

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ»
(ГАОУ ВО НГТТИ)

Факультет «Технологического менеджмента»
Кафедра «Товарного консалтинга и экономики»

Курсовая работа

по дисциплине: Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения
на тему: «Экспертиза качества сыра «Российский» разных производителей»

Работу выполнил:
Студент гр.222-0
Миннахметова А.М.
Работу проверил:
к.б.н., доцент кафедры
ТКиЭ
Смирнова Т.А.

г. Набережные Челны
2016 г.

Цель работы: провести идентификацию и оценку качества сыра.

Задачи: изучить товароведную характеристику сыров, провести сравнительные исследования отобранных образцов сыра по органолептическим и физико-химическим показателям качества, произвести идентификацию сыров.



Рис. 1 – Объекты исследования

Объект исследования – образцы полутвердого сычужного сыра «Российский» разных производителей.

Предмет исследования – качество выбранных трех товарных образцов сыра «Российский».

Таблица 1 – Результаты органолептического анализа сыров

Показатель	Требования ГОСТ, макс. балл	Фактические данные		
		Образец 1 ТМ «365 дней»	Образец 2 ТМ «Сыробогато в»	Образец 3 ТМ «Valio»
Внешний вид	Корка прочная, ровная, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами 10	Поврежденное покрытие, корка ровная 9	Корка прочная, ровная, без повреждений и толстого подкоркового слоя 10	Корка прочная, ровная, без повреждений и толстого подкоркового слоя 10
Вкус и запах	Выраженный сырный, слегка кисловатый 45	Хороший вкус и запах (менее выраженный сырный) 43	Выраженный сырный, слегка кисловатый 45	Умеренно горький, слегка кисловатый 37

Консистенция	Умеренно эластичная, однородная во всей мас-се. Допускается слегка плотная, 25	Менее эластичная, легкая мучнистая 24	Умеренно эластичная, однородная во всей массе. 25	Менее эластичная, легкая мучнистая 24
Рисунок	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков неправильной и угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе, 10	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков неправильной и угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе, 10	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков неправильной и угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе, 10	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков неправильной и угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе 10
Цвет	От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе, 5	От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе, 5	От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе, 5	От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе, 5
Упаковка и маркировка	Хорошая упаковка маркировка четкая 5	Хорошая упаковка маркировка четкая, 5	Хорошая упаковка маркировка четкая, 5	Хорошая упаковка маркировка четкая, 5
Общий балл	100	96	100	91

