

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
<b>Наименование продукции</b>	Кукуруза сладкая	Кукуруза сахарная	Кукуруза сладкая
<b>Состав</b>	Кукуруза, вода, соль, сахар	Кукуруза сахарная, вода , сахар, соль	Кукуруза сахарная в зернах, вода, сахар, соль.
<b>Наименование предприятия-изготовителя</b>	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
<b>Масса нетто или объем</b>	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
<b>Дата изготовления</b>	15.10.2016	23.10.2017	28.08.2017
<b>Срок годности</b>	4 года	2 года	4 года
<b>Условия хранения</b>	Хранить при температуре от 0 до +30°С и относительной влажности воздуха не более 75%	Хранить при температуре от 0 до +25°С и относительной влажности воздуха не более 75%	Хранить при температуре от 0 до +25°С и относительной влажности воздуха не более 75%
<b>Пищевая ценность в 100 грамм продукта</b>	- 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
<b>Знак обращения на рынке стран Таможенного союза</b>	ЕАС	ЕАС	ЕАС

<b>Наименование показателя</b>	<b>Требования ГОСТ Р 53958-2010</b>	<b>Образец №1</b>	<b>Образец №2</b>	<b>Образец №3</b>
<b>Внешний вид</b>	Зерна целые, правильно срезанные, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц лиственного покрова и шелковистых нитей	Зерна целые, правильно срезанные, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц лиственного покрова и шелковистых нитей	Зерна целые, правильно срезанные, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц лиственного покрова и шелковистых нитей	Зерна целые, правильно срезанные, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц лиственного покрова и шелковистых нитей
<b>Вкус и запах</b>	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
<b>Цвет зерен*</b>	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
<b>Консистенция</b>	Мягкая, однородная, без чрезмерной плотности	Мягкая, однородная	Мягкая, однородная	Мягкая, однородная
<b>Качество заливочной жидкости</b>	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

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

# ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОТКЛОНЕНИЯ МАССЫ НЕТТО КОНСЕРВИРОВАННОЙ КУКУРУЗЫ

<b>Образцы</b>	<b>Заявленная масса нетто</b>	<b>Фактическая масса нетто</b>	<b>Отклонение</b>	<b>Требования ГОСТ 8756.1-79</b>
<b>Образец 1</b>	340	340,1	+ 0,1	± 0,1
<b>Образец 2</b>	400	400,09	+ 0,09	
<b>Образец 3</b>	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!**

