

Лицензионная работа

ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ «ОГУРЦЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ» И АНАЛИЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ .

Разработал:

Студент гр. АИМ-11

Златовчен Вячеслав

Руководитель:

Старший преподаватель

Кироглу А.А.

**Комрат
2015**

Цель и задачи лицензионной работы

Цель:

- ▶ Охарактеризовать технологию производства и провести обзор рынка овощных консервов, а так же проанализировать потребительские свойства консервов «Огурцы консервированные».

Задачи:

- ▶ Изучить химический состав, пищевую, биологическую и энергетическую ценность данного продукта;
- ▶ охарактеризовать сырье и технологию получения данного продукта;
- ▶ изучить требования государственных стандартов на продукцию;
- ▶ - охарактеризовать обзор рынка сбыта консервов «Огурцы консервированные»;
- ▶ - на основании исследований сделать заключение о качестве огурцов консервированных, реализуемых в розничной торговой сети г. Комрат.

В настоящее время потребность в консервированных овощах с каждым годом растет, это можно объяснить следующими факторами:

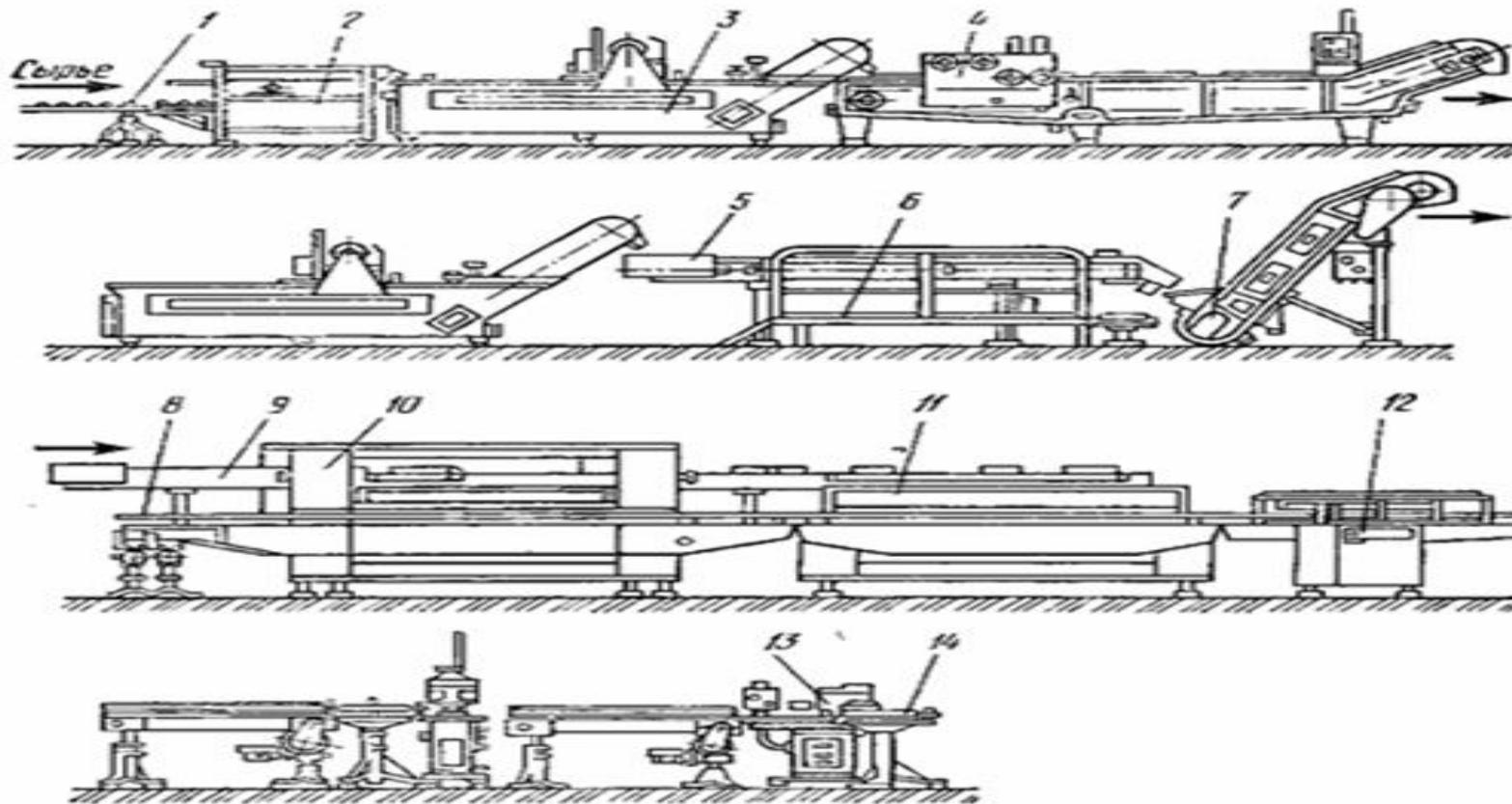
- рост благосостояния потребителей предоставляет возможность не тратить время на создание домашних заготовок, а приобрести готовые консервы, произведенные промышленным способом;
- ускоряющийся ритм повседневной жизни, особенно ощутимый в крупных городах, не оставляет времени для приготовления домашних заготовок;
- рост занятости женщин - основных создателей домашних овощных консервов приводит к ситуации, когда потребители вынуждены прибегать к иной альтернативе, покупая плодоовощную консервацию в магазинах.



