Министерство образования и науки РФ

НОРИЛЬСКИЙ ФИЛИАЛ

ФГОУ СПО «Ачинский торгово-экономический техникум»

***Контрольная работа***

по дисциплине: Товароведение продовольственных товаров

преподавателю: **Изотовой И.А.**

Фамилия студента: **Даниленко Марина Сергеевна**

шифр: **НДБУ-10-195**

Группа: **БУ-31** отделение **080110**

Работа № 1 вариант **31**

Домашний адрес студента: **Комсомольская 12-52**

Дата проверки Оценка:

Подпись преподавателя:

**Вопрос № 1 Алкогольные напитки. Классификация, ассортимент. Сравнительная характеристика ликероводочных изделий и виноградных вин по сырью, пищевой ценности, производству, показателям качества. Условия и сроки хранения.**

**АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

Алкогольными называют напитки, содержащие значительное количество этилового спирта (алкоголя). К ним относят спирт, водку, ликероводочные изделия, виноградные вина, коньяк, плодово-ягодные вина. Все эти напитки получают из разных видов сырья. Они отличаются особенностями производства и в свою очередь подразделяются на группы, подгруппы, типы и отдельные наименования.

**ЛИКЕРОВОДОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ**

Ликероводочные изделия представляют собой крепкие алко­гольные напитки, которые приготовляют смешиванием рек­тификованного спирта, умягченной воды, спиртованных соков и морсов, ароматных спиртов и спиртованных настоев, получаемых из ароматичного растительного сырья, а также эфирных масел, сахарного сиропа, лимонной кислоты, колера и других пищевых продуктов.

При производстве ликероводочных изделий сначала гото­вят полуфабрикаты, которые затем купажируют (смешивают), отстаивают или выдерживают в дубовой таре для старения напитка, фильтруют и разливают в емкости.

Основными полуфабрикатами ликероводочного произ­водства являются спиртованные морсы, настои, соки, арома­тизированные спирты, сиропы, колер.

Классификация ликероводочных изделий в зависимости от содержания спирта и сахара приведена в таблице:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Виды ликероводочных изделий | Содержание, % | |
| спирта | сахара |
| Ликеры:  Крепкие  Десертные  Кремы  Наливки  Настойки:  Сладкие  Полусладкие  Горькие крепкие  Горькие пониженной крепости  Бальзамы  Джины  Ром советский  Виски  Аперитивы  Коктейли  Пуши  Напитки десертные  Напитки крепкие из плодового спирта | 30-40  25-30  20  18-20  16-25  25-60  35-75  27-28  40-45  45  45  40  17-45  33-38  16-18  12-16  40-48 | 28-50  30-45  49-60  28-40  8-30  2-12  До 5,4  -  -  -  -  -  7-25  11,6-24  32-39  14,8-35  До 1,5 |

Ассортимент ликероводочных изделий, выпускаемых отечественными и зарубежными предприятиями, разнообразен и велик. Только официальный сборник рецептур насчитывает более 280 наименований.

В ликероводочных напитках не допускается наличие мути и посторонних примесей, осадка, несвойственного цвета, вкуса, аромата, отклонения по крепости и сахаристости. Импортные ликероводочные изделия, особенно ликеры кремы, конкурируют с отечественными по цвету. Гамма их цветов намного шире и включает синий, желтый, зеленый, голубой и др. Необычность и экзотичность синтетических добавок весьма разнообразна.

Применение синтетических красителей и ароматизаторов в производстве ликероводочных изделий считается их фальсификацией, так же как и замена сахара подсластителями. Обнаружение случаев технической фальсификации производится химическим методом, хроматографическим и другими современными методами лабораторного анализа.

Основным видом потребительской тары для ликероводочных изделий служат бутылки из обесцвеченного, полубелого или зеленого стекла емкостью 0,25; 0,50; 0,75 л. Некоторые высококачественные напитки разливают в художественно оформленные плоские или фигурные бутылки —стеклянные, хрустальные, фарфоровые, керамические графины. Укупорка бутылок производится так же, как и водки. При переворачивании они не должны давать течи. Бутылки укладывают в гнездовые ящики, фигурные предварительно обертывают бумагой и укладывают в деревянные или картонные ящики с прокладкой материалами, предотвращающими бой посуды.

