

Анализ ассортимента и качества гречневой крупы, реализуемой в торговом предприятии ООО «Радеж»



**ВЫПОЛНИЛА:
СТУДЕНТКА ГР.
Т-13 АНИКОВА О.Р.**

Пищевая и энергетическая ценность.

Гречневая крупа – ценный диетический белковый продукт с высоким содержанием аминокислот, богатый железом, фосфором и медью.

Она содержит витамины В1, В2, РР, Р, а также витамин рутин.

Так же она содержит 2% клетчатки, 3 % жира, 10% белка, 74 % крахмала.



В ее состав входят органические кислоты — лимонная, малеиновая.

Гречневая крупа отличается высокой калорийностью 329 ккал на 100гр.

Классификация и ассортимент гречневой крупы.

Гречневая крупа подразделяется на:



- На ядрицу обычную и быстрорастворивающуюся (первого второго и третьего сорта);



- Продел обычный и быстрорастворивающийся (на сорта не подразделяется) ;



Факторы, формирующие качество гречневой крупы.

К формирующим факторам качества гречневой крупы относится:

- **Сырье** (Для того чтобы сырье на производство поступало более качественное должны выбираться географические факторы (места, где она будет произрастать и какие там климатические условия), сельскохозяйственные факторы - применение различных удобрений, пестицидов, нитратов и др. которые очень значительно влияют на качество круп ;



- **Производство** (подготовка зерна к переработке и непосредственно получение крупы).



Факторы, сохраняющие качество гречневой крупы.

Главными факторами, сохраняющими качество товара является:

Упаковка

гречневой крупы должна производиться в мешки, в пакеты бумажные, в пачки картонные или бумажные с внутренним пакетом и в пакеты из термосвариваемых материалов.





Транспортирование гречневой крупы должно производиться в сухих, чистых, без постороннего запаха и не зараженных вредителями вагонах, судах, автомашинах и других транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок, действующими на соответствующем виде транспорта.

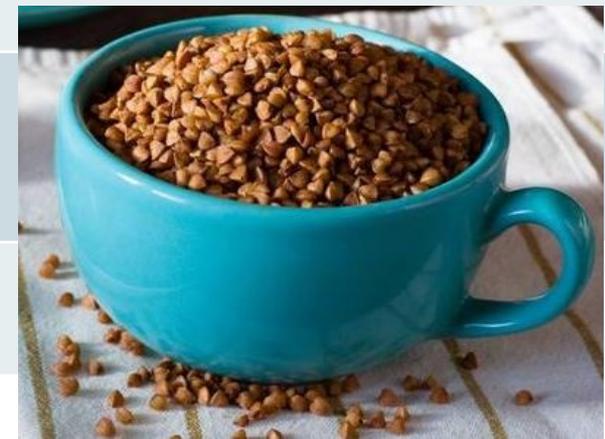


Хранение гречневой крупы должно производиться в сухих, чистых, хорошо проветриваемых складах, не зараженных вредителями.

Требования к качеству гречневой крупы.

Качество круп должно соответствовать требованиям ГОСТа №5550-74.

Наименование показателя	Характеристика и норма
1. Цвет	Кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком; для быстрораствориваемой крупы - коричневый разных оттенков
2. Запах	Свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
3. Вкус	Свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький
4. Влажность, %, не более:	а) для текущего потребления – 14,0 б) для длительного хранения и досрочного завоза- 13,0
5. Количество доброкачественных ядер	не менее 98—99,7%
6. Зараженность вредителями	Не допускается



Дефекты гречневой крупы и причины их возникновения.

Наименование дефекта	Причина возникновения
1.Самосогревание	повышение температуры в массе
2.Посторонний запах	несоблюдения товарного соседства или условий хранения
3.Посторонний вкус	во время длительного хранения
4.Изменение цвета	при длительном хранении, особенно при доступе света
5.Заплесневение.	возникает вследствие самосогревания или хранения в плохо вентилируемых помещениях, высокой относительной влажностью воздуха - выше 80%.
6.Прогорклость	результат окисления жиров
7.Зараженность вредителями	развитию которых способствует хранения круп в условиях повышенной влажности и температуры, при плохой вентиляции
8.Снижение или потеря сыпучести	при повышенной влажности



Идентификация и фальсификация гречневой крупы.

