Содержание

С

Введение 5 1 Теоретическая часть 7

1.1 История возникновения шоколада 7

* 1. Производство шоколада 9
  2. Упаковывание и хранение шоколада 12
  3. Ассортимент шоколада в зависимости от способа обработки и

состава. 13

* 1. Шоколад, как лекарство 14
  2. Дефекты шоколада 16

2 Практическая часть 18

* 1. Характеристика магазина «Магнит» 18

2.2 Анализ ассортимента шоколада с начинками в магазине «Магнит» 19

2.3 Оценка качества шоколада с начинками 19

2.4 Органолептические показатели шоколада «Alpen Gold черника

с йогуртом» 21

2.5 Физико-химические показатели шоколада «Alpen Gold черника

с йогуртом» 22

2.5.1 Определение отделяемой составной части шоколада 23

2.5.2 Определение массовой доли начинки 24

2.5.3 Определение массовой доли золы неизмельченной части

шоколада 24

Заключение 27

Библиографический список 29

Приложение 1

Приложение 2

Приложение 3

Приложение 4

Приложение 5

Приложение 6

Приложение 7

Приложение 8

Введение

В настоящее время на рынке значительно увеличился объем потре­бительских товаров. Широта ассортимента продовольственных товаров, красочное их оформление, многообразие форм, наличие различных мар­кировочных обозначений заставили специалистов торговли более тща­тельно изучать потребительские свойства товара. Именно поэтому, я решила написать курсовую работу и предпочла взять для изучения качества - шоколад с начинками.

В современном обществе мало тех, кто не любит шоколад, а особенно с начинками. Шоколад так прочно укрепил свои позиции, что, похоже, собрался стать, чуть ли не абсолютным лидером среди «явлений», покоривших мир. **Шоколад**, пожалуй, самое популярное и почитаемое лакомство во многих странах мира. Однако не каждый покупатель знает, что его ожидает под красочной оберткой, и я попытаюсь Вам помочь в этом разобраться.

Целью в написании моей курсовой работы заключается в том, чтобы изучить ассортимент и качество шоколада с начинками. Для этого я поставила перед собой такие задачи: изучить теоретический материал и документацию, изучить ассортимент, составить анализ состояния в торговом помещении, определить показатели качества, провести экспертизу и в конце дать экспертное заключение. Для начала своей курсовой работы решила собрать информацию о шоколаде. То есть историю происхождения шоколада, технологию производства и т.п.

Объектом моего исследования является шоколад с начинками. Что же такое шоколад? Попробую разобраться в этом. По одной из версий слово «шоколад» происходит от [ацтекского](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D1%83%D0%B0%D1%82%D0%BB%D1%8C) слова «xocolātl» («чоколатль») — названия напитка из бобов какао, дословно «горькая вода» (xocolli — «горечь», ātl — «вода»).

Шоколад – продукт переработки какао-бобов с сахаром. Шоколад является ценным высококачественным кондитерским изделием, имеющим приятный вкус и аромат /1/. Шоколад по рецептуре и способу обработки подразделяют на обыкновенный без добавления и с добавлением молока, орехов; десертный и пористый (с добавлениями и без них), диабетический, белый. В качестве начинок могут быть: йогурты с черникой, йогурты с клубникой, капучино, ореховая, фруктово – желейная, сливочная, кремовая, помадная, молочная.

1. Теоретическая часть
   1. История возникновения шоколада

История шоколада, столь привычного нам сейчас, началась очень давно, более 3000 лет назад. Примерно за 1500 лет до нашей эры в низменностях на берегу Мексиканского залива в Америке возникла цивилизация ольмеков. Их культура оставила нам очень мало, но некоторые лингвисты полагают, что слово "какао" впервые прозвучало как "kakawa" примерно за 1000 лет до нашей эры, в момент расцвета цивилизации ольмеков. Позднее на смену ольмекам пришла цивилизация майя. Примерно в 250 годах нашей эры развитие культуры майя вошло в свою классическую фазу. К 600м годам нашей эры майя разбили самые первые известные нам плантации какао. Шоколад был роскошью и священным напитком, причем не только в жизни но и в смерти /10/.

Неверно было бы думать, что майя знали только один единственный шоколадный напиток. У них были хорошо разработанные методы приготовления шоколадных напитков разных видов с использованием различных добавок и компонент. Лингвисты, изучающие культуру майя, идентифицировали например фразы "witik cacao" и "cacao kox", но к сожалению мы так и не знаем, что они означают. Другая добавка, которую майя часто использовали в шоколаде - "piment". Во многих книгах это слово переведено, как "гвоздичное дерево". Ацтеки сыграли большую роль в расширении использования какао в Новом Свете. Ацтекская легенда гласит, что семена какао попали к нам из Рая и что из плода какао-дерева исходят мудрость и сила. Наиболее важной территорией была область Xoconochco, которую Ацтеки завоевали в результате экспансии между 1486 и 1502. Это дало доступ империи ацтеков к наилучшим плантациям какао. Какао-бобы служили в империи ацтеков в качестве денег. Тем поразительнее количество какао-бобов, которое хранили королевские амбары империи. Один мешок какао, который переносил торговец торговца, составлял около 24.000 зерен какао.