Ликероводочные изделия должны храниться в складских помещениях при температуре от 10 до 20°С и относительной влажности воздуха не более 85%. При этих условиях они имеют гарантийные сроки хранения, считая со дня выпуска: ликеры крепкие и кремы— 8 мес.; ликеры десертные, наливки и пунши —6; настойки сладкие и полусладкие — 3; настойки горькие и бальзамы — 6; напитки десертные 2 мес. На некоторые напитки, исходя из их сырьевого состава, сроки хранения устанавливают индивидуально. Хранить лучше в темном помещении. Ликероводочные изделия, в которых по истечении указанных сроков не появились помутнение или осадок, пригодны для дальнейшего хранения и реализации.

**ВИНА ВИНОГРАДНЫЕ**

Виноградные вина представляют собой алкогольные напит­ки, полученные путем полного или частичного сбраживания виноградного сока с мезгой или без нее и содержащие от 8 до 20% спирта.

В отличие от ликероводочных изделий наряду со спиртом виноградные вина почти полностью сохраняют вещества, имеющиеся в винограде. Наибольшую ценность в этих винах представляют глюкоза и фруктоза, органические кислоты (винная, яблочная, молочная, лимонная, янтарная и др.), минеральные, дубильные, пектиновые и красящие вещества. В небольших количествах в винах имеются вита­мины (Bi, Вг, Be, В12, РР, каротин), а также ферменты и антибиотические соединения.

Следует отметить, что дубильные и красящие вещества обладают Р-витаминной активностью. Витамина С в виноград­ных винах практически не содержится, так как он подверга­ется разрушению при изготовлении вина.

Среди летучих веществ, образующих букет вина, нахо­дятся приятно пахнущие компоненты: эфирные масла, слож­ные эфиры, альдегиды, ацетали.

Сырьем для производства вин является виноград спе­циальных винных сортов. Общими операциями для производства всех вин являются следующие: дробление винограда, и получение сусла; брожение сусла с помощью культурных рас дрожжей при температуре 18—20°С в течение 8—10 дней; слив с осадка; обработка молодого вина и его выдержка. Время выдержки принято подразделять на три периода — созревание, старение и отмирание.

В зависимости от технологии приготовления и состава вино­градные вина подразделяют на столовые, крепленые, аромати­зированные и шипучие. Особую разновидность виноградных вин составляет шампанское. Каждую из этих групп в свою очередь делят на типы и виды:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Виноградные вига | Содержание, % | |
| спирта | сахара |
| Столовые:  Сухие марочные  Сухие ординарные  Полусухие  Полусладкие  Крепленые:  крепкие марочные  крепкие ординарные  десертные марочные  десертные ординарные  ароматизированные:  крепкие  десертные  шипучие | 9-16  9-14  9-14  8-12  17-20  17-20  13-17  14-16  18  16  9-14 | -  -  0,5-2,5  3-7  3-14  1,5-12  14-30  8-22  7-10  16  3-8 |

В зависимости от срока выдержки и качества виноградные столовые сухие вина, а также крепленые крепкие и десертные подразделяют на ординарные и марочные.

Ординарные вина выдержке не подвергаются и вы­пускаются в продажу на первом году жизни, но не ранее чем через 3 мес. после их изготовления.

Марочными считаются высококачественные вина, полученные из определенных сортов винограда, характерные и постоянные из года в год по качеству для данного вино­дельческого района. Срок выдержки марочных вин не менее полутора лет, считая с 1 января следующего за урожаем года, за исключением вин кахетинского типа, для которых срок выдержки составляет не менее года.