**Рис. 2 –
Определение
массовой доли
поваренной соли**



**Рис. 3– Определение
массовой доли влаги**



Рис. 4 – Определение зрелости



Рис. 5 – Определение массовой доли жира

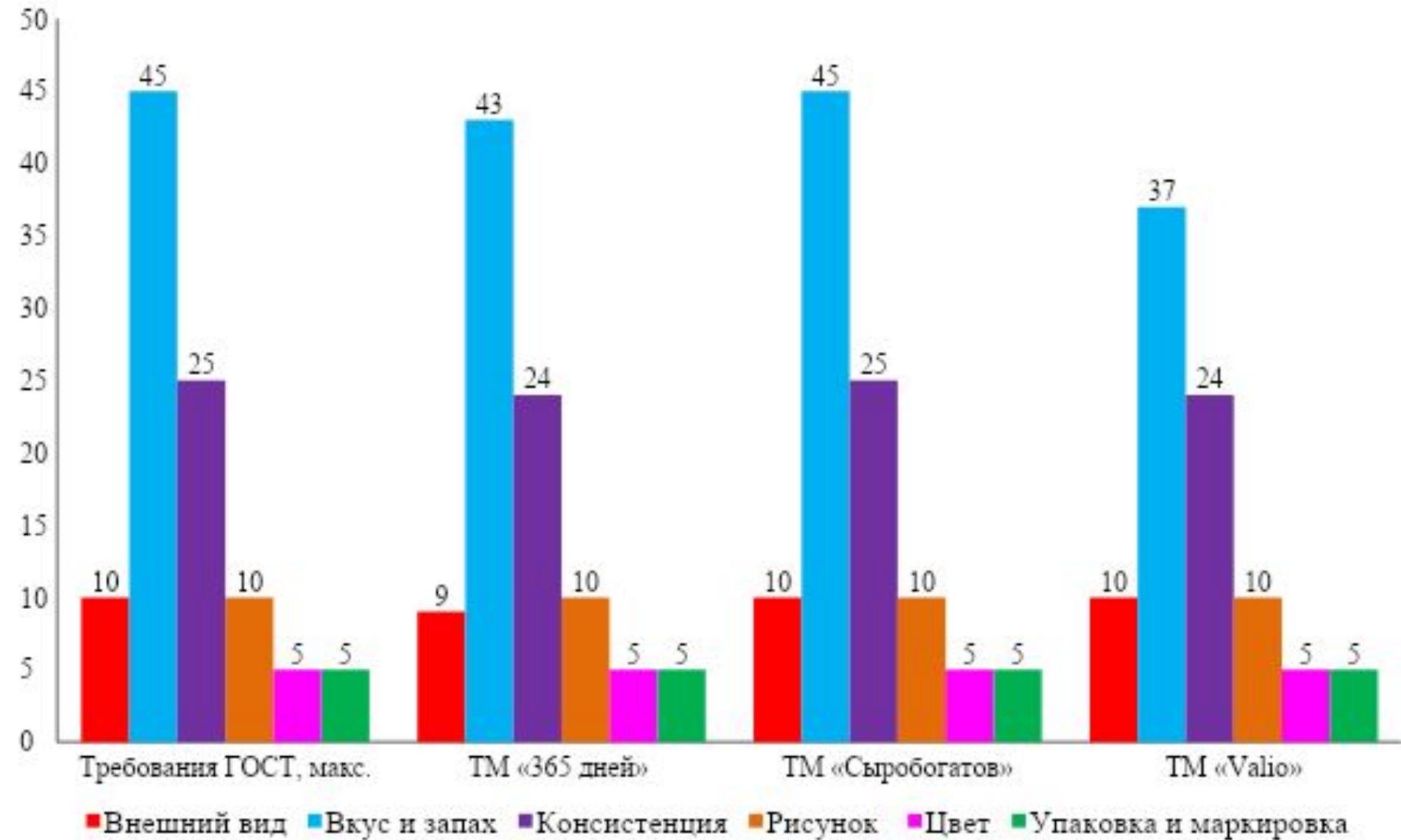


Рис. 6 – Профиль органолептических показателей трёх образцов сыра «Российский», балл