Говорят, что Кристофер Колумб привез какао-бобы королю Фердинанду из своей четвертой экспедиции в Новый Свет, но никто так и не обратил на них особого внимания ввиду большого количества прочих сокровищ, привезенных Колумбом. В последующие 100 лет после Колумба шоколад появился и в Европе. Стоя по 10-15 шиллингов за фунт, шоколад считался напитком для высшего света. В шестнадцатом столетии испанский историк Овиедо писал: "Только богатый и благородный мог позволить себе пить шоколад, так как он буквально пил деньги. Какао-бобы использовали как валюту все нации; ...за 100 этих семян какао вполне можно было купить хорошего раба."

Шоколад использовался также и как лечебное средство ведущими целителями того времени /10/. Так, Кристофер Людвиг Хоффман рекомендовал шоколад как средство против многих болезней, ссылаясь на опыт лечения кардинала Ришелье. С развитием промышленности шоколад стал более доступен, в него стали добавлять разнообразные добавки: молоко, специи, различные сладкие вещества, вино и даже пиво. Если первоначально шоколад считался исключительно мужским напитком, в дальнейшем он стал любимым детским напитком. В 1674 году с применением шоколада начали делать рулеты и пирожные. Эта дата считается датой появления "съедобного" шоколада, который можно было не только пить, но и есть.

Ввозимое в Европу какао попадает сначала в монастыри и во Двор короля, где пользуется большой популярностью у придворных дам. Первые лицензии на создание шоколадного производства изобретают итальянцы. В Англии "Chocolate Houses" более посещаемы, чем кофейные и чайные салоны. В XIX веке появляются первые шоколадные плитки, а Жан Неаус изобретает первую конфету с начинкой пралине.

Шоколадом принято называть продукт, в котором содержатся какао продукты. К какао продуктам относятся какао тертое и какао масло, которые в свою очередь изготовляют из какао-бобов. Кроме основных компонентов шоколад, в зависимости от вида, может содержать молочные продукты, орехи, ароматизаторы и другие компоненты. Шоколад классифицируют по нескольким признакам. Добавки определяют вкус и «изюминку» продукта. Вкус зависит от количества какао-продуктов /2/.

* 1. Производство шоколада

Шоколад поистине уникальный продукт, вкусный, способный храниться годами без изменения свойств. Сортировка, очистка, обжарка, измельчение, перемалывание, конширование - вот только малая часть этапов производства шоколада, превращающая бобы в шоколад, который мы едим /6/.

1. Обжарка какао-бобов. Прежде чем получить шоколадную массу, необходимо пройти процесс обработки какао-бобов. А все начинается с их обжига. На фабрике какао-бобы предварительно очищают, сортируют и жарят, чтобы избавится от лишней влаги и достичь требуемого для шоколада запаха и вкуса, а сами бобы приобретают равномерную темно-коричневую окраску. Обжарка — это очень важный этап производства шоколада, от которого во многом зависит качество будущего шоколада, его запах и вкус.

2. Веяние и дробление. После обжарки какао-бобы охлаждают, а затем направляют в веечную машину, которая их рафинирует, отделяет от нее шелуху (так называемую какаовеллу) и дробит на какао-крупку. Обжаренную и очищенную какао-крупку тщательно измельчают. Чем лучше будет измельчена какао-крупка, тем более насыщенным и тонким будет вкус шоколада. Размер твердых частиц какао, прошедших через измельчающее оборудование, не должен превышать 75 мкм .

3. Прессование, смешивание, измельчение. Какао-тертое содержит 54% очень ценного вещества - какао-масла, которое является основной составляющей для производства настоящего шоколада. Для получения какао-масла какао-тертое нагревают до определенной температуры (95–105°С), затем в нагретом состоянии прессуют. Вот так какао-масло отделяется от твердого остатка, который в дальнейшем используется для приготовления какао-порошка. А вот в различных дешевых суррогатах какао-масло почти отсутствует. Отсюда и появляются 200 граммовые шоколадки по цене 100 граммовой. Какао-тертое, сахар и часть какао-масла смешиваются в определенных пропорциях. После смешивания масса поступает на измельчение. Чем выше степень измельчения, тем нежнее вкус. Превращение дробленых бобов какао в шоколад путем смешивания различных компонентов — это искусная и секретная область в производстве шоколада. Для приготовления шоколада в какао-массу необходимо добавить какао-масло, сахар, ваниль. Эти ингредиенты смешивают и месят до получения гладкой, однородной массы. Содержание натуральных какао-продуктов в общей массе во многом определяет качество и стоимость шоколада. Особенно это касается содержания какао-масла — самой дорогой составляющей шоколада.