Вина должны быть кристально прозрачными. Допускается небольшая мутноватость, а в коллекционных винах — осадок в виде плотных хлопьев, появляющихся при встряхивании бутылок и оседающих через некоторое время на дно, а также «рубашка» — отложения красящих веществ и винного камня на стенках бутылки.

Цвет должен соответствовать типу и виду вина. Для красных вин он не должен быть слишком светлым или темным. Необходимо учитывать, что вина, подвергнутые более длительной выдержке, несколько темнеют, при этом красные приобретают красновато-кирпичную окраску, белые, имевшие светло-желтую окраску, становятся золотисто-жел­тыми, а имевшие желтый цвет приобретают чайную окраску разных тонов.

Вкус виноградных вин в зависимости от их типа и вида может быть гармоничным, недостаточно гармоничным, не­гармоничным, терпковатым, приятно вяжущим, вяжущим терпким. У игристых вин, кроме того, должно быть обильное вспенивание в бокале, длительное выделение пузырьков углекислоты.

Аромат, или букет, может быть тонким, гармоничным, несколько грубым или резким, острым, пряным, а в не­которых случаях — плодовым, ягодным, медовым и др.

Содержание спирта, сахара и титруемая кислотность должны находиться в пределах, установленных для опре­деленного типа и вида вина. В торговой практике чаще всего возникает необходимость в определении содержания спирта.

Виноградные вина разливают в стеклянные бутылки емкостью 1; 0,7; 0,5; 0,25; 0,2; 0,1 л, а также в сувенирные бутылки и художественно оформленные сосуды. Для розничной торговли вина могут быть разлиты в деревянные и металлические бочки емкостью не более 200 л. Розлив вин в бочки производят по массе, в бутылки — по объему или уровню. Укупоривают различного вида пробками и колпачками. Помимо основной этикетки на бутылки с марочными и коллекционными винами наклеивают кольеретку с указанием срока выдержки: марочное, коллекционное и др. Бутылки с винами укладывают в ящики; марочные и коллекционные поштучно обертывают бумагой, прокладывают древесной стружкой.

**Вопрос № 2 Маргарин. Классификация. Сравнительная характеристика маргарина и масла коровьего по сырью, производству, химическому составу, пищевой ценности, показателям качества. Условия и сроки хранения.**

**Маргарин** представляет собой высокодисперсную жироводную систему, в состав которой входят высококачественные пищевые жиры, молоко, соль, сахар, эмульгаторы и другие компоненты.

По калорийности маргарин не уступает сливочному маслу, а по отдельным показателям имеет и преимущества. Так, в мар­гарине содержится значительно больше непредельных жирных кислот, которые вводят в него путем добавления растительного масла; температура плавления маргарина 27—34°С, что способ­ствует его усвоению; недостаток же витаминов восполняется искусственной витаминизацией продукта. В маргарине содер­жится до 82% жира и не более 17% влаги. Усвояемость его до­стигает 97,5%.

Основным компонентом жировой основы маргарина является саломас. Получают его в процессе гидрогенизации жидких растительных и животных жиров, когда ненасыщенные жирные кислоты, входящие в состав жидких жиров, насыщаются водо­родом и жир переходит в твердое состояние. Для получения саломаса жидкое масло нагревают до 200—220°С и через него пропускают газообразный водород в присутствии катализато­ра— мелкораздробленного никеля. По мере насыщения водо­родом температура плавления жира повышается. В зависимости от применяемой температуры и продолжительности гидрирова­ния можно получить продукт с определенной температурой плавления. Пищевой саломас бывает растительным и китовым в зависимости от исходного жирового сырья.

Эмульгаторы вводят для придания эмульсии необходимой устойчивости. Эмульгатор распределяется на поверхности жи­ровых шариков в виде тонкой пленки и препятствует их слия­нию. Для придания маргарину окраски, свойственной сливочному маслу, в смесь добавляют растительные красители — каротин или аннато, а для придания аромата сливочного масла — искус­ственно приготовленные ароматизаторы, содержащие вещество диацетил.

В качестве консервантов применяют аскорбиновую, лимон­ную и бензойную кислоты по строго установленным нормам.

