

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Студентки 5 курса торгово – технологического факультета
КОНЯЕВОЙ Ольги Викторовны

Шифр Т–08–009

Руководитель канд. техн. наук, доцент кафедры товароведения
потребительских товаров, технологии общественного питания и
оборудования СТЕПАНОВА Елена Николаевна

**«АССОРТИМЕНТ И
ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА
МУКИ(НА МАТЕРИАЛАХ ООО
“ДАЛЬ” Г.НОВОСИБИРСКА)»**

Цель выпускной квалификационной работы:

изучение ассортимента и оценка качества муки.

Для осуществления цели следует решить следующие задачи:

- ознакомиться с потребительскими свойствами муки;
- изучить ассортимент и характеристику муки в супермаркете «Рамос»;
- отработать методики исследования;
- провести экспертизу качества пяти партий муки;
- сделать выводы по работе.

Ассортимент муки реализуемой в супермаркете

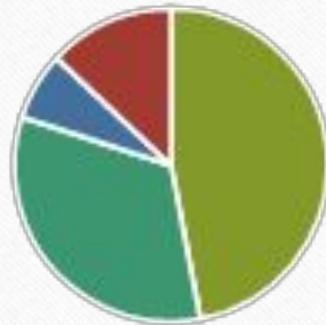
Наименование	Тип	Сорт	Производитель	Упаковка	Масса, кг	2013 г.	2014 г.	2015 г.
Мука пшеничная	хлебо. пек.	в/с	ОАО «Мелькомбинат №1» г. Новосибирск	мешок бумажный	1	+	+	+
Мука пшеничная	хлебо. пек.	в/с	ОАО «Мелькомбинат №1» г. Новосибирск	мешок бумажный	2	-	-	+
Мука пшеничная	хлебо. пек.	в/с	ЗАО «Мельник» г. Рубцовск	мешок бумажный	3	-	+	-
Мука пшеничная	хлебо. пек.	в/с	ОАО «Мелькомбинат №1» г. Новосибирск	мешок бумажный	2	+	+	+
Мука пшеничная	хлебо. пек.	в/с	ООО «Томские мельницы» г. Томск	мешок бумажный	2	-	+	+
Мука пшеничная	хлебо. пек.	в/с	ЗАО «Мельник» г. Рубцовск	мешок бумажный	1	+	+	+
Мука пшеничная	хлебо. пек.	в/с	ООО «Евсино» ст. Евсино	мешок бумажный	1	+	+	-

Наименование	Тип	Сорт	Производитель	Упаковка	Масса, кг	2013 г.	2014 г.	2015 г.
Мука пшеничная	хлебо. пек.	в/с	ЗАО «Мельник» г. Рубцовск	мешок бумажный	2	-	-	+
Мука пшеничная	хлебо. пек.	1 с.	ООО «Томские мельницы» г. Томск	мешок бумажный	3	+	-	-
Мука пшеничная	хлебо. пек.	в/с	ООО «Томские мельницы» г. Томск	мешок бумажный	1	+	+	+
Мука пшеничная	хлебо. пек.	1 с.	ЗАО «АЛЕЙСКЗЕРНОПРОДУКТ» г. Алейск	мешок бумажный	1	+	+	-
Мука пшеничная	хлебо. пек.	1 с.	ЗАО «АЛЕЙСКЗЕРНОПРОДУКТ» г. Алейск	мешок бумажный	2	+	+	-
Мука пшеничная	хлебо. пек.	1 с.	ОАО «Сузун» г. Сузун	мешок бумажный	3	+	-	-
Мука пшеничная	хлебо. пек.	1 с.	ОАО «Сузун» г. Сузун	мешок бумажный	2	+	+	-

Мука ржаная	обойная	-	ЗАО «Мельник» г. Рубцовск	мешок бумажный	2	-	-	-
Мука кукурузная	-	-	Группа Компаний «ОГО» г. Георгиевск	мешок бумажный	2	+	-	-
Мука кукурузная	-	-	Группа Компаний «ОГО» г. Георгиевск	мешок бумажный	1	+	+	-
Мука кукурузная	-	-	ОАО «Сузун» г. Сузун	мешок бумажный	1	-	+	-
Мука ржаная	обойная	-	ЗАО «Мельник» г. Рубцовск	мешок бумажный	3		+	+
Мука пшеничная	хлебо. пек.	в/с	ООО «Привоз» г. Уфа	мешок бумажный	1	+	+	
Мука пшеничная	хлебо. пек.	в/с	ООО «Привоз» г. Уфа	мешок бумажный	2	+	+	
Мука пшеничная	хлебо. пек.	в/с	ООО «Привоз» г. Уфа	мешок бумажный	3	-	-	+
Мука пшеничная	хлебо. пек.	в/с	Группа Компаний «ОГО» г. Георгиевск	мешок бумажный	3	-	-	+