4. Конширование шоколадной массы. Это один из важнейших этапов в производстве шоколада. После смешивания и измельчения шоколадная масса подвергается интенсивному вымешиванию при высоких температурах. Это весьма длительный процесс, в результате которого из шоколадной массы испаряется лишняя влага, устраняются несовместимые вкусы и ароматы, комочки, которые еще присутствуют, а также вытесняются летучие кислоты и чрезмерная горечь, а твердые частицы какао округляются. Консистенция шоколада при этом становится более однородной, а вкус — тающим. Для получения шоколада высокого качества добавляется какао-масло вместе с лецитином для разжижения массы и оптимизации ее отливки в формы, натуральный ароматизатор (ванилин) — для придания шоколаду более тонкого, изысканного аромата. В то время как обычный шоколад коншируется около суток, шоколад высочайшего качества у нас может коншироваться до пяти дней, так как недостаточное конширование шоколада может привести к посредственному вкусу и повышенной кислотности.

5. Темперирование шоколада. Темперирование — это ключевая стадия производства шоколада, цель которого — контроль производства необходимого количества и качества зародышей кристаллов какао масла, иными словами, чтобы какао-масло перешло в наиболее стабильную форму, обеспечивая шоколаду твердость, блестящую поверхность и стабильность блеска длительное время. Для этого горячий шоколад сначала охлаждают до 28°С, а затем снова нагревают до 32°С. Если хотя бы на одном из этапов темперирования будет нарушена технология, это сразу же отразится на внешнем виде и структуре шоколада. После темперирования шоколад разливают в подогретые формы. На этом же этапе, если того требует рецептура, в шоколад вносят различные добавки (например, орехи). После этого шоколад отправляют в холодильные камеры. Здесь шоколад застывает, а его поверхность приобретает красивый блеск. Затем формы с застывшим шоколадом переворачивают вверх дном — и вытряхивают на конвейер.

К шоколадам с начинками относятся батоны, ассорти, шоколадные плитки с различными начинками (однослойными или двухслойными) и с твердыми добавками.

Процесс формования состоит из двух основных стадий: разливки шоколада в формы, охлаждения и удаления (выколотки) шоколада из форм. При изготовлении шоколада с начинками проводят дополнительные операции.

Формование шоколада производят на специальных шоколадо-формующих автоматах или вручную.

При формовании используют металлические, а в некоторых случаях и пластмассовые формы. Материалом для изготовления форм может быть специальная легированная (нержавеющая) сталь или малоуглеродистая мягкая сталь, покрытая с одной стороны тонким слоем чистого никеля («платиноль»). Этот материал получают одновременно прокаткой на вальцах пакета из стальной и никелевой пластин. Материал для форм должен быть устойчивым к коррозии, не окисляться и хорошо шлифоваться (до зеркального блеска). При обработке на штампах он должен легко вытягиваться и без разрывов принимать соответствующую форму. Формы можно делать из отдельных заготовок, соединяемых затем пайкой в общий блок, или из целого листа /5/.

Формы должны иметь гладкую, хорошо отшлифованную и совершенно чистую поверхность. Из загрязненных форм [шоколад](javascript:popup('index.php?p=misc&do=autowords&id=1','name','500','400','yes');) удалить трудно, а поверхность плиток получается изъязвленной. Формы периодически моют, сушат, протирают и осматривают. Формы с вмятинами, повреждениями пайки и трещинами отбраковывают.

* 1. Упаковывание хранение шоколада

Цель завертывания и упаковывания - предохранение шоколада от вредного влияния окружающей среды (воздуха, света, влаги, загрязнений и механических повреждений). Операция завертывания удлиняет сроки хранения и придает изделиям привлекательный внешний вид.

В соответствии со стандартом шоколад, выпускаемый в плитках, завертывают в алюминиевую фольгу и художественную этикетку. Допускается завертывание в фольгу с рисунком без этикетки /7/. Для мелких плиток (массой менее 50 г) возможно вместо красочной этикетки ограничиться художественным пояском или фабричной маркой. Мелкие плитки массой 15 г и ниже могут быть завернуты вместе по несколько штук. При завертывании шоколадных батонов с начинкой вместо фольги можно использовать парафинированную подвертку. Различают два способа завертывания шоколадных плиток: конвертом и бандеролью. Наиболее распространен второй способ.

Завертывание шоколадных плиток осуществляется на машинах различных конструкций. Завернутые плитки шоколада упаковывают непосредственно в наружную тару (ящики из гофрированного картона), в которые помещают не более 5 кг, или упаковывают предварительно в футляры с шоколадом в деревянные или гофрированного картона ящики. Такое упаковывание обусловлено тем, что плитки шоколада обладают значительной хрупкостью.

