Цикловая комиссия товароведных дисциплин

**Курсовая работа**

по дисциплине «Общее товароведение»

на тему «Макаронные изделия»

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ ……………………………………………………………………………..……3

1.ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ ……...5

2.КЛАССИФИКАЦИЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ…………….……….…….8

3.ХАРАКТЕРИСТИКА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ПРИМЕРЕ ТОРГОВОГО ПРЕДПРИЯТИЯ ОАО «ГАСТРОНОМ» ……….12

ЗАКЛЮЧЕНИЕ…………………………………………………………………………..….17

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ……………………………….19

ПРИЛОЖЕНИЯ……………………………………………………………………………..20

ВВЕДЕНИЕ

Макаронные изделия – весьма популярный и удобный продукт питания и входит в рацион практически любой семьи. Они обладают относительной пищевой ценностью, являются доступными по цене, достаточно быстро и легко готовятся, в сухом виде долго хранятся без изменения свойств, прекрасно сочетаются с мясом, сыром, яйцами, овощами, различными соусами и приправами. Неслучайно макароны постоянно пользуются высоким спросом.

В продуктовом балансе страны макаронные изделия занимают устойчивую и

выигрышную позицию, поскольку их стоимость сравнима со стоимостью картофеля, цена которого зависит от сезонности и в первой половине года возрастает, а цены на макароны достаточно стабильны.

Откуда родом макаронные изделия? Когда и какой народ стал их создателем? Однозначных и общепризнанных ответов на эти вопросы не существует. В кулинарных традициях многих народов мы обнаружим блюда из отварных кусочков пресного теста. Наибольшим разнообразием изделий из такого теста и наиболее активным их употреблением сегодня по праву гордятся итальянцы. В какие времена в итальянской кулинарии появилось изделие ставшие родоначальником сегодняшних макарон доподлинно неизвестно. Наиболее распространённое мнение об истории появления макаронных изделий в Италии основано на сведениях из «Книги», написанной в 1298 году со слов известного путешественника Марко Поло. В ней описывая своё посещение Китая, Марко Поло

упоминает о необычном для тогдашних итальянцев продукте питания, которое мы сегодня можем охарактеризовать как макаронные изделия типа современной лапши.

Промышленная выработка макаронных изделий началась в 18 веке в Италии и на юге Франции. Первая в Росии макаронная фабрика была открыта в городе Одессе на рубеже 18 и 19 веков.

Макаронные изделия наряду с крупой занимают существенное место в рационе питания. Они представляют собой высушенное пшеничное тесто в форме трубочек, нитей, ленточек и различных фигурок. Макаронные изделия

характеризуются высокой питательностью, хорошей усвояемостью.

После финансово-экономического кризиса, разразившегося в августе 1998 года, на российском рынке макаронной продукции произошли существенные изменения: увеличилась выработка отечественной продукции

И сократился ввоз зарубежной. Производство макаронных изделий в 2008 году

возросло по сравнению с 1997 годом в 1,6 раза, а импорт сократился в 9,7 раза.

Лидером белорусского рынка макаронный изделий является Борисовская макаронная фабрика под торговой маркой «Пастораль».

Лидером российского рынка макаронный изделий является Челябинская фабрика под торговой маркой «Макфа» и Московская «Экстра М», в совокупности они занимают по разным оценкам от 18% до 25% макаронного рынка Республики Беларусь.

Белорусские покупатели в основном ориентируются на отечественную макаронную продукцию. Но и на дорогую импортную продукцию существует определённый спрос со стороны более обеспеченной части населения. Если в последние годы по сравнению с возрастающими объёмами отечественного производства доля импортной продукции постепенно сокращалась(26,5% -

в 1998 году , 5,8% - 1999 году, 4,4% - в 2000 году) то в 2009 году спрос на импортную продукцию вырос (её доля достигла 4,7%).

1. ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Макаронные изделия наряду с крупой занимают существенное место в рационе питания. Они представляют собой пшеничное тесто, высушенное до 13% -ной влажности в виде трубочек, нитей, ленточек и различных

фигурок.