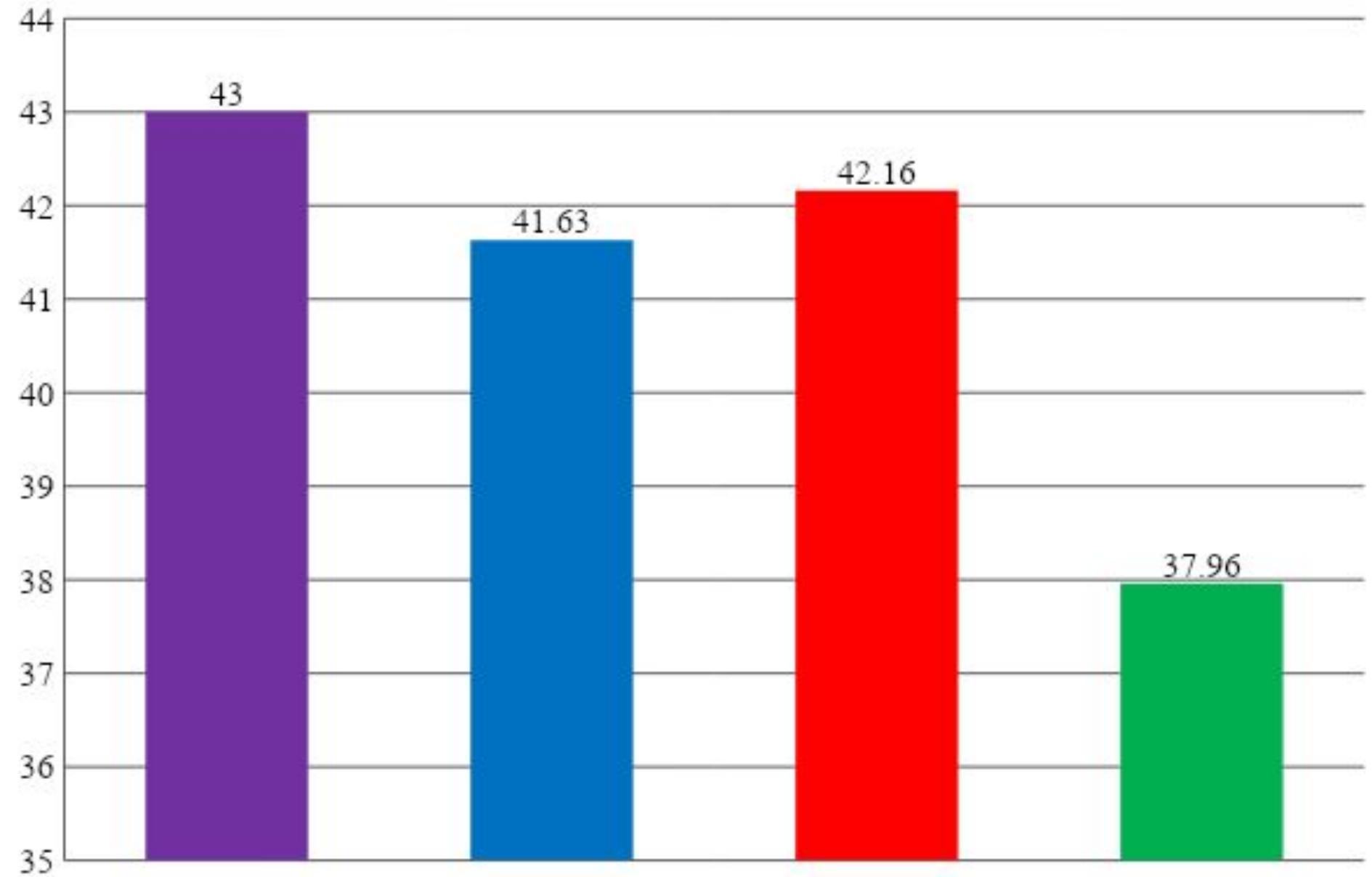


Рис. 7 – Результаты определения массовой доли влаги, %