На крупных кондитерских фабриках завертывание и упаковывание производят на поточной линии механизированным путем. На такой линии извлеченные из форм шоколадные плитки поступают на завертывание по транспортеру, на котором смонтированы автоматические питатели, передающие на транспортеры заверточных автоматов. Завернутые плитки специальным транспортером подаются на упаковочные машины, которые заполняют картонные футляры с завернутыми плитками. Далее специальный транспортер передает заполненные футляры на упаковывание во внешнюю тару, где футлярами заполняются гофрированные короба. На агрегатах для заклейки коробов гуммированной лентой завершается операция, и упакованные короба направляются в склад готовой продукции /7/.

Шоколад хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых, не зараженных амбарными вредителями и не имеющих посторонних запахов складах. Высота штабеля ящиков с шоколадом не должна превышать 2 м. Температура в складе должна быть 18+3С. Относительная влажность воздуха не выше 75%. Шоколад не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света. При соблюдении этих условий срок хранения для шоколад без добавок - 6 мес, шоколада с добавками и шоколада с начинкой - 3 мес, белого шоколада - 1 месяц.

* 1. Ассортимент шоколада в зависимости от способа обработки и состава.

По форме и консистенции шоколад изготавливают в плитках, фигурный и в виде шоколадной глазури. Последнее применяют для изготовления глазированных конфет, печенья и других сладостей с использованием шоколада. Согласитесь, глазированные шоколадом кондитерские изделия приобретают особый вкус и внешне более привлекательны.   
По содержанию какао продуктов в диапазоне от 25% до 99% выделяют обыкновенный, горький и белый виды шоколадов. Обыкновенный или классический шоколад – это шоколад с содержанием какао-продуктов от 35 до 55-60%. А вот в горьком шоколаде содержание какао продуктов превышает 55%. Горький шоколад считается самым полезным, так как именно в нем содержится максимум какао продуктов. Другими словами, изменяя соотношение между какао продуктами и остальными составляющими, можно изменять вкусовые особенности получаемого шоколада — от горького до сладкого. Чем больше в шоколаде какао тёртого и/или какао масла, тем более горьким вкусом и более ярким ароматом обладает шоколад и тем более он ценится. Что касается белого шоколада, то это полноценный представитель шоколадной империи, а белый он только потому, что в нем отсутствует какао порошок и/или какао тертое, а какао масла в нем не меньше чем в обычном темном шоколаде /3/.   
В зависимости от содержания добавок:

- шоколад без добавлений – шоколад в классическом его понимании, изготовляют из какао тёртого, сахарной пудры и масла какао

- шоколад с добавлениями - содержание добавок, определяющие вкус и «изюминку» конечного продукта. В качестве добавок чаще всего выступают молоко, сливки, орехи, изюм, кусочки фруктов, какао-крупка, крошка вафель и их сочетание.

- шоколад с начинкой – обычный шоколад с начинкой внутри. Начинка в таком шоколаде составляет не более 50% продукта. Наиболее популярна помадная начинка, однако широкое распространение получили также ореховая, шоколадная, сливочная или молочная, кремовая, желейная начинки или их сочетание.

По способу обработки шоколад классифицируют: десертный, пористый, обыкновенный /4/.

* 1. Шоколад, как лекарство

В среднем взрослому человеку можно съедать не более 3-4 шоколадных плиток по 100 граммов в месяц. Употребление шоколада в больших количествах иногда вызывает аллергическую реакцию. При непереносимости организмом шоколада может появиться угревая сыпь. Шоколад содержит массу полезных веществ. Танин регулирует работу пищеварительной системы, способствует выведению шлаков из организма, оказывает слабительное действие. Но, с другой стороны, танин сужает кровеносные сосуды головного мозга и может стать причиной головной боли. Чтобы избежать этого, выбирайте сорт шоколада с минимальным содержанием какао тертого. Калий и магний стимулируют мышечную и нервную системы, поэтому шоколад полезен людям, занимающимся спортом. Магний участвует в передаче нервных импульсов и ритмичности работы сердца. Калий нормализует кровяное давление, от него зависит электролитный и водный балансы в клетках и тканях организма. Глюкоза повышает работоспособность, улучшает деятельность мозга. Какао-масло в сочетании с сахаром поднимают жизненный тонус, так как с их помощью в мозгу вырабатываются возбуждающие вещества - серотонин и эндорфин. Шоколад содержит вещество фенилэтиламин, который стимулирует деятельность нервных клеток, вследствие чего у человека улучшается настроение. В 2000 году американские ученые провели исследования, благодаря которым установили, что люди, употребляющие шоколад 2 - 3 раза в месяц, чувствуют себя лучше, чем те, кто его совсем не ест. Фенолы благотворно влияют на стенки кровеносных сосудов. Они препятствуют окислению холестерина в крови, сужению кровеносных сосудов и образованию тромбов. Фенолы способствуют более эффективному кровотоку, уменьшая нагрузку на сердце. Небольшое количество темного шоколада содержит такое же количество флавоноидов, как 6 яблок или 4,5 чашки чая. Железо в небольших количествах содержится в горьком шоколаде, поэтому он особенно полезен детскому растущему организму и людям, страдающим анемией /10/. Теобромин и кофеин, в больших количествах, содержащиеся в горьком шоколаде, повышают стрессоустойчивость организма, обладают тонизирующим эффектом. Теобромин повышает кровяное давление и учащает пульс, т. е. является природным стимулятором сердечнососудистой и нервной систем. Один грамм этого чистого алкалоида превращается в яд. В готовом шоколаде этого вещества не более 0,4%. Такая доза безопасна для здоровья человека, она заметно повышает жизненный тонус. Содержание кофеина в 100-граммовой плитке шоколада составляет около 20 миллиграммов. Это незначительная доза по сравнению с тем, что в чашечке натурального кофе его в 6 раз больше. Горький шоколад обладает самой сильной способностью снимать усталость и повышать работоспособность.