Ассортимент муки реализуемой в супермаркете “Рамос” в 2013 году

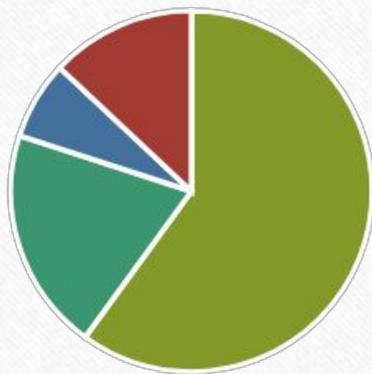
Ассортимент муки



- мука высшего сорта 47%
- мука 1-го сорта 33%
- мука ржаная 7%
- мука кукурузная 13%

Ассортимент муки реализуемой в супермаркете “Рамос” в 2014-2015 годах

Ассортимент муки в 2014 году



- мука высшего сорта 60%
- мука 1-го сорта 20%
- мука ржаная 7%
- мука кукурузная 13%

Ассортимент муки в 2015 году



- мука высшего сорта 100%
- мука 1-го сорта 0%
- мука ржаная 0%
- мука кукурузная 0%

Объекты исследования

Марка муки	Производитель	Сорт пшеничной муки	Масса фасовки, кг
«Мария»	ЗАО «Алтайский изумруд»	Высший сорт	1,0
«Алейка»	ООО «АЛЕЙСК ЗЕРНОПРОДУКТ»	Высший сорт	1,0
«Лента»	ОАО «Петербургский мельничный комбинат»	Высший сорт	1,0
«Гудвилл»	ЗАО «Атайская крупа»	Высший сорт	1,0
«Царь»	ОАО «КХП им. Григоровича»	Высший сорт	1,0

Анализ полноты маркировки

Наименование продукта	Мука «Алейка»	Мука «МариЯ»	Мука «Лента»	Мука «Царь»	Мука «Гудвилл»
Товарный знак и (или) наименование предприятия – изготовителя, место нахождения	«Алейка»; ЗАО Алейск зернопродукт имени С. Н. Старовойтова», Россия, 658130, Алтайский край, г. Алейск, ул. Первомайская, 81.	«МариЯ»; ЗАО «Алтайский изумруд», 659617, Россия, Алтайский край, Смоленский район, пос. Уст-Катунь, ул. Комсомольская, 2.	«Лента»; ОАО «Петербургский мельничный комбинат», Россия, 196240, г. Санкт – Петербург, 4-ый Предпортовый проезд, д. 5.	«Царь»; ОАО «КХП им. Григоровича», Россия, 454080, г. Челябинск, пос. Мелькомбинат – 2, уч. 1, д. 37.	«Гудвилл»; ЗАО «Алтайская крупа», 659617, Россия, Алтайский край, Смолейский район, пос. Уст-Катунь, ул. Комсомольская, 2.
Наименование продукта (вид, сорт и но-мер); слово«витаминизированная»	Мука пшеничная хлебопекарная высший сорт	Мука пшеничная хлебопекарная высший сорт	Мука пшеничная хлебопекарная высший сорт	Мука пшеничная высший сорт	Мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, «витаминизированная»
Масса нетто, кг	1	1	1	1	1
Дату выработки и смены упаковывания	30/11/2014	19/11/2014	19/10/2014	04/12/2014	13/02/2015
Срок хранения, мес.	12	12	12	18	12

Наименование продукта	Мука «Алейка»	Мука «Мария»	Мука «Лента»	Мука «Царь»	Мука «Гудвилл»
Условия хранения муки	Хранить при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%.	Хранить в сухом прохладном месте, при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 70%.	Хранить при температуре окружающей среды не выше 25°С и относительной влажности воздуха не выше 70%.	Хранить в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов помещениях, при температуре не выше +25°С и относительной влажности воздуха не выше 70%.	Хранить при температуре окружающей среды не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 70%.
Информация о пищевой ценности продукта: белок, г жиры, г углеводы, г Энергетическая ценность, ккал	12,0 1,0 67,0 325	12,0 1,0 67,0 325	12,0 1,0 67,0 325	10,3 1,1 70,6 334	10,3 1,1 68,7 334
Обозначение стандарта или другого научно – технической документации на продукцию	ГОСТ Р 52189-2003; знак обязательной сертификации.	ГОСТ Р 52189-2003; знак обязательной сертификации.	ГОСТ Р 52189-2003; знак обязательной сертификации.	ГОСТ Р 52189-2003; знак обязательной сертификации.	ГОСТ Р 52189-2003; знак обязательной сертификации.

Идентификация по маркировке

Анализ полноты маркировки муки показал , что на маркировке всех образцов («МариЯ»,«Алейка»,«Лента»,«Гудвилл», «Царь») находятся все требования согласно ТР ТС 022/2011.