Технологическая блок-схема консервов «Огурцы консервированные».



Аппаратурно-технологическая схема производства консервированных огурцов:



1 - рольганг для подачи ящиков с огурцами; 2 - установка для разгрузки ящиков; 3 - щеточная моечная машина; 4 - бланширователь; 5 - сортировочный транспортер; 6 - площадка для разгрузки ящиков; 7 - элеватор типа «гусиная шея»; 8 - транспортер; 9 - разделительный транспортер; 10 - вибрационный наполнитель; 11 - инспекционный стол; 12 - заливочная машина; 13 - укупорочный автомат; 14 - накопительный стол.

ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ

Для проведения оценки качественных показателей были отобраны 3 образца :

1. Огурцы маринованные 6-9 см «Delicios», производитель: ICS «NATUR BRAVO» SA Республика Молдова, мун. Кишинев.
2. Огурцы консервированные «VITA», производитель: АО «ORHEI-VIT», мун. Кишинев, ул. Месаджер, 16. Производство: филиал Орхей АО «ORHEI-VIT», г. Орхей.
3. Огурцы маринованные «ADAMC» производитель: SRL «SERVEST-AGRO», Республика Молдова, р-н Бричень, с. Коржеуць."

**Отбор проб осуществляется согласно ГОСТ 26313 – 84
«Правила приемки и методы отбора проб»**



Анализ информации для потребителей на упаковке

Требования по ГОСТу 51074-05	Образец 1	Образец 2	Образец 3
Наименование продукта	Огурцы маринованные 6-9 см «Delicios»	Огурцы консервированные «VITA»	Огурцы маринованные «ADAMC»
Наименование и местонахождение изготовителя	ICS «NATUR BRAVO» SA Республика Молдова, мун. Кишинев, ул. В. Александри 103/1	АО «ORHEI-VIT», мун. Кишинев, ул. Месаджер, 16. Производство: филиал Орхей АО «ORHEI-VIT», г. Орхей, ул. Стежарилор ,20	SRL «SERVEST-AGRO» , Республика Молдова, р-н Бричень, с. Коржеуць
Товарный знак изготовителя	присутствует	присутствует	присутствует
Масса нетто или объем	670 г	675 г	680 г
Состав продукта	Огурцы, вода питьевая, соль, сахар, уксусная кислота E 260, чеснок, перец острый, лавровый лист, семена горчицы. Высший сорт.	Огурцы, чеснок, зелень, пряности, соль, уксусная кислота E 260, вода. Высший сорт.	Огурцы, вода, сахар, уксусная кислота соль, зелень, семена горчицы, пряности. Первый сорт.
Пищевая ценность на 100 г консервов	углеводы- 4,0 г, энергетическая ценность –16 ккал	углеводы - 3 г, белки – 0 г, жиры 0 г, энергетическая ценность –12 ккал/ 50кДж	углеводы- 4,0 г, , энергетическая ценность –12 ккал
Содержание витаминов, минеральных веществ	-	-	-
Условия хранения	При температуре от 0 до 25 0C и относительной влажности не более 75 %	При температуре от 0 до 25 0C и относительной влажности не более 75 %	При температуре от 0 до +25 0C и относительной влажности не более 75 %
Срок годности	2 года с даты изготовления	2 года с даты изготовления	2 года с даты изготовления
Дата изготовления	03.07.14 г	07.07.14 г	03.07.2014
Назначения, условия применения	-	-	-
Обозначение документа, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт	ГОСТ 1633	ГОСТ 20144-74, ГОСТ Р 53127-2008	ГОСТ 1633-73
Информация о подтверждении соответствия	FSSC/ISO 22000-1, ISO 9001	SM 1004	SM 1009