Молоко и сливки, входящие в состав шоколада, содержат эффективный природный транквилизатор, который успокаивающе воздействует на организм, помогает справиться с бессонницей. Поэтому, если вы хотите успокоить нервы, ешьте светлые сорта шоколада с высоким содержанием молока и сливок. Следует ограничивать потребление шоколада и изделий из него людям, страдающим гипертонией (шоколад может повысить артериальное давление), диабетом, болезнями печени, нарушением обмена веществ (так как в шоколаде содержится до 4% щавелевой кислоты), а также сердечными заболеваниями. Однако некоторые врачи утверждают, что употребление шоколада может значительно снизить у больных риск сердечного приступа. Ученые обнаружили, что благотворно сказывается на организме человека даже аромат шоколада. У большинства людей он вызывает повышение выработки секреторного иммуноглобулина А, который необходим для противовирусной и противогрибковой защиты.

Шоколад не приводит к ожирению, если употреблять его в разумных количествах. Также шоколад не служит причиной возникновения прыщей. Однако у некоторых людей наблюдается аллергия на шоколад. Кстати, благодаря высокой калорийности (400-550 килокалорий на 100 граммов продукта) даже небольшое количество шоколада может заменить употребление других продуктов, надолго сохраняя у человека чувство насыщения. Именно поэтому врачи часто включают в диеты горький шоколад, который способствует похудению /16/.

* 1. Дефекты шоколада с начинками

В процессе оценки качества шоколада, как правило, обнаруживаются дефекты, разнообразные по своему значению, виду и происхождению.

Дефект — это отсутствие одной или нескольких характеристик качества.

Существенными дефектами шоколада являются сахарное и жировое поседение, а также повреждение шоколадной молью и др. насекомыми.

Сахарное поседение происходит в том случае, когда поверх­ность шоколада увлажняется при помещении холодного шоколада (например, из холодильника) в теплое помещение с высокой относительной влажностью воздуха. На холодной поверхности происхо­дит конденсация паров воды, в результате чего об­разуются капельки воды, в которых растворяется сахар, содержа­щийся в шоколаде. Когда капельки воды испаряются, остают­ся кристаллики сахара в виде белых маленьких пятен на поверхно­сти шоколада.

Жировое поседение возникает вследствие выделения кри­сталликов жира, которые могут появиться при неправильном хране­нии, с большими колебаниями температуры, например, когда шоколад нагревается под лучами солнца или в теплом поме­щении. При этом некоторые триглицериды масла какао частично плавятся. При медленном охлаждении они формируют небольшие капельки, которые выделяются на поверхности шоколада и засты­вают в виде более крупных кристалликов серого цвета.

Незначительные дефекты, не портящие внешнего вида, такие, как, крошка, пузырьки, царапины, пятна, проникновение жидкой фазы начинки и фруктов на поверхность, не являются браковочным признаком.

Причинами возникновения дефектов шоколада может быть как некачественное сырье (какао бобы), так и технология производства.

Но главной причиной появления дефектов шоколада является неправильное хранение и транспортирование.

Очень неблагоприятна для хранения шоколада температура выше 25°.

Во время длительного хранения и транспортирования шоколад теряет аромат, приобретает несвежий, лежалый запах, затем у шоколада с добавлениями появляется салистый привкус, запах и вкус испорченного жира. Долго хранившийся шоколад обычно имеет жировое поседение. Дефекты шоколада могут возникать и при его реализации. Во время приемки партии шоколада по качеству важное значение имеет умение специалистов распознать дефект, установить причину его возникновения, правильно оценить качество всей партии /Приложение 2/.

