консервов.

Для осуществления установленной цели были сформулированы надлежащие задачи:

1. Провести характеристику молочных консервов.
2. Рассмотреть особенности транспортировки и хранения молочных консервов.

Структура исследования. Работа состоит из введения, двух глав, заключения и списка использованной литературы.

1. Характеристика молочных консервов

1.1. Химический состав и пищевая ценность молочных консервов

Характеристика молочных консервов представляет собой процесс логического познания путём разложения объекта исследования на определённые и обоснованные части. Эти части во взаимодействии образуют то самое общее видение объекта. Применяя характеризующий процесс к объекту данной курсовой работы, можно выявить существенные качества и свойства молочных консервов, которые являются необходимыми при учёте международных перевозок. Общая характеристика перевозимого товара, его химический состав, пищевая ценность и маркировка, соответствующая нормативно – техническим документам, - всё это неотъемлемая часть рассмотрения. Исходя из этих данных формируется оценка, дальнейшее предопределение и пути совершенствования продукта. Рассмотрение различных характеристик во многом помогают повлиять на сохранение качества товаров, а в особенности при международных перевозках. Зная основную информацию о перевозимом грузе, в дальнейшем формируются и соответствующие решения по определённым вопросам. Анализируя составные стороны, характеризующие молочные консервы с разных позиций, складывается та, самая важная, первоначальная ступень к дальнейшим действиям. И именно это положенное начало, сформировавшееся в рассмотрении благодаря разнообразным характеристикам продукта, послужит предопределением для сохранения качества молочных консервов при транспортировке.

Перевозимым грузом, а также объектом, который рассматривается в курсовой работе, представлены молочные консервы. Это соответствующее продовольствие, которое изготавливают из главного, системообразующего компонента – молока.

Производителям удобнее применять консервацию товара, т.к. преимущественной стороной, исходящей из их производства, будет длительная сохранность и отсутствие отклонений в поставке. Воспроизводится данное качество за счёт реакций, связанных с изменением состава продукции, удаления содержащихся микроорганизмов. Это проявляется за счёт значительного снижения водянистой активности, что и подразумевает лишение микробов привычной среды обитания для дальнейшего развития и порчи продукта. Тем самым, создаются условия безопасного хранения самого продукта. В представленном случае, молочные консервы имеют значительное преимущество над свежими продуктами молочного питания, а особенно в условиях перевозки товаров. Также, сохранение полезных свойств продукта обосновано потребительской нуждой в консервах, способных в любой период времени предоставить свой витаминно-минеральный комплекс.

История происхождения молочных консервов складывалась за определённые периоды времени [10]. Не трудно догадаться, что изначально она касалась лишь чистого вида продуктов, из которых позже стали производить более усложнённые формы, непосредственно - молочные консервы. Так, например, в 1804 году своё внимание обрела идея о вполне реальном получении сгущёнки. Этот исторический момент связан с именем француза Н. Аппера. Своё воплощение намеченные планы получили спустя пару лет, благодаря обычному работнику кондитерской, который обнаружил дополнительно значимые сведения и свойства при наблюдении за банкой с молоком. Оправданной и логичной стала дальнейшая тенденция к разработке и воплощению аппаратов для непосредственного сгущения. Интересным является тот факт, что сегодня технология приготовления не имеет существенных отличий от той самой многовековой традиции.

4

В России событие строительства заводов, производящих молочные консервы, осуществилось гораздо позднее, чем в США, лишь в 1881 году. Учитывая сводку древних времён, объясняющую появление рассматриваемой продукции, допустимым будет суждение о колоссальном значении и влиянии исторических производственных процессов на современную ситуацию развития. Ещё в те времена люди стали задумываться о сохранении качества продуктов питания на более длительное время. Они пытались использовать для этого все возможные и необходимые ресурсы и условия.