ОБРАЗЕЦ №1



Органолептическая оценка качества консервов «Огурцы консервированные» (Результаты исследований) по ГОСТу – 20144-74

Показатели	Огурцы маринованные 6-9 см «Delicios»	Огурцы консервированные «VITA»	Огурцы маринованные «ADAMC»
Внешний вид	Огурцы целые, неоднородные по размеру, не сморщенные, не мятые, без повреждений, без плодоножек	Огурцы целые, неоднородные по размеру, не сморщенные, не мятые, без повреждений, без плодоножек	Огурцы целые, неоднородные по размеру, не сморщенные, не мятые, без повреждений, без плодоножек
Размер плода, мм.	60-75(корнишоны)	65-80(корнишоны)	70-85(корнишоны)
Цвет	Оливково-зелёный, без пятен и ожогов, однородный	Оливково-зелёный, без пятен и ожогов, однородный	Оливковый, без пятен и ожогов, однородный
Консистенция	Упругие, крепкие, мякоть не достаточно хрустящая, с наличием недоразвитых семян	Упругие, крепкие, с хрустящей мякотью, с наличием недоразвитых семян	Упругие, крепкие, с хрустящей мякотью, с наличием недоразвитых семян
Вкус и запах	Вкус слабокислый, умеренно солёный, с ароматом пряностей и привкусом чеснока, без посторонних привкусов и запахов	Вкус слабокислый, умеренно солёный, предусмотренного рецептурой, с ароматом пряностей и привкусом чеснока без посторонних привкусов и запахов	Вкус слабокислый, умеренно солёный, с ароматом и привкусом пряностей, без посторонних привкусов и запахов
Качество заливки	Прозрачная, с желтоватым оттенком, с частицами пряностей	Прозрачная, с желтоватым оттенком, с частицами пряностей	Прозрачная, с желтоватым оттенком, с частицами пряностей