Основными достоинствами макаронных изделий как продукта питания

является: - способность к длительному хранению ( более года) без изменения

свойств;

- макаронные изделия совершенно не подвержены очерствению,

менее гигроскопичны чем сухари, печенье и зерновые сухие

завтраки, хорошо переносят транспортирование;

- быстрота и простота приготовления (продолжительность варки

в зависимости от ассортимента составляет от 3 до 20 минут);

- сочетаемость с большинством продуктов (мясными , рыбными,

молочными, овощами, яйцами и т.д.);

- относительно высокая пищевая ценность: блюдо приготовленное

из 100 г сухих макаронных изделий на 10 -15 % удовлетворяет

суточную потребность в белках и углеводах;

- высокая усвояемость основных питательных веществ макаронных

изделий – белков и углеводов. Они содержат не менее 11 - 12 %

белковых веществ, 70 - 72% углеводов (в основном крахмал),

13% влаги и 0,5 – 0,7% жиров, содержание минеральных веществ

и клетчатки не усвояемых организмом, незначительно.

Благодаря применению высококачественных мучных продуктов макаронная продукция обладает высокой энергоспособностью, её питательная ценность значительно повышается при обогащении белками.

Энергетическая ценность составляет в среднем 340 килокалорий на 100 г

продукта.

Средний химический состав макаронных изделий приведён в таблице 1.1

Таблица 1.1 – Химический состав и энергетическая ценность

макаронных изделий ( на 100 г продукта )

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Макаронные | Вода | Белки | Жиры | Моно и | Крах- | Клет- | Зола | Энергитичес- | |
| изделия |  |  |  | дисаха- | мал | чатка |  | кая ценность | |
|  |  |  |  | риды |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | Ккал | кДж |
| 1-го класса | 13,0 | 10,4 | 1,1 | 2,0 | 67,7 | 0,1 | 0,5 | 337,0 | 1410,0 |
| 2-го класса | 13,0 | 10,7 | 1,3 | 2,3 | 66,1 | 0,2 | 0,7 | 335,0 | 1402,0 |
| 1-го класса | 13,0 | 11,3 | 2,1 | 2,0 | 66,0 | 0,1 | 0,6 | 345,0 | 1444,0 |
| яичные |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1-го класса | 13,0 | 11,8 | 2,8 | 1,9 | 65,1 | 0,1 | 0,6 | 346,0 | 1448,0 |
| с увеличеным |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| содержанием |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| яиц |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1-го класса | 13,0 | 11,5 | 2,9 | 4,8 | 62,2 | 0,1 | 0,9 | 345,0 | 1444,0 |
| Молочные |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1-го класса | 13,0 | 11,2 | 1,1 | 1,9 | 67,2 | 0,3 | 0,9 | 337,0 | 1410,0 |
| Мозаика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Макаронные изделия обогащённые и необогащённые белками, имеют

достаточно высокое содержание аминокислот ( кроме лизина). Даже в

обогащённых изделиях дефицит лизина не устранён.

В качестве основных обогатителей используют меланж и яичный порошок. Непрерывно увеличивается объём переработки изделий с различными добавками: молочными ( молоко цельное, сухое, обезжиренное сухое и творог), томатными ( томатная паста ), морковными ( морковный сок ), овощными ( шпинат, щавель и другие ) , а также продуктов детского питания

с добавкой яйцепродуктов и сухого молока.

Ресурсы для обогащения макаронных изделий очень велики. В настоящие время начинают применять рыбную муку, сухие дрожжи и дрожжевой экстракт , препарат из хлореллы, комплекс аминокислот и другое.

Основными потребительскими достоинствами макаронных изделий являются: - высокая питательная ценность, поскольку для их изготовления

применяется пшеничная мука лучшего качества с большим

содержанием белковых и минимальном количеством

минеральных веществ;

- высокая усвояемость белков, жиров и углеводов. Усвояемость

белков составляет - 86%, жиров - 90% и углеводов – 98%.

Макаронные изделия отличаются хорошей сохраняемостью и высокими кулинарными свойствами: продолжительность варки мелких изделий - около

5 минут, толстостенных – около 15-20 мин.

Пищевая ценность и потребительские достоинства зависят от сорта и состава муки, а также от применяемых обогатителей. У изделия с молочным

казеином, изолятами белка сои или хлопчатника содержание белка увеличивается в 2,6 – 4,0 раза, а лизина в 8,0 – 17,5 раза по сравнению с их

содержанием в макаронах из муки высшего сорта без обогатителей.

2 . Классификация макаронных изделий

Действующий государственный стандарт ГОСТ 875-92 на макаронные изделия предусматривает классификацию макаронных изделий по нескольким признакам.