Молоко предварительно пастеризуют и заквашивают молоч­нокислыми и ароматообразующими бактериями.

В зависимости от рецептуры и назначения маргарин подраз­деляют на три группы: столовый; с вкусовыми добавками; для промышленной переработки и общественного питания.

Маргарин столовый должен содержать не менее 82% жира. Применяют в каче­стве бутербродного продукта, а также для приготовления кон­дитерских и кулинарных изделий.

Маргарин с вкусовыми добавками должен содержать не ме­нее 62% жира. Таким маргарином является шоколадный, молочный, сливочный. Маргарин шоколадный приме­няют для бутербродов, а также в производстве кондитерских изделий; он содержит 18% сахара и 2,5% какао-порошка.

Маргарин для промышленной переработки и общественного питания должен содержать не менее 82% жира. Вырабатывают маргарин кондитерский— молочный, сливочный и для слоеного теста, безмолочный и жидкий — для хлебопекарной промышленности. Маргарин этой группы в розничную торговлю не поступает.

Вкус и запах всех видов маргарина должны быть чи­стыми, молочными, с хорошо выраженным молочнокислым аро­матом. Консистенция маргарина должна быть легкоплавкой, плотной, эластичной, однородной. Поверхность среза должна быть блестящей или слабо-блестящей и сухой на вид поверхность среза. Цвет маргарина должен быть светло-желтым, однородным по всей массе. Содержание влаги в зависимости от вида маргарина — не более 16—17%, соли —0,2—0,7% Кислотность не более 2,5 градуса. Температура плав­ления жира, выделенного из маргарина,— от 27 до 32°С. Температура маргарина, выпускаемого с предприятия или холодильника, должна быть не выше 10°С.

Упаковывают маргарин в ящики, барабаны и бочки. Вы­пускают его в расфасованном и нерасфасованном виде. Расфасовывают маргарин массой нетто от 200 до 500 г в виде брусков, завернутых в пергамент или каптиро­ванную фольгу, а также в тару различной формы из полимер­ных материалов.

На художественно оформленной этикетке должны быть ука­заны товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, название маргарина и его сорт, а также масса нетто, перечень основных компонентов, дата выработки (число, месяц, год), срок хранения и номер стандарта. Дату выработки маргарина допускается проставлять четким компостером. Расфасованную продукцию укладывают в дощатые или кар­тонные ящики — массой от 10 до 25 кг. Нерасфасованный маргарин упаковывают в деревянные, фа­нерные или картонные ящики от 10 до 25 кг, а также в бараба­ны или бочки — массой не более 50 кг. Перед упаковкой тара должна быть выстлана пергаментом или полимерными плен­ками. Хранят маргарин при относительной влажности воздуха 75— 80%.

**Масло**. Коровье масло представляет собой высококалорийный кон­центрированный жировой молочный продукт, обладающий хо­рошей усвояемостью и высокими вкусовыми достоинствами. В состав коровьего масла входят молочный жир, распыленная по всей массе жира, вода, некоторое количество белковых и минеральных веществ, молочный сахар. Биологиче­ская ценность коровьего масла обусловлена содержанием в нем витаминов А, Е, D и группы В.

Сырьем для производства коровьего масла является молоко или сливки. Принятое молоко фильтруют и в возможно короткий срок сепарируют. Масло получают двумя способами: сбиванием сливок и пре­образованием высокожирных сливок.

Недоброкачественность сырья, неправильная обработка и неудовлетворительные условия хранения приводят к появлению в масле различных пороков: невыраженный, пустой, горький, олеистый, прогорклый вкус, салистый, рыбный, кормовой, сырный и гнилостный привкусы. Нечистые, посторонние привкус и запах воз­никают в масле, как правило, при его перевозке и хранении совместно с другими резко пахнущими товарами.