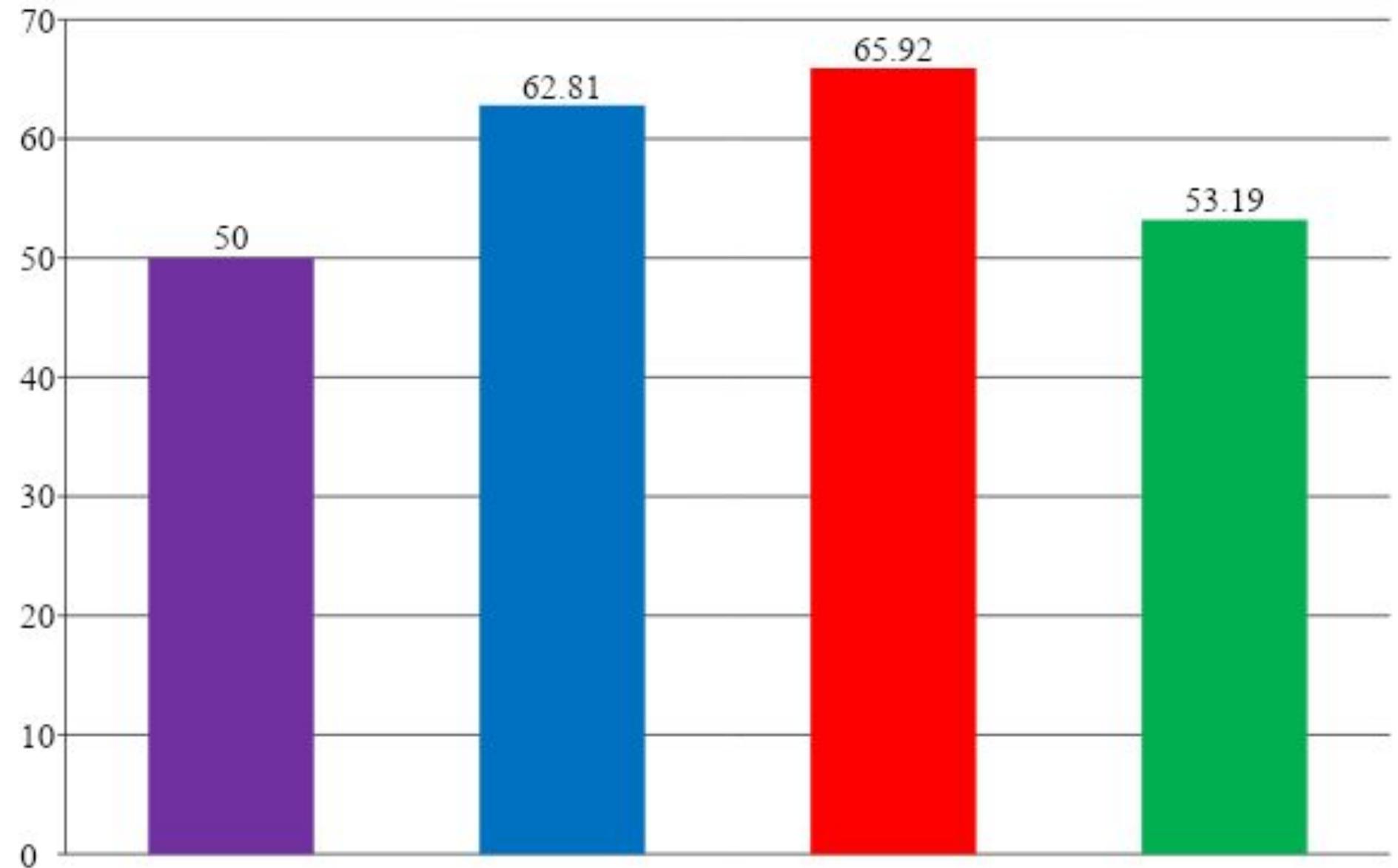


Рис. 8 – Результаты определения массовой доли жира в пересчете на сухое вещество, %