ОБРАЗЕЦ 1



ОБРАЗЕЦ 2

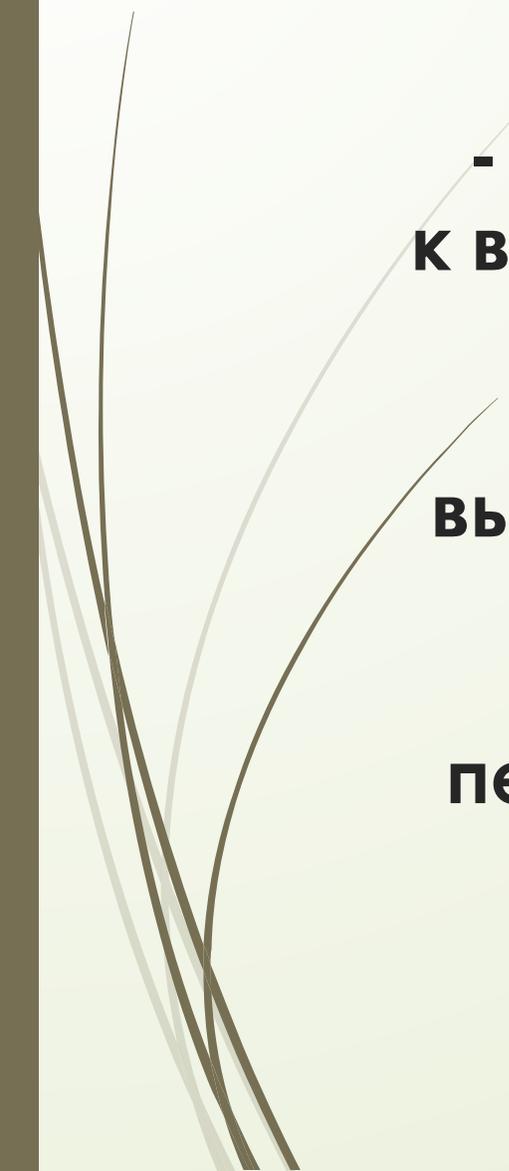


ОБРАЗЕЦ 3





**На основании проведённых исследований
установлено, что:**

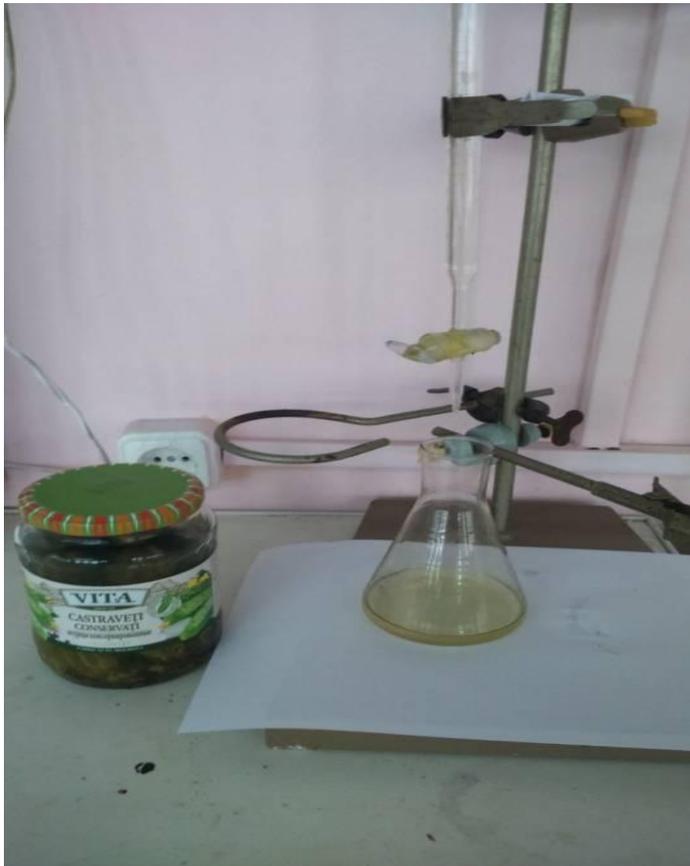
- огурцы маринованные 6-9 см «Delicios» относятся к высшему сорту, соответствуют требованиям ГОСТ 20144-74, и подлежат свободной реализации;**
 - огурцы консервированные «VITA» относятся к высшему сорту, соответствуют требованиям ГОСТ 20144-74, и подлежат свободной реализации;**
 - огурцы маринованные «ADAMC» относятся к первому сорту, соответствуют требованиям ГОСТ 20144-74, и подлежат свободной реализации.**
- 

Физико-химические исследования по ГОСТу 20144 -74

Показатели	Огурцы маринованные 6-9 см «Delicios»	Огурцы консервированные «VITA»	Огурцы маринованные «ADAMC»
Массовая доля огурцов от массы нетто, указанной на этикетке, %	51 (50)	54 (50)	55 (50)
Массовая доля пряностей от массы нетто, %	2,0 (2,5-3,5)	3,5 (2,5-3,5)	2,3 (2,5-3,5)
Посторонние примеси	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют
Массовая доля титруемых кислот в расчёте на уксусную кислоту, %	0,51 (0,5 – 0,6)	0,59 (0,5 – 0,6)	0,57 (0,5 – 0,6)