2.1 Макаронные изделия подразделяются на группы А, Б, В и классы 1 и 2, в зависимости от качества и сорта муки, из которой они изготовлены:

группа А – из муки из твёрдой пшеницы (дурум) по ГОСТ 12307 и

муки высшего сорта повышенной дисперсности из твёрдой пшеницы

по ТУ 8 – 22 – 27 – 89;

группа Б – из муки из мягкой стекловидной пшеницы по ГОСТ 12306;

группа В – из хлебопекарной пшеничной муки по ГОСТ 26574 которая по качеству и количеству клейковины должна быть не ниже муки

по ГОСТ 12306, и макаронной муки высшего сорта из мягкой пшеницы ( крупки ) по ТУ 8 – 22 – 30 – 86 ;

1 класс изделия из муки высшего сорта;

2 класс изделия из муки первого сорта.

При изготовлении макаронных изделий с применением вкусовых добавок или обогатителей группу и класс изделия дополняют названием

вкусовой добавки или обогатителя, например, группа А 1 кл. яичный,

группа А 2 кл. томатный и т. д.

2.2 В зависимости от способа формирования макаронные изделия подразделяются на:

- резанные – макаронные изделия, формируемые с помощью

макаронного пресса;

- прессованные – макаронные изделия формируемые с помощью

макаронного пресса;

- штампованные – макаронные изделия формируемые штампами

из тестовой ленты.

2.3 Согласно ГОСТа 875 – 92 макаронные изделия подразделяются на следующие типы:

Первый – трубчатые изделия;

Второй – нитеобразные изделия (например , вермишель);

Третий – лентообразные изделия ( например, лапша);

Четвёртый – фигурные изделия.

2.4 Трубчатые макаронные изделия

Трубчатые изделия в зависимости от формы и длины подразделяются

на четыре подтипа: макароны, рожки, перья, лом макаронный.

Каждый тип и подтип макаронных изделий подразделяётся на виды в зависимости от размеров поперечного сечения, причём форма сечения может

быть разнообразной: круглой, квадратной, рифлёной и т.д.

Макароны подразделяются на следующие виды:

Любительские ( диаметр более 7,0 мм),

Обыкновенные ( диаметр 5,6 – 7,0 мм ),

Особые ( диаметр 4,0 – 5,5 мм ),

Соломка ( диаметр до 4,0 мм ).

Длина коротких макарон 15 – 20 см, длинных – не менее 30 см.

Рожки – короткорезаные трубчатые изделия, слегка изогнутые, длина

по внешней кривой – от 1,5 – 5 см. Рожки подразделяются на следующие виды:

Любительские ( диаметр более 7,0 мм),

Обыкновенные ( диаметр 5,6 – 7,0 мм ),

Особые ( диаметр 4,1 – 5,5 мм ),

Соломка ( диаметр до 4,0 мм ).

Для фарша ( диаметр 20 ± 3 мм ).

Перья – короткорезаные трубчатые изделия с косым срезом длиной от острого угла до тупого среза, от 3 до 10 см. Перья подразделяются на следующие виды:

Любительские ( диаметр более 7,0 мм),

Обыкновенные ( диаметр 5,6 – 7,0 мм ),

Особые ( диаметр 4,1 – 5,5 мм ).

Лом макаронный - деформированные макароны, обломки обрезки макарон (длина 5 – 13,5 см ).

2.5 Нитеобразные макаронные изделия ( вермишель ).

Вермишель вырабатывается с различной формой сечения: круглой, эллипсоидальной, квадратной и т.п.

По размерам поперечного сечения в миллиметрах вермишель подразделяют на следующие виды:

Паутинка - не более 0,8 мм;

Тонкая - не более 1,2 мм;

Обыкновенная - не более 1,5 мм;

Любительская - не более 3,0 мм.

По длине, в сантиметрах не менее, вермишель подразделяют на следующие виды:

Длинная ( двойная гнутая или одинарная ) 20 см;

Короткая ( короткорезаная ) 1,5 см.

2.6 Лентообразные макаронные изделия ( лапша ).

По размерам и форме лапшу выпускают различных видов и наименований

с гладкой или рифленой поверхностью, прямыми, пилообразными, волнообразными и т. п. краями.

По длине, в сантиметрах не менее, лапшу подразделяют на следующие виды:

Длинная ( двойная гнутая или одинарная ) – 20 см;

Короткая ( короткорезаная) – 1,5 см.

Ширина лапши должна быть от 3,0 до 10 мм, толщина не более 2,0 мм.

2.7 Фигурные макаронные изделия.

Фигурные изделия подразделяются на следующие виды:

Алфавит и фигурки (8х2х10 мм );

Ушки и бантики;

Ракушки различных размеров ( диаметр до 30 мм и толщина стенок –

не более 1,2 мм );

Звёздочки, шестерёнки, колечки ( толщина 1,55 мм, диаметр 10 мм);

Крупка и зерно рисового типа ( диаметр не более 3 мм, длина не более

10 мм );

Квадратики, треугольники и другие фигурные пластинки ( толщина не

более 1,2 мм, сторона квадрата, треугольника не более 12 мм );

Болонские штампованные изделия ( размеры пластинок от 10х10х0,7

до 50х50х1,5 мм).