1. Практическая часть

Цель второй части курсовой работы состоит в следующем: необходимо рассмотреть структуру ассортимента шоколадной продукции магазина «Магнит», оценить финансово-хозяйственную деятельность данного торгового предприятия, описать методику проведения экспертизы качества шоколада с начинками и дать потребительскую оценку шоколада этого магазина. Объект исследования – шоколад с начинками ( «Alpen Gold черника с йогуртом») . Место исследования – магазин «Магнит».

2.1 Характеристика магазина «Магнит»

В своей курсовой работе мною рассматривается магазин «Магнит», так как этот магазин расположен рядом с тем местом, где я живу и там низкие цены, по сравнению с другими магазинами /Приложение 4/.

Адрес: город Казань, улица Татарстан, дом 13.

Часы работы: 9.00 до 21.00 «Магнит» - это федеральная сеть магазинов, занимающаяся продажей продуктов питания и сопутствующих товаров. История управляющей компании сети магазинов «Магнит» ЗАО «Тандер» началась в 1994 году. Сначала компания занималась поставками бытовой химии и парфюмерии, позже происходило освоение продовольственного сегмента рынка. И уже в 1998 году был открыт первый магазин самообслуживания. На сегодняшний день по всей стране в 1119 городах и других населенных пунктах насчитывается 3693 магазинов «Магнит».

Сеть представлена более чем в 60 регионах: Юг, Центральная область России, Урал и Зауралье.

Компанию «Магнит» можно назвать самой крупной сетью в стране. И не удивительно, ведь число сотрудников достигает почти 100 тысяч! Важно отметить, что «Магнит» – это одна компания, единая сеть, в которой представлены магазины двух форматов: самообслуживания («магазин у дома») и гипермаркеты. «Магазины у дома» – это обычно небольшие супермаркеты, располагающиеся в разных районах города. Такие магазины рассчитаны на определенный круг посетителей (обычно это постоянные покупатели) и в подобных магазинах ассортимент составляют повседневные необходимые продукты. Сейчас их 3 100 по всей стране. Гипермаркеты же предполагают большую площадь и огромное разнообразие товаров. Магазинов такого формата на сегодняшний день насчитывается 35.

У компании «Магнит» свои технологии работы: информационно - логистические, управление персоналом, управление финансами. Так же есть своя торговая марка «Тандер» - товары, которые производятся специально для сети магазинов «Магнит». Ассортиментным профилем магазина является продовольственная и сопутствующая продукция отечественных и иностранных производителей. Форма продажи товаров – розничная, реализация методом обслуживания.

2.2 Анализ ассортимента шоколада с начинками в магазине «Магнит»

Ассортимент шоколада с начинками в магазине «Магнит» очень разнообразен. Хранится шоколад при соблюдении санитарных требований и товарного соседства. Ассортимент: шоколад «Alpen Gold клубника с йогуртом», «Alpen Gold фундук», «Alpen Gold фундук и изюм», «Alpen Gold черника с йогуртом», «Воздушный белый», «Воздушный темный» и т.д /Приложение 6/.

* 1. Оценка качества шоколада с начинками

В данной главе мною будут рассмотрены соответствие маркировки и упаковки, органолептические и физико-химические показатели.

Упаковка, как и качественные параметры продукции, играет важную роль в торгово-технологическом процессе, так как её применение позволяет: защитить окружающую среду от вредного воздействия некоторых товаров; обеспечить сохранность количества и качества товаров; донести необходимую информацию до потребителя /15/.

Объект исследования - «Alpen Gold черника с йогуртом»

Маркировка отобранного образца представлена в таблице 1.

Таблица 1 – Маркировка отобранного образца «Alpen Gold черника с йогуртом»

|  |  |
| --- | --- |
| Требования ГОСТ 6534-89 | «Alpen Gold черника с йогуртом» |
| 1 | 2 |
| Наименование и адрес предприятия - производителя | ООО «Крафт Фудс Рус», РФ, 601123, Владимирская обл., Петушинский р-н, г. Покров, ул. Франца Штольверка, д.10 |
| Товарный знак предприятия | Присутствует |
| Наименование продукции | Alpen Gold черника с йогуртом |
| Масса нетто | 90гр |
| Нормативный документ | ТУ 9125-007-4049419 |
| Срок годности с даты изготовления | 9 месяцев с даты изготовления (19.11.10) |
| Пищевая и энергетическая ценность | Энергетическая ценность: 553 Ккал  Пищевая ценность на 100гр: белки-4,8г, углеводы-57,2г, жиры-33,7г, пищевые волокна-0,3г, натрий-0,16г |
| Условия хранения | Хранить при температуре 18+-3оС и относительной влажности воздуха не более 75% |
| Состав шоколада | Сахар, масло какао, какао тертое, сухое цельное молоко, сухая молочная сыворотка, молочный жир, эмульгаторы, ароматизатор ванилин идентичный натуральному, порошок черничный, регулятор кислотности, вода |

Вывод: Требования к упаковке и маркировке шоколада «Alpen Gold черника с йогуртом» соответствуют ГОСТу 6534-89 «Шоколад. Общие технические условия».