Определение титруемой кислотности

До титрования (образец 1)

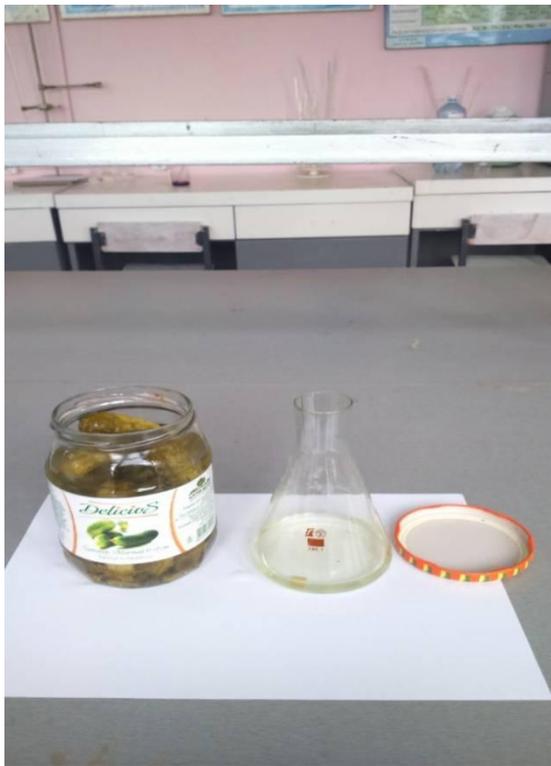


После титрования (образец 1)



Определение прозрачности заливочной жидкости.

Образец №1



Образец №2



Образец № 3



Определение массы брутто и массы нетто

Образец №1



Образец №2



Образец № 3



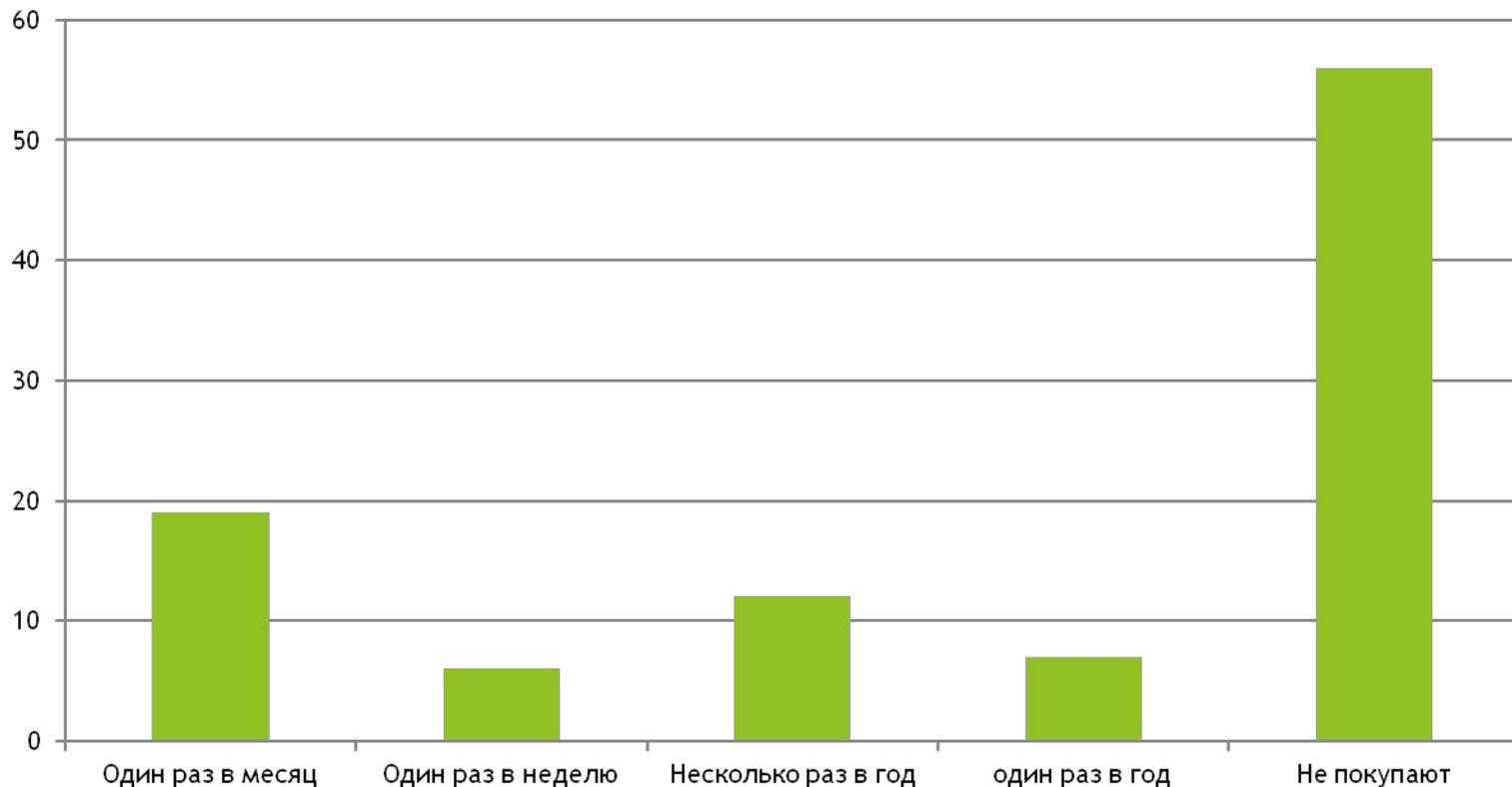
На основании проведённых исследований установлено, что все три образца по исследованным показателям соответствуют требованиям. Но для более полной оценки необходимо провести исследования по всем показателям, и только тогда делать соответствующие выводы.



Обзор рынка консервов «Огурцы консервированные»

- ▶ По данным статистики, рост рынка консервов «Огурцы консервированные» в последнее время не очень большой и составляет примерно 2-3% в год в денежном выражении, и в основном благодаря выпуску лидерами-производителями новых марок. Несомненно, у молдавского рынка консервов «Огурцы консервированные» есть резервы для роста, и прежде всего за счет развития своих торговых марок.

Частота покупок консервов "Огурцы консервированные", % от числа опрошенных (100 ч.)

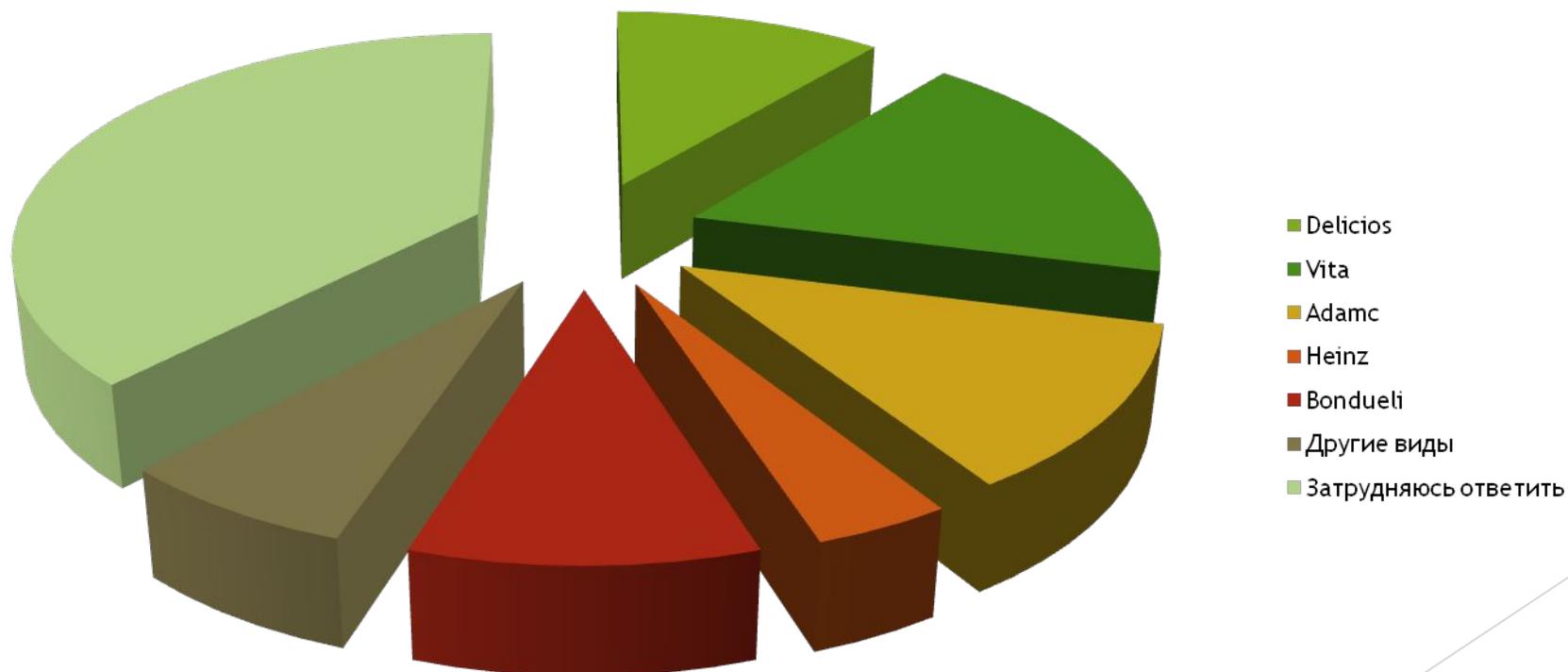


Из гистограммы можно сделать вывод о том, что «Огурцы консервированные» не очень пользуется спросом у населения. Это можно связать с тем что большая часть населения консервирует в домашних условиях.

Предпочтения потребителей по видам огурцов, % от числа опрошенных

Основным критерием выбора являются его вкусовые качества. Во вторую очередь потребителей волнует соотношение цены и качества.

Предпочтения потребителей



Предпочтения потребителей по объему упаковки, %

Если говорить об упаковке для, то в предпочтениях потребителей лидирует 670 граммовая стеклянная банка с винтовой крышкой .

Объем упаковки, грамм	Число опрошенных, %
670	47
1000	35
1500	9
Другие	9

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

- ▶ Исторически сложилось так, что консервирование в Республике Молдова является достаточно важной отраслью сельского хозяйства, этому способствовал ряд факторов (удачное географическое положение и благоприятный климат) который обуславливает современное состояние отрасли.