Говоря о сгущённом молоке, как об одном из главных и востребованных среди консервов, стоит отметить, что его использование в основном приходится на домашнее хозяйствование (выпечки, добавки, напитки). Потребитель с особой внимательностью относится к качествам

вкуса и запаха. Зная это, многие изготовители целенаправленно вводят в состав разнообразные примеси добавок. Оправдание они получают в случаях приготовления кремов либо пудингов и подобного ассортимента. Без всяких сомнений, сгущёнка и сегодня находит огромное разнообразие применений. Её качества неизменно удобны в самых разнообразных ситуациях и условиях.

Даже если учитывать тот факт, что консервы из молочной продукции получили воплощение в жизнь не так давно, в отличие от того же шоколада или другого популярного товара, они востребованы и любимы ничуть не меньше. За одни только свои исключительные свойства, их смело относят к универсальным продуктам.

Совокупность многих факторов и критериев определяет разветвлённость молочных консервов по соответственно определяющимся группам. В основе могут лежать самые разнообразные признаки, но установлен ряд главенствующих и неоспоримо важных из них. К ним относятся данные о составе, технологической области и потребительском восприятии. Из этих признаков таким же образом будет вытекать определённое рассредоточение по более узконаправленным группам. В последующем, к рассмотрению подключаются вспомогательные аспекты из различных областей.

Прогресс, как известно, не стоит на месте. Производственные процессы, касающиеся объекта представленной работы, не являются исключением. Они также идут в ногу со временем. Это прослеживается в инициативном развитии существенно новых линий получения молочных продуктов. Например, уже стало возможным восстановление сухого молока до более высокой консистенции. Предпосылку и заинтересованность к этому изъявило само общество и мнения учёных – специалистов. У людей возникли опасения, а тем самым и новые взгляды на рационально – правильное потребление. Существенную долю

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)
2. ГОСТ 31688 - 2012. «Консервы молочные, молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия». - М.: Межгос.стандарт, 2013. - 9с.
3. Березина, В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум / В.В. Березина. - М.: Дашков и К, 2015. - 200 с.
4. Буйлова Л.А. Технология производства молочных консервов: учебник и практикум. - М.: Юрайт, 2017. -206с.
5. Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров: Учебнопрактическое пособие / С.А. Вилкова. - М.: Дашков и К, 2015. - 500 с.
6. Ганина В.И. Производственный контроль молочной продукции: учебник. /Л.А. Борисова, В.В. Морозова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 248 с.
7. Голубкина, Т.С. Розничная торговля продовольственными товарами: Товароведение и технология: Учебник / Т.С. Голубкина. - М.: Academia, 2018. - 412 с.
8. Григорян, Е.С. Товароведение: Учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: Инфра-М, 2015. - 384 с
9. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений. - М.: Издательский центр «Академия» 2013. - 336с.
10. История сгущённого молока «Появление сгущёнки». [Электронный ресурс]. URL: <https://sgushhenka.ru/istoriya-sgushhenki> (дата обращения: 07.11.2019)
11. Карпеня М.М. Технология производства молока и молочных продуктов: учебное пособие. /Шляхтунов В.И., Подрез В.Н. - М.: НИЦ ИНФРА-М, Нов. знание, 2015. - 410 с.
12. Косолапова, Н.В. Товароведение молочных, мясных, рыбных товаров и пищевых концентратов: учебное пособие / Н.В. Косолапова. - М.: Academia, 2017. - 90 с.
13. Магомедов Ш.Ш. Управление качеством продукции: учебник. /Беспалова Г.Е. - М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К», 2013. - 336 с.
14. Особенности Российского рынка молочных консервов «Исследования компании inFOLIO Research Group». [Электронный ресурс]. URL: <http://www.oilworld.ru> (дата обращения: 07.11.2019)
15. «Технологический процесс производства молочных консервов». [Электронный ресурс]. URL: <http://milklife.by/proizvodstvo-molochnyih-konservov/> (дата обращения:

07.11.2019)

16. Чебакова Г.В. Оценка качества молока и молочных продуктов: учебно-методическое пособие. /Зачесова И.А. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 182 с.

17. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебное пособие. /Ермилова И.А., Вытовтов А.А., Поляк Е.С. - М.: Высшее образование, 2013. -328с.

6

Приложение 1

Химический состав ведущих (основных) классов молочных консервов

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/80977>