* 1. Органолептические показатели шоколада «Alpen Gold черника с йогуртом»

Органолептическая характеристика включает в себя оценку внешнего вида, цвета, запаха, консистенции и вкуса шоколад. Стандарт предъявляет к органолептическим показателям следующие требования:

- вкус: приятный, свойственный шоколадам данного вида, без постороннего привкуса.

- запах: приятный, свойственный шоколадам данного вида, без постороннего запаха.

- консистенция: твердая для шоколадного покрытия.

- структура: однородная.

Органолептические показатели качества шоколада с начинками оценивают по 5- балльной шкале.

Результаты балловой оценки представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Результаты балловой оценки качества шоколада «Alpen Gold черника с йогуртом»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Оценка в баллах | Фактические данные |
| Вкус и запах | 5 | 5 |
| Консистенция | 5 | 5 |
| Структура | 5 | 4 |
| Форма | 4 | 4 |
| Внешний вид | 5 | 5 |
| Итого | 24 | 23 |

Органолептические показатели шоколада с начинками «Alpen Gold черника с йогуртом» представлены в таблице 3.

Таблица 3- Органолептические показатели шоколада с начинками «Alpen Gold черника с йогуртом»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | «Alpen Gold черника с йогуртом» |
| Вкус и запах | Приятный, без постороннего привкуса и запаха. Вкус шоколада и пищевых ингредиентов приятны |
| Консистенция | Твердая для шоколадного покрытия |
| Форма | Без деформации |
| Структура | Однородная, начинка равномерно распределена в массе шоколада |
| Внешний вид | Поверхность ровная, с рисунком, матовая. Рисунок виден отчетливо |

Вывод: Каких либо нарушений и дефектов тары не обнаружено. Оценка качества шоколада с начинками - «Alpen Gold черника с йогуртом»

по органолептическим показателям соответствует ГОСТ Р 52821-2007 «Шоколад. Общие технические условия».

* 1. Физико-химические показатели шоколада с начинками «Alpen Gold черника с йогуртом»

Для определения качества шоколада с начинками были исследованы следующие физико-химические показатели: отделяемая составная часть шоколада, массовая доля начинки, массовая доля золы /Приложение 1/.

Отбор пробы.

Отбор пробы производится по ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов. Перед отбором проб визуально определяют внешний вид упаковочных единиц. Отбор проб проводят по каждому виду отдельно. Отбор проб проводят ложкой, половником, пинцетом или другими инструментами, в зависимости от вида и размера кусков продукта. Пробу помещают в посуду и упаковываем в фольгу.

* + 1. Определение отделяемой составной части шоколада

Отделяемую составную часть шоколада определяют по ГОСТу Р 52821-2007 «Шоколад. Общие технические условия».

Проведение анализа.

Перед тем, как взвесить пробу нужно для начала определить массу тарелки. Затем берем пробу и взвешиваем на технических весах. После этого скальпелем отделяем - начинку от шоколадной основы. И взвешиваем их по отдельности /4/.

Обработка результатов.

Отделяемую составную часть шоколада (N) в процентах определяют по формуле(1):

N = , (1)



где m2 – масса шоколадной основы, г;

m1 – масса шоколада, г;

Данные после лабораторных работ:

m2 – 3,60 г;

m1 – 5,48 г;

N = = 65,7 %



* + 1. Определение массовой доли начинки

Массовую долю начинки шоколада определяют по ГОСТу Р 52821-2007 «Шоколад. Общие технические условия».

Обработка результатов.

Массовую долю начинки шоколада (Х) в процентах определяют по формуле(2):

Х = , (2)



где m3 – масса начинки, г;

m1 – масса шоколада, г;

Данные после лабораторных работ:

m3 – 1,88г;

m1 – 5,48 г;

Х = = 34,3 %



* + 1. Определение массовой доли золы неизмельченной части шоколада

Массовую долю золы шоколада определяют по ГОСТу Р 52821-2007 «Шоколад. Общие технические условия».

Проведение результатов.

Для этого берем шоколад, помещаем его в стакан и наливаем туда HCl, при помощи пипетки, пока не покроется весь шоколад. Затем начинаем мешать, пока не измельчится продукт /9/.

Обработка результатов.

