

АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА МАЙОНЕЗА

Выполнила
студентка 4 курса
специальности (направления)
менеджмент (логистика)
очная форма обучения,
группа 36М132 «б»
Фатхуллина А.Д.

Майонез - сметанообразная мелкодисперсная эмульсия типа «масло в воде», приготовленная из рафинированных дезодорированных растительных масел с добавлением эмульгаторов, стабилизаторов, вкусовых добавок и пряностей, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Майонезы применяются в качестве приправы для улучшения вкуса и усвояемости продуктов, а также в качестве добавки при изготовлении пищевых продуктов.

Майонез является наиболее употребляемым товаром, относящимся к пищевым жирам.


Цель контрольной работы: изучить товароведную характеристику и провести оценку качества высококалорийных майонезов «Ряба», «Слобода», «Махеевъ».

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- Изучить товароведную характеристику майонеза - состав, пищевую ценность, сырье, классификацию.**
- Провести сравнительные исследования отобранных образцов майонеза по органолептическим и физико-химическим показателям качества.**

Объектом исследования является майонез.

Предмет исследования - качество выбранных трех товарных образцов майонеза.




Пищевая ценность майонеза определяется содержанием растительного масла (30-66 %) и тем, что он представляет собой эмульсию прямого типа, легко усваиваемую организмом.

Энергетическая ценность майонеза зависит от содержания в нем растительного масла и составляет в среднем от 300 до 628 ккал.


Согласно ГОСТ 30004.1-93 «Майонезы. Общие технические условия» майонез классифицируется по содержанию растительного масла на три группы:

- Высококалорийные с содержанием масла более 55%.
- Среднекалорийные с содержанием масла в пределах 40% - 55%
- Низкокалорийные с содержанием масла менее 40%.




По характеру содержащихся специй и добавок различают следующие майонезы:

- Майонез с томатом
- Майонез с хреном
- Майонез «Южный»
- Майонез салатный
- Майонез витаминизированный
- Майонез лимонный



В зависимости от состава и назначения майонезы подразделяют на:

- Закусочные майонезы.
- Десертные майонезы
- Диетические майонезы



По консистенции майонезы
подразделяют на:

- сметанообразные
- порошкообразные
- пастообразные

Самыми известными торговыми марками на российском рынке являются:

- «CALVE» (ООО «Юнилевер Русь»);
- «MRRisso» и «Ласка» (ОАО «Казанский жировой комбинат»);
- «Скит» (ООО «Компания Скит»);
- «Обжорка» и «Ермак» (ООО «Счастливые времена»);
- «Янта» (ОАО «Иркутский МЖК»);
- «Моя семья» и «Мечта хозяйки» (компания «Hainz-Ps»);
- «Балтимор» (Компания «Балтимор»).

Требования для органолептических характеристик майонеза

Наименование показателя	Характеристика продукта
Внешний вид, консистенция	<p>Однородный сметанообразный продукт; допускаются единичные пузырьки воздуха.</p> <p>Для майонезных соусов допускается более жидкая сметанообразная, слегка тянущаяся и желеобразная консистенция.</p> <p>Допускается наличие включений в случае внесения измельченных вкусоароматических добавок, в том числе натуральных, в соответствии с техническим документом на эмульсионный продукт конкретного наименования</p>
Вкус и запах	<p>Вкус слегка острый, кисловатый, с запахом и привкусом внесенных вкусоароматических добавок в соответствии с техническим документом на эмульсионный продукт конкретного наименования</p>
Цвет	<p>От белого до желтовато-кремового, однородный по всей массе или обусловленный внесенными добавками в соответствии с техническим документом на эмульсионный продукт конкретного наименования</p>

Требования для физико-химических характеристик майонеза

Наименование показателя	Норма	
	Майонезы	Майонезные соусы
Массовая доля жира, %, не менее*	50,0	15,0
Массовая доля влаги, %, не более	В соответствии с техническим документом на продукт конкретного наименования	
Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток, %, не менее	1,0	Не регламентируется
Кислотность, % в пересчете на уксусную кислоту, не более	1,0	
Стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии, не менее	98	97


* Конкретное значение массовой доли жира указывают в техническом документе на продукт конкретного наименования.

Тара и упаковка должны соответствовать требованиям санитарии и стандартов или технических условий и обеспечивать сохранность майонезов при транспортировании и хранении.

Упаковывают майонез:

- в стеклянные банки массой 100-250 г;
- тубы из алюминия или из полимерных материалов массой 50-250 г;
- в стаканы и банки из полимерных материалов массой 250-500 г;
- пластиковые ведра массой 750-6000 г;
- пластиковые бутылки массой 900 г;
- в пакеты из полимерных материалов массой 100,150 и 200 г.