- ▶ Некоторые трудности возникшие в настоящее время не должны негативно сказаться на положении консервирования страны в целом. Наоборот они должны послужить стимулом к интенсивному развитию и способствовать повсеместному внедрению современных технологий, а также скорейшему переходу на стандарты ЕС. В настоящее время предприятия консервной промышленности инвестируют не только в современные технологии и оборудование, но и в посадку новых сортов, обеспечивая тем самым стабильный и высокий уровень качества.
- ▶ Органолептическая оценка представленных образцов консервированных огурцов, говорит о том что продукт достаточно высокого качества с хорошим потенциалом и является весьма привлекательным для потребителя.
- ▶ Это обусловлено основательным подходом производителя к выбору технологии, высоким качеством используемого сырья.
- ▶ На сегодняшний день Молдова производит плодоовощные консервы высокого качества в широком ассортименте, а реализация заложенного потенциала -это лишь вопрос времени.

На основании рассмотренных в лицензионной работе вопросов можно сделать вывод о том, что на современном этапе необходима :

- концентрация усилий специалистов, предприятий и государства в целом на контроль за качеством сырья;
- обучение специалистов современным технологиям производств;
- приобретение самого современного оборудования и его правильного использования;
- привлечение инвестиций в отрасль;
- появление новых заводов и модернизация старых, что позволит не только увеличить экспортные объемы, но и завоевать новые рынки сбыта, занять новые ценовые ниши.

Продуманная маркетинговая политика поможет поднять имидж Молдовы как страны в целом и доказать, что молдавские производители вполне способны конкурировать с ведущими мировыми производителями.



Благодарю за внимание !