Массовую долю золы неизмельченной части шоколада с начинками (К) определяют по формуле(3):

К = , (3)



где m2  - масса шоколадной основы;

mнеизм – масса неизмельченной части шоколада, г;

Данные после лабораторных работ:

m2 – 3,60 г;

mнеизм – 5,08 г;

К =



Физико – химические показатели шоколада с начинками «Alpen Gold черника с йогуртом» представлены в таблице 4.

Таблица 4 – Физико – химические показатели шоколада с начинками «Alpen Gold черника с йогуртом»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | «Alpen Gold черника с йогуртом» |
| Отделяемая составная часть шоколада (не менее 40%) | 65,7% |
| Массовая доля начинки (не более 60%) | 34,3% |
| Массовая доля золы ( не более 0,1) | 0,71 |

Вывод: Оценка качества физико – химических показателей шоколада с начинками «Alpen Gold черника с йогуртом» соответствуют ГОСТу Р 52821-2007 «Шоколад. Общие технические условия» по двум параметрам: отделяемая составная часть и массовая доля начинки, а массовая доля золы не соответствует ГОСТу/Приложение 1/.

Заключение

Курсовая работа выполнена на тему «Товароведная характеристика и экспертиза качества шоколада с начинками». В данной курсовой работе были рассмотрены следующие общие характеристики шоколада с начинками: классификация и ассортимент, дефекты, потребительские свойства, а также изучена технология производства шоколада с начинками. В практической части курсовой работы были исследованы органолептические и физико-химические показатели шоколада. Поставленная цель была достигнута с помощью следующих задач. Для проверки качества исследуемого продукта мною были проведены следующие лабораторные работы:

1)определение отделяемой составной части шоколада;

2)определение массовой доли шоколада;

3)определение массовой доли золы неизмельченной части шоколада.

Исходя, из проведенных исследований можно сделать следующие выводы, что рассматриваемый вид шоколада с начинками является качественным и действительно соответствует ГОСТу по органолептическим и физико-химическим показателям. Выбранный мной продукт доброкачественный, фальсификации не обнаружено.

Чтобы приобрести качественный, не фальсифицированный продукт нужно внимательно прочитать информацию, написанную на пачке /таблицу 1/. Особое внимание необходимо уделить сведениям о составе продукта. Самое главное условие при хранение шоколада с начинками - это товарное соседство. При хранении с товарами бытовой химии и сильно пахнущими продуктами, он может потерять свои вкусовые и внешние свойства.

После всех исследований можно сказать, что цена соответствует качеству.

Для выполнения данной курсовой работы использовались товаросопроводительные документы, действующие ГОСТы, книги, журналы, информация, выложенная в интернете.

Отменный, изысканный, богатый, ошеломляющий, тонкий, манящий, как только ни характеризуют знакомый всем с детства вкус. И, главное, он всегда рядом, как хороший друг: преподносит сюрпризы, поднимает настроение в щедрый на осадки осенне-зимний вечер, исполняет женские капризы, признается в любви /16/. Шоколад так прочно укрепил свои позиции в современном обществе, что, похоже, собрался стать, чуть ли не абсолютным лидером среди «явлений», покоривших мир.

Библиографический список

1) Драшиева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебное пособие. - М.: Экономика, 2001. - 143 с.

2) Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров - М.: Международный центр финансово-экономического развития, 2005. - 800 с.

3) Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К». - 2007. - 400 с.

4) Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. - 592 с.

5) Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. - 5-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2005. - с. 250-257.

6) Хлебников В.И. Технология производства продовольственных товаров. - М.: Издательский центр «Академия». - 2007. - 348 с.

7) Чалых Т.И., Коснырева Л.М., Пашкевич Л.А. Товароведение упаковочных материалов и тары для потребительских товаров: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведения. - М.: Издательский центр «Академия», 2004. - 368 с.

8) Шепелёв А.Ф., Печенжская И.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебное пособие. - М.: Издательский центр «МарТ», 2004. - 992 с. (Серия «Товароведение и экспертиза»)

9) Кауц Е.В. "Путь к успеху", Питание и общество, №4, 1998.

10) Справочник товароведа продовольственных товаров: в 2-х томах; Т.2 /Под ред. Барабанова Е.Н., Боровикова Л.А. - М. - «Экономика». - 1999. - 319с.

11)Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. - М. - Изд-во «Норма». - 2003. - 283 с.

12) Райкова С.Ю., Додонкин Ю.В. Теория товароведения: Учебник. - М. - Изд-во «Академия». - 2002. - 240 с.

13) Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник /Под ред. Т.С.Голубкина, Н.С.Никифорова. - М. - ПрофОбрИздат. - 2001.- 480с.

14) ГОСТ Р 52821-2007 Шоколад. Общие технические условия.

15) ГОСТ 6534-89 Шоколад. Общие технические условия.

16) Кузнецова А. Н. «Известно ли вам что?», Лиза, №14, 1998.