Идентификация - установление соответствия характеристик товара, указанных на маркировке, в сопроводительных документах или иных средствах информации, предъявленным к нему требованиям.

Фальсификация - это предоставление недостоверной, заведомо ложной, искаженной информации о товаре. Фальсификация обычно подразумевает подделку одной или несколько характеристик товара.



Краткая характеристика магазина ООО «Радеж».



ООО «Радеж» является обществом с ограниченной ответственностью, тип магазина супермаркет.

Специализацией ООО «Радеж» является смешенной, т.к. данный магазин реализует широкий ассортимент продовольственных товаров, а так же непродовольственных товаров.



В магазине основной метод продажи – самообслуживание.

Ассортимент и анализ ассортимента гречневой крупы, реализуемой в магазине ООО «Радеж».

Товарный ассортимент – совокупность товаров, объединенных по какому-либо признаку. В ООО «Радеж» проводится работа с торговым ассортиментом, он формируется путем подбора товаров по группам, видам, сортам.



Анализ ассортимента проводится путем **определения в магазине устойчивости товарного ассортимента** – это обеспечение постоянного ассортимента товаров всех групп, подгрупп, видов и разновидностей, которые должны быть в торговом зале магазина.



Товароведная характеристика исследуемых образцов гречневой крупы.

Образец №1. Крупа гречневая ядрица быстрорастворивающаяся «МАКФА»

Пищевая ценность на 100г продукта, г: углеводы-57,1, белки-12,3, жиры-3,3; минеральные вещества; витамины.

Энергетическая ценность-308ккал.

Изготовитель и адрес производства:

ОАО «МАКФА», Российская Федерация, Челябинская область, Сосновский район, п. Рощино.

Срок годности -20 месяцев,

Условия хранения: относительная влажность воздуха

до 70% и температура до 25 С.

Вид упаковки: полипропилен.

Масса НЕТТО- 800г.



Образец №2. Гречневая крупа «Dolmatoff» .

Пищевая ценность: углеводы (60%-63%), белки(13%-16%), клетчатка (до 10,5%), жиры, витамины, макро- и микроэлементы.

Срок годности 15 месяцев.

Условия хранения: хранить в сухом прохладном месте.

Изготовитель: ООО Союз А, Россия, 400048, г. Волгоград, шоссе Авиаторов 8б.

Ядрица 1 сорта.

Вид упаковки: полипропилен
Масса НЕТТО 750г.



Органолептическая оценка качества исследуемых образцов.

У Образца №1.	У Образца №2.	Нормы по ГОСТу 5550-47
Цвет – коричневый	Цвет – кремовый с желтоватым оттенком	Цвет- коричневый разных оттенков (для быстрорастворяющейся), кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком (для обычной)
Запах – свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый	Запах – свойственный гречневой крупе, слабовыраженный, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый	Запах – свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый
Вкус – свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Вкус – свойственный гречневой крупе но трудноуловим , без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Вкус – свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький

Выводы и предложения.

В данной курсовой работе производился анализ ассортимента гречневой крупы. Исследования показали, что: в торговом предприятии «Радеж» довольно широкий ассортимент гречневой крупы и достаточно хорошая насыщенность вида гречневой крупы «МАКФА, «Радеж» уделяет большое внимание, обновлению собственного ассортимента, предлагая новые наименования гречневой крупы в умеренном количестве и больше половины всего ассортимента пользуется устойчивым спросом.



Также были проведены исследования качества гречневой крупы, они показали, что оба образца (Образец №1. Крупа гречневая ядрица быстрорастворивающаяся «МАКФА» и Образец №2. Гречневая крупа «Dolmatoff») соответствовали ГОСТу 5550-47.



Для обеспечения качества продукции необходимо контролировать качество сырья и соблюдать технологические режимы производства.