Органолептические и физико-химические показатели качества муки пшеничной «Алейка», реализуемой в супермаркете «Рамос»

Показатель	Требования ГОСТ Р 52189-2003	Результат исследования
Запах	свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый	свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов
Вкус	свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов
Цвет	белый или белый с кремовым оттенком	Белый
Содержание минеральной примеси	при разжевывании муки не должно ощущаться хруста	хруста не ощущалось
Заражённость вредителями	не допускается	не обнаружено
Загрязнённость вредителями	не допускается	не обнаружено
Влажность, %	не более 15,0	9,09
Кислотность, град	не нормируется	5
Количество клейковины, %	не менее 28,0	32
Группа клейковины	не ниже II группы	I гр. Хорошая (78)

Органолептические и физико-химические показатели качества муки «Мария», реализуемой в супермаркет «Рамос»

Показатель	Требования ГОСТ Р 52189-2003	Результат исследования
Запах	свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый	свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов
Вкус	свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов
Цвет	белый или белый с кремовым оттенком	Белый
Содержание минеральной примеси	при разжевывании муки не должно ощущаться хруста	хруста не ощущалось
Заражённость вредителями	не допускается	не обнаружено
Загрязнённость вредителями	не допускается	не обнаружено
Влажность, %	не более 15,0	7,22
Кислотность, град	не нормируется	5
Количество клейковины, %	не менее 28,0	36
Группа клейковины	не ниже II группы	II гр. удовлетворительно слабая (78)

Органолептические и физико-химические показатели качества муки «Царь» реализуемой в супермаркете «Рамос»

Показатель	Требования ГОСТ Р 52189-2003	Результат исследования
Запах	свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый	свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов
Вкус	свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов
Цвет	белый или белый с кремовым оттенком	Белый
Содержание минеральной примеси	при разжевывании муки не должно ощущаться хруста	хруста не ощущалось
Заражённость вредителями	не допускается	не обнаружено
Загрязнённость вредителями	не допускается	не обнаружено
Влажность, %	не более 15,0	8,33
Кислотность, град	не нормируется	6
Количество клейковины, %	не менее 28,0	36
Группа клейковины	не ниже II группы	I гр. хорошая (75)

Органолептические и физико-химические показатели качества муки «Лента», реализуемой в супермаркете «Рамос»

Показатель	Требования ГОСТ Р 52189-2003	Результат исследования
Запах	свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый	свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов
Вкус	свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов
Цвет	белый или белый с кремовым оттенком	Белый
Содержание минеральной примеси	при разжевывании муки не должно ощущаться хруста	хруста не ощущалось
Заражённость вредителями	не допускается	не обнаружено
Загрязнённость вредителями	не допускается	не обнаружено
Влажность, %	не более 15,0	10,37
Кислотность, град	не нормируется	4,6
Количество клейковины, %	не менее 28,0	34
Группа клейковины	не ниже II группы	II гр. удовлетворительно слабая (98)

Органолептические и физико-химические показатели качества муки «Гудвилл», реализуемой в супермаркете «Рамос»

Показатель	Требования ГОСТ Р 52189-2003	Результат исследования
Запах	свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый	свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов
Вкус	свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов
Цвет	белый или белый с кремовым оттенком	Белый
Содержание минеральной примеси	при разжевывании муки не должно ощущаться хруста	хруста не ощущалось
Заражённость вредителями	не допускается	не обнаружено
Загрязнённость вредителями	не допускается	не обнаружено
Влажность, %	не более 15,0	10,2
Кислотность, град	не нормируется	4,2
Количество клейковины, %	не менее 28,0	33,6
Группа клейковины	не ниже II группы	III гр. неудовлетворительно слабая (104)

Результаты полученные после проведения всех выше перечисленных испытаний показали, что не все образцы соответствуют качеству согласно требованиям ГОСТ.

Так в частности результаты испытаний муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта “Гудвилл”, показали что качество сырой клейковины не соответствует группе II как того требует ГОСТ Р 52189-2003 (III группа вместо II группы).

Предложения по улучшению ассортимента и качества муки:

- **перезаключить договоры на поставку муки с учётом расширения поставляемого ассортимента, за счет внедрения НОВЫХ ВИДОВ МУКИ;**
- **возобновить деловые отношения с поставщиками, с которыми ранее были расторгнуты договоры поставки;**
- **осуществить поиск новых поставщиков;**

- проводить анкетирование потребителей в магазине по покупательским предпочтениям;
- анализировать мнение покупателей по совершенствованию ассортимента;
- более внимательно проводить прием товара по количеству и качеству;
- не принимать товар сомнительного качества и без нормативных документов (сертификат соответствия, удостоверение о качестве, сертификат качества)