Пожелтевшая кромка масла — порок, образующий­ся при изменении поверхностного слоя масла под действием воздуха и микроорганизмов. Крошливая консистенция возникает при выработ­ке масла из чрезмерно охлажденных сливок. Мажущаяся консистенция бывает у масла, выра­ботанного из недостаточно созревших сливок, или образуется в результате высокой температуры сбивания и обработки масла. Крупная слеза возникает при неравномерном распределении в масле влаги. Засаленная консистенция образуется в результате длительного сбивания и обработки масла. Неравномерная окраска появляется при упаковке в один ящик масла различных сбоек или при неравномерном посоле масла.

Упаковывают сливочное масло в дощатые, в деревянные ящики или фанерно-штампованные бочки, а также в жестяные. Перед набив­кой масла ящики и бочки должны быть выстланы пергаментом, в который завертывают масло.

Для розничной продажи масло расфасовывают брусками в пергамент или кашированную фольгу по 100—500 г с укладкой их в дощатые, фанерные, картонные ящики — массой до 25 кг. Каждая единица упаковки должна иметь маркировку в со­ответствии с требованиями действующих стандартов.

Хранят сливочное масло на холодильниках при температуре —18°С до года. При хранении масла необходимо защищать его от действия света и обеспечивать достаточную циркуляцию воздуха.

**Вопрос № 3 Возьмите упаковку любого продукта со штриховым кодом. Определите, совпадают ли указанные страны с информацией о стране – изготовителе на текстовой этикетке. При выявлении несоответствия укажите причины. Служит ли штрих – код подтверждением соответствия требованиям стандарта (или заменой сертификата)?**

На упаковке чипсов «Принглс» имеется штрих-код с цифрами 5410076068241 и указана страна – производитель Бельгия. В данном случае информация о стране – производителе в штрих – коде (начальные цифры 54) и текстовой форме (Бельгия) совпадают.

Иногда код, нанесенный на этикетку, не соответствует стране изготовителю заявленной на упаковке, тут причин может быть несколько. Первая: фирма была зарегистрирована и получила код не в своей стране, а в той, куда направлен основной экспорт ее продукции. Вторая: товар был изготовлен на дочернем предприятии. Третья: возможно, товар был изготовлен в одной стране, но по лицензии фирмы из другой страны. Четвертая - когда учредителями предприятия становятся несколько фирм из различных государств.

К качеству товаров штрих-код не имеет отношения. Он и создан-то был не столько для потребителей, сколько для производителей и, главное, реализаторов. Единственное, что может по штриховой кодировке определить потребитель:

* первые три цифры определяют страну происхождения товара;
* следующие за ними 6 цифр являются уникальным кодом производителя товара;
* последующие 3 цифры обозначают номер товара в списке производителя;
* последняя цифра в штрих - коде является своего рода знаком качества данного штрих-кода.

Вычислить последнюю цифру совсем не сложно

1. Сложить цифры, стоящие на четных местах:

4+0+7+0+8+4=23

2. Полученную сумму умножить на 3:

23 х 3 = 69

3. Сложить цифры, стоящие на нечетных местах, кроме контрольной цифры:

5+1+0+6+6+2=20

4. Сложить полученные в пунктах 2 и 3 цифры:

69+20=89

5. Отбросить десятки:

от 89 - получаем 9

6. Из числа 10 вычесть полученную в пункте 9 цифру:

10 - 9 = 1

Если полученная цифра не совпадает с контрольной - значит товар произведен незаконно.

В нашем случае полученная цифра совпадает с контрольной цифрой штрих-кода, что говорит о подлинности чипсов «Принглс».

**Литература:**

1. Горфункель И.И. и др, Товароведение мясных, рыбных, молочных и жировых товаров: Учебник для товаровед. отд-ний техникумов сов. торговли, М. 1980;
2. Слепнева А.С. и др, Товароведение плодовоовощных, зерномучных, кондитерских и вкусовых товаров: Учебник для товаровед. отд-ний техникумов сов. торговли и потреб., М. 1987;
3. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. Учебник для вузов. – М., 1997;
4. Закон РФ от 23 сентября 1992г. № 3520-1 О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товара.