

ГАОУ СПО «Волгоградский медико-экологический техникум»

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

На тему «Исследование ассортимента
потребительский предпочтений и оценка качества
пива в торговом предприятии ООО «Радеж»

Студентки гр. Э-312

Стариковой Анастасии Дмитриевной

Руководитель О.В. Павлова

Цели и задачи дипломной работы

- овладеть достаточными теоретическими знаниями в области товарного ассортимента и ассортиментной политики;
- определить особенности товарного ассортимента пива и его значение на розничном предприятии торговли «Радеж»;
- проанализировать качество продукции на предприятии и управление им



Теоретическая часть

- Классификация и ассортимент «Пива»
- Химический состав, пищевая ценность;
- Требования к качеству;
- Факторы формирующие качество;
- Дефекты «Пива»



Классификация и ассортимент «Пива»

В России вырабатывают пиво трех типов:

- Светлое
- Полутемное
- Темное

В отдельную группу выделяют пиво особое 12%-ное, которое выпускают двух типов: полутемное и темное. По способу обработки пиво подразделяют на:

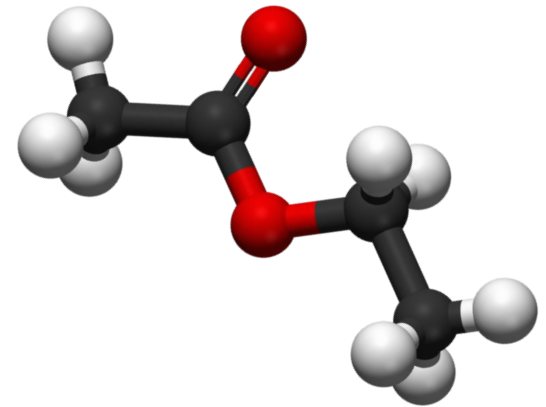
- Не пастеризованное
- Пастеризованное
- Обеспложенное



Химический состав, пищевая ценность

Пиво, представляет собой натуральный алкогольный напиток, который содержит большое количество соединений, образующихся в процессе ферментации и поступающих в него из растительного сырья. Основными компонентами пива являются:

- вода
- этиловый спирт
- азотсодержащие вещества



Требования к качеству

Органолептические, физико-химические показатели, энергетическую ценность, требования к стойкости пива конкретных наименований, оборудованные особенностями используемого сырья и технологии производства, устанавливают в технологической инструкции по производству