

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ

«ВОЛЖСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

(ГБПОУ Республики Марий Эл «ВИТТ»)

**«ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ»**



Выполнил: студент 305 гр

Абалмасов М.А.

Проверила: преподаватель
Миронова С.Г.

Актуальность темы. Макароны относятся к основным продуктам питания, и спрос на них достаточно стабилен. Они представляют собой консервированное тесто из пшеничной муки специального помола. Они имеют высокую питательную ценность, хорошую усвояемость, быстро развариваются, хорошо перевозятся и сохраняются.

Целью написания курсовой работы являлось изучение товароведных характеристик и оценка качества муки и макаронных изделий.

Задачи:

1. Изучить и подобрать литературу.
2. Систематизировать и анализировать информацию.
3. Изучить потребительские свойства муки и макаронных изделий.
4. Изучить товароведные характеристики.
5. Изучить показатели оценки качества муки и макаронных изделий.
6. Изучить ассортимент макаронных изделий, выпускаемых челябинской макаронной фабрикой «Макфа».
7. Изучить образцы товаров.

Предмет исследования: товароведные характеристики и оценка качеств муки и макаронных изделий.

Для решения поставленных задач и проверки гипотезы в курсовой работе использовались следующие нормативно-технические документы:

- ГОСТ Р 51865-2010 Изделия макаронные. Общие технические условия
- ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования (с Изменениями N 1, 2)
- ГОСТ 31743-2012 Изделия макаронные. Общие технические условия

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Основное сырье- макаронная мука, вода и обогатительные добавки.

Макаронные изделия содержат (в %):

- воды -13;
- белков- 10,4-11,8;
- жира- 0,9-2,7;
- углеводов 72,2 -75,2;
- клетчатки - 0,1-0,2;
- витамины В, РР.

Энергетическая ценность 100г. макарон -332-341 ккал, или 1389-1427 кДж.

КЛАССИФИКАЦИЯ



ХРАНЕНИЕ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Хранение осуществляют в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов складах с соблюдением санитарных правил.

Для макаронных изделий, хранящихся в розничной сети, установлены нормы естественной убыли. Так, при хранении изделий в магазинах в холодный период времени норма убыли равна 0,39%; в теплый период времени для 1 - зоны норма убыли составляет 0,39%, а для 2-й - 0,44%.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	Соответствующий сорту муки. Однотонный цвет с желтоватым или кремоватым оттенком
Форма	Соответствующая типу изделий
Вкус	Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса
Запах	Свойственный данному изделию, без постороннего запаха

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ «МАКФА» ПЕРЬЯ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ

Показатели	Оценка качества		Заключение
	По ГОСТу	Фактический	
Внешний вид	Без посторонних включений и примесей. Поверхность гладкая с незначительной шероховатостью	Без посторонних включений и примесей	Соответствует требованиям ГОСТа 31491-2012.
Цвет	Соответствующий сорту муки. Однотонный цвет с желтоватым или кремоватым оттенком	Однотонный цвет. Соответствующий сорту муки	Соответствует требованиям ГОСТа 31491-2012
Форма	Соответствующая типу изделий	Соответствующая типу изделий	Соответствует требованиям ГОСТа 31491-2012
Вкус	Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса	Соответствует изделию, посторонние привкусы отсутствуют.	Соответствует требованиям ГОСТа 31491-2012
Запах	Свойственный данному изделию, без постороннего запаха	Соответствует продукции, посторонние запахи отсутствуют.	Соответствует требованиям ГОСТа 31491-2012

Спасибо за внимание!

Вопросы