Майонез должен храниться у изготовителя и потребителя в складских охлаждаемых помещениях или холодильниках при циркуляции воздуха, при температуре не ниже 0°С и не выше 18°С, при относительной влажности воздуха не более 75%.




Для проведения экспертизы качества майонеза были
выбраны следующие образцы:

Образец №1 – «Махеевъ. Провансаль» – майонез
высококалорийный, жирность 67%.

Образец №2 – «Ряба. Провансаль» – майонез
высококалорийный, жирность 67% .

Образец №3 – «Слобода. Провансаль» – майонез
высококалорийный, жирность 67%.





Первым этапом проведения экспертизы качества стало изучение маркировки майонезов. Экспертиза проводилась на основании требований ГОСТ 31761-2012. Данные о результатах экспертизы проиллюстрированы в следующей таблице..

Наименования	«Махеевъ»	«Ряба»	«Слобода»
Производитель	ЗАО «Эссен продакшн АГ», Россия, 445142, Самарская обл., Ставропольский район, с.Васильевка, ул. Коллективная, д 54а	ОАО «Нижегородский масложировой комбинат». Адрес: Россия, 603950, г.Нижний Новгород, ш. Жиркомбинат, 11.	ОАО "ЭФКО". Адрес: Россия, 309850, Белгородская обл., г. Алексеевка, ул.Фрунзе, д. 2
Масса (г)	200	233	230
Нормативный документ	ФЗ № 90 от 24.06.2008 и ГОСТа 30004.1-93	ФЗ № 90 от 24.06.2008 и ГОСТа 30004.1-93	ФЗ № 90 от 24.06.2008 и ГОСТа 30004.1-93
Пищевой состав на 100 г. продукта	Белки 0,5г, Жиры 6,7г, Углеводы 2,1г	Жиры 67г	Белки 3,0г, Жиры 67г, Углеводы 2.8г
Срок годности	0°...+14° - 180 сут.; свыше 14°...+20 - 90 сут		0°...+10 - 90 сут; +10°...+18° - 45 сут
Фирменное название	«Махеевъ»	«Ряба»	«Слобода»
Состав	Масло подсолнечное, вода, яичный желток, сахар, соль, уксус из пищевого сырья, масло горчичное, сорбиновая кислота	Масло подсолнечное, вода, сахар, яичные продукты, соль, уксус, эфирное горчичное масло, провитамин А.	Подсолнечное масло, вода, яичный желток, сухое молоко, сахар, соль поваренная, уксусная кислота, горчичное масло.
Рекомендации по хранению	Хранить в холодильнике	Хранить в холодильнике	Хранить в холодильнике
Наименование ФЗ и ГОСТа	ФЗ №90 от 24.06.08г ГОСТ Р 53590-2009	ФЗ №90 от 24.06.08г ГОСТ Р 53590-2009	ФЗ №90 от 24.06.08г ГОСТ 31761-2012
Доп. информация	Без ГМО, марка премиум, без крахмала, с витамином А, без искусственных ароматизаторов и красителей.	Без ГМО, с маслом первого отжима	Товар года 2012

Органолептические показатели образцов майонеза

Наименование показателя	Требования ГОСТа 30004.1-93	Характеристика образца		
		«Махеевъ»	«Ряба»	«Слобода»
Запах и вкус	чистые, слегка острые, кисловатые, без горечи, соответствовать данному виду майонеза без посторонних привкусов и запахов.	кисловато-острый, без посторонних тонов.	кисловато-острый, без посторонних тонов.	Кисловато-острый, без посторонних тонов.
Внешний вид и консистенция	Однородный сметанообразный продукт с единичными пузырьками воздуха.	однородная, нежная, обладающая высокими распределяющимися свойствами.	однородная, нежная, обладающая высокими распределяющимися свойствами.	однородная, нежная, обладающая высокими распределяющимися свойствами.
Цвет	Белый или кремовато-желтый по всей массе, установленными техническими описаниями	Однородный по всей массе, без крапинок	Однородный по всей массе, без крапинок	Однородный по всей массе, без крапинок

Физико-химические показатели образцов майонеза

Показатели	Нормы по ГОСТ	Фактические данные		
		«Махеевъ»	«Ряба»	«Слобода»
Массовая доля влаги, %	Не более 31	29,26	28,84	29,17
Кислотное число	Не более 1	0.021	0.016	0.022
Стойкость эмульсии, %	Не менее 98	99	99	98

**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ**