

Краевое государственное автономное
Профессиональное образовательное учреждение
«Краевой колледж предпринимательства»

ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА ФОРМИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА КОНСЕРВИРОВАННОЙ СЛАДКОЙ КУКУРУЗЫ

Выполнила :
Тяпугина Д.А.
Научный руководитель:
Измайлова Т.И.

Цель курсовой работы – изучить факторы, влияющие на формирование качества консервированной кукурузы.

Для того, чтобы достичь поставленной цели, необходимо решить следующие задачи:

- Изучить товароведную характеристику консервированной кукурузы;
- Проанализировать качество консервированной кукурузы разных производителей;
- Провести количественный анализ показателей качества консервированной кукурузы разных производителей.





«ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА»,
КУКУРУЗА СЛАДКИЕ
ЗЕРНА. ООО «ГЛОБАЛ
ИМПОРТС», 690106,
РОССИЯ, Г.
ВЛАДИВОСТОК, ПР-Т
КРАСНОГО ЗНАМЕНИ,
30А.



КУКУРУЗА
САХАРНАЯ, ООО
«ПРОМКОНСЕРВ
Ы», РФ, 214015, Г.
СМОЛЕНСК, УЛ.
ПАРКОВАЯ, 2.



«6 СОТОК»,
КУКУРУЗА
СЛАДКАЯ. ООО
«ЗЕЛЕНАЯ
КОМПАНИЯ»,
РОССИЯ, КБР,
360024, Г.
НАЛЬЧИК,
ПРОМЫШЛЕННЫЙ
ПРОЕЗД 8-Й УЛ.,З.

Наименование показателя	Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3
Наименование продукции	Кукуруза сладкая	Кукуруза сахарная	Кукуруза сладкая
Состав	Кукуруза, вода, соль, сахар	Кукуруза сахарная, вода, сахар, соль	Кукуруза сахарная в зернах, вода, сахар, соль.
Наименование предприятия-изготовителя	ООО «Глобал Импортс», 690106, Россия, г. Владивосток, пр-т Красного Знамени, 30А	ООО «Промконсервы», РФ, 214015, г. Смоленск, ул. Парковая, 2	ООО «Зеленая Компания», Россия, КБР, 360024, г. Нальчик, Промышленный проезд 8-й ул., 3
Масса нетто или объем	Объем: 425 мл Масса нетто: 340 г Масса осн. продукта: 250 г	Объем: <i>не указан</i> Масса нетто: 400 г Масса осн. продукта: 200 г	Объем: 425 мл Масса нетто: 340 г Масса осн. продукта: 280 г
Дата изготовления	15.10.2016	23.10.2017	28.08.2017
Срок годности	4 года	2 года	4 года
Условия хранения	Хранить при температуре от 0 до +30°C и относительной влажности воздуха не более 75%	Хранить при температуре от 0 до +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%	Хранить при температуре от 0 до +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%
Пищевая ценность в 100 грамм продукта	- белки – 3,8 г - углеводы – 18 г - жиры 1,5 г Энергетическая ценность (калорийность): - 106 ккал - 443 кДж	- белки – 2,0 - углеводы – 11,0 Энергетическая ценность (калорийность): - 50 ккал - 210 кДж	- белки – 2,0 - углеводы – 11,0 Энергетическая ценность (калорийность): - 50 ккал - 220 кДж
Знак обращения на рынке стран Таможенного союза	ЕАС	ЕАС	ЕАС

Наименование показателя	Требования ГОСТ Р 53958-2010	Образец №1	Образец №2	Образец №3
Внешний вид	Зерна целые, правильно срезанные, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц листовенного покрова и шелковистых нитей	Зерна целые, правильно срезанные, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц листовенного покрова и шелковистых нитей	Зерна целые, правильно срезанные, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц листовенного покрова и шелковистых нитей	Зерна целые, правильно срезанные, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц листовенного покрова и шелковистых нитей
Вкус и запах	Свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без посторонних привкуса и запаха	Свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без посторонних привкуса и запаха	Свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без посторонних привкуса и запаха	Свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без посторонних привкуса и запаха
Цвет зерен*	Белый, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке	Золотистый, наличие единичных зерен кукурузы, отличающихся по цвету от основной массы однородный	Желтый, без наличия зерен более темного цвета, однородный	Золотистый, без наличия зерен более темного цвета, однородный
Консистенция	Мягкая, однородная, без чрезмерной плотности	Мягкая, однородная	Мягкая, однородная	Мягкая, однородная
Качество заливочной жидкости	Молочного оттенка (с опалесценцией)	Молочного оттенка	Молочного оттенка	Молочного оттенка

*Допускается наличие единичных зерен кукурузы, отличающихся по цвету от основной массы.

Не допускаются пятнистые зерна.

РЕЗУЛЬТАТЫ БАЛЛЬНОЙ ОЦЕНКИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КОНСЕРВИРОВАННОЙ КУКУРУЗЫ

Показатели	Образец 1	Образец 2	Образец 3
Внешний вид	2	2	2
Вкус и запах	10	8	7
Цвет	2	2	2
Консистенция	3	3	2
Заливочная жидкость	3	2	3
Итого	20	17	16

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОТКЛОНЕНИЯ МАССЫ НЕТТО КОНСЕРВИРОВАННОЙ КУКУРУЗЫ

Образцы	Заявленная масса нетто	Фактическая масса нетто	Отклонение	Требования ГОСТ 8756.1-79
Образец 1	340	340,1	+ 0,1	± 0,1
Образец 2	400	400,09	+ 0,09	
Образец 3	340	339,9	-0,1	

РЕЗУЛЬТАТЫ РАСЧЕТА КОМПЛЕКСНОГО ПОКАЗАТЕЛЯ КАЧЕСТВА ДЛЯ ИССЛЕДУЕМЫХ ОБРАЗЦОВ

Показатели	Коэффициент весомости	Образец 1	Образец 2	Образец 3
Комплексный показатель качества		1,13	0,92	0,99

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