В данном перечне признаком классификации служит их форма. Однако нередко пользуются и другими признаками, например особенностями технологии, размерами, характером поперечного сечения и т. д .

В зависимости от длины макаронные изделия подразделяют на длинные

( от 20 до 40 – 50 см ), короткорезаные ( от 1,5 до 20 см), суповые засыпки

( в виде тонких плоских и фигурных срезов толщиной 1-3 мм ).

В зависимости от способа раскладки для сушки макаронные изделия

подразделяются на :

Прямые (все изделия подвесной сушки );

Рассыпные ( все короткорезаные изделия и суповые засыпки, которые

сушаться насыпью);

Мотки и бантики ( вермишель и лапша специальной раскладки).

3 . ХАРАКТЕРИСТИКА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ПРИМЕРЕ

ТОРГОВОГО ПРЕДПРИЯТИЯ «ГАСТРОНОМ»

Курсовая работа выполнена на материалах деятельности

ОАО «Гастроном».

Основными видами деятельности общества являются:

- оптовая, мелкооптовая, розничная

- производство, закупка и продажа товаров народного потребления,и промышленного назначения а также продовольственных товаров, заготовка, переработка , хранении сельскохозяйственной продукции, сырья и её реализация.

Общая площадь «» составляет 736 кв. м; в том числе:

торговые помещения – 496 кв. м; помещения для приёма, хранения и подготовки

товаров к продажи – 78 кв. м ; подсобное помещение – 109,5 кв. м; административно-бытовое помещение – 52,2 кв. м.

Режим работы ОАО «» с 08-00 до 23-00, без перерыва

и выходных. Ассортиментный перечень продовольственной группы товаров включает примерно 340 наименований продовольственных товаров реализуемых в торговом объекте.

ОАО «» оснащён современным торговым и холодильным оборудованием. В торговом объекте ежедневно обслуживают до 1000 покупателей. Дневной товарооборот магазина составляет примерно 25, 0 млн.руб., а в праздничные дни товарооборот увеличивается до 50 млн. руб. Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности ОАО «Гастроном» приведены в таблице 3.1

Проанализировав деятельность магазина за прошедшие три года можно сделать вывод, что товарооборот увеличился в 2009 году по сравнению с 2007 годом на 7002 млн. руб. Издержки обращения возросли на 1918,7 млн. руб.

Несмотря на это прибыль возросла на 225 млн. руб. Рентабельность возросла

на 0,71 % . Исходя из выше изложенного можно сделать вывод что ОАО «» работает успешно.

Таблица 3.1 – Основные показатели финансово- хозяйственной

Деятельности ОАО «Гастроном»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Ед. | 2007 г | 2008 г | Рост | 2009 г | Рост |
|  | изм. |  |  | % |  | % |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Розничный т/оборот | Млн. | 12639 | 16074 | 127,2 | 19640 | 122,2 |
|  | руб. |  |  |  |  |  |
| Валовые доходы в % к | Млн. | 3693,8 | 4446,2 | 120,4 | 5856,3 | 131,7 |
| т/ обороту | руб. |  |  |  |  |  |
|  | % | 29,2 | 27,7 | 101,6 | 29,8 | 107,6 |
| Выручка от реализации в % к | Млн. | 3662,4 | 4349,5 | 118,8 | 5762,3 | 132,5 |
| т/ обороту | руб. |  |  |  |  |  |
|  | % | 29,0 | 27,06 | 93,3 | 29,3 | 108,4 |
| Прочие доходы в % к | Млн. | 31,4 | 96,8 | 308,3 | 94 | 17,1 |
| т/ обороту | руб. |  |  |  |  |  |
|  | % | 0,24 | 0,8 | 333,3 | 0,5 | 62,5 |
| Издержки обращения в % к | Млн. | 3493,4 | 4182,6 | 119,7 | 5412,1 | 129,4 |
| т/ обороту | руб. |  |  |  |  |  |
|  | % | 27,6 | 26,0 | 94,2 | 27,6 | 106,0 |
| Прибыль | Млн. | 149,9 | 207,8 | 138,7 | 374,9 | 180,4 |
|  | руб. |  |  |  |  |  |
| Рентабельность | % | 1,2 | 1,29 | 107,3 | 1,91 | 1,48 |

В магазине «Гастроном» реализуется достаточно широкий ассортимент макаронных изделий, различающихся по составу применяемого сырья, по форме, массе, способу приготовления.