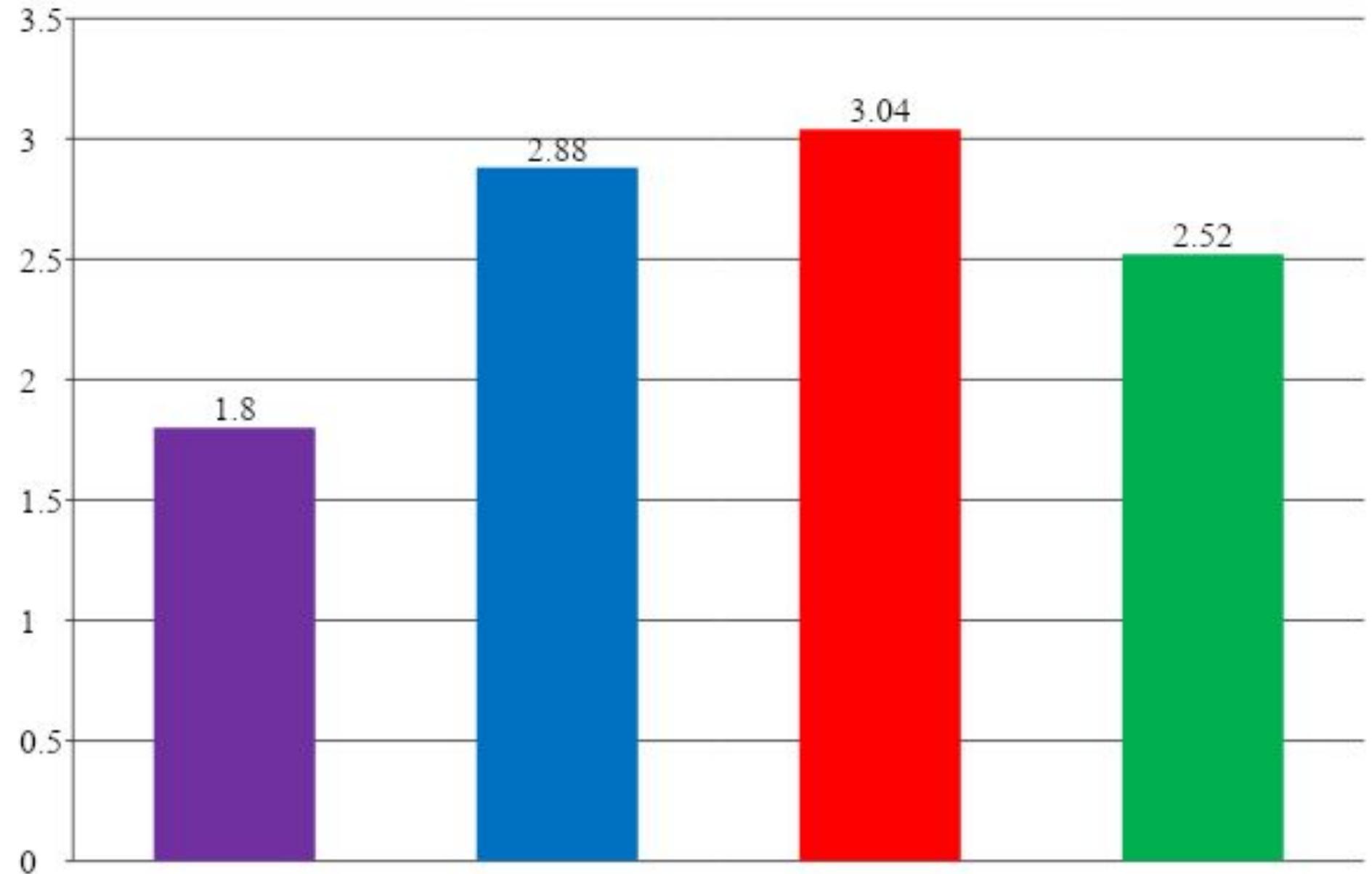


Рис. 4 – Результаты определения массовой доли поваренной соли в сыре «Российский», %

Таблица 2 – Результаты качественного анализа сыров на наличие растительного сырья

Образец	Наличие растительных жиров
Образец 1 ТМ «365 дней»	Присутствует
Образец 2 ТМ «Сыробогатов»	Присутствует
Образец 3 ТМ «Valio»	Присутствует



Рис. 8 – Определение наличия растительного сырья

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ»
(ГАОУ ВО НГТТИ)

Факультет «Технологического менеджмента»
Кафедра «Товарного консалтинга и экономики»

Курсовая работа

по дисциплине: Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения
на тему: «Экспертиза качества сыра «Российский» разных производителей»

Работу выполнил:
Студент гр.222-0
Миннахметова А.М.
Работу проверил:
к.б.н., доцент кафедры
ТКиЭ
Смирнова Т.А.

г. Набережные Челны
2016 г.