Самым большим поставщиком макаронных изделий в магазине «Гастроном» является УП «Борисовский комбинат хлебопродуктов». Макаронные изделия изготовлены из отборных сортов пшеницы 1 класса в следующим ассортименте:

1. Спагетти
2. Макароны классические
3. Рожки рифленые (большие)
4. Вермишель- паутинка
5. Колечки
6. Перья
7. Лапша волнистая

Макаронные изделия «Federici» группа Н, РФ, изготавливаются из муки

твёрдой пшеницы по лицензионному соглашению с «Federici» 188.S.r.l.>> производятся:

1. Спагетти
2. Соломка (спагетти с дырочкой)
3. Макароны классические
4. Перья гладкие
5. Спиральки
6. Трубочки
7. Ракушки рифленые
8. Пружинки рифленые
9. Рожки рифленые
10. Улитки
11. Вермишель – паутинка

«Delverde» , Италия - высококачественные макаронные изделия премиум класса.

Оригинальная технология медленного высушивания изделий на бронзовых пластинах при средних температурах. В магазине «Гастроном Дивный» продукция производителя «Delverde» представлена в следующем ассортименте:

1. Спагетти
2. Перья рифленые
3. Улитки ( малые рифленые)
4. Спиральки
5. Косички
6. Пружинки
7. Вермишель
8. Лапша ромбик
9. Бантики
10. Лапша волнистая
11. Гнезда тонкие
12. Гнёзда средние
13. Гнёзда со шпинатом
14. Лазанья волнистая

Макаронные изделия «America» группа В, РФ, отменное качество, производятся из муки высшего сорта ( твердые сорта пшеницы, группа А), разнообразный ассортимент :

1. Спагетти
2. Перья гладкие
3. Улитки
4. Спиральки
5. Трубочки
6. Пружинки рифлённые
7. Вермишель - паутинка
8. Лапша длинная
9. Ракушки рифлённые
10. Лапша короткая
11. Улитки яичные
12. Оболочка
13. Вермишель яичная
14. Перья яичные
15. Соломка ( спагетти с дырочкой)
16. Макароны классические
17. Рожки рифлённые
18. Звёздочки
19. Лапша яичная
20. Улитки яичные

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Макаронные изделия – весьма популярный и удобный продукт питания и входит в рацион практически любой семьи. Они обладают относительной пищевой ценностью, являются доступными по цене, достаточно быстро готовятся,

В сухом виде долго хранятся без изменения свойств, прекрасно сочетаются с мясом, сыром, яйцами, овощами, различными соусами и приправами. Неслучайно макароны постоянно пользуются высоким спросом. В продуктовом балансе страны макаронные изделия занимают устойчивую и выигрышную позицию, поскольку их стоимость сравнима со стоимостью картофеля, цена которого зависит от сезонности и в первой половине года возрастает, а цены на макароны

Достаточно стабильны.

Макаронные изделия наряду с крупой занимают существенное место в рационе питания. Они представляют собой высушенное пшеничное тесто в форме трубочек, нитей, ленточек и различных фигурок. Макаронные изделия характеризуются высокой питательностью, хорошей усвояемостью.

В зависимости от вида исходной пшеницы и сорта муки макаронные изделия подразделяются на группы:

А – макаронные изделия, изготавливаемые из муки твёрдой пшеницы (дурум) по ГОСТ 12307 высшего, первого и второго сорта.

Б – макаронные изделия, изготавливаемые из муки мягкой стекловидной пшеницы по ГОСТ 12306.

В – из хлебопекарной пшеничной муки по ГОСТ 26574, которая по качеству и количеству клейковины должна быть не ниже муки по ГОСТ 12306 и макаронной муки высшего сорта из мягкой пшеницы (крупки) по ТУ8-22-30-86.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Брилевский О.А. Товароведение продовольственных товаров – Минск:

БГЭУ, 2001. – 612 стр.

1. Бровко О.Г., Гордиенко А.С., Дмитриев А.Б. Товароведение пищевых продуктов . М: Экономика, 1989. – 424 стр.
2. Фурс И.Н. Товароведение зерномучных продуктов – Мн: Урожай, 2001. – 396 стр.
3. Микулович Л.С., Брилевский О. А., Фурс И. Н. и др. – Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие – Мн: БГЭУ, 1998. – 484 стр.
4. Кретович В.Л. Биохимия зерна и хлеба – М: Наука, 1991. – 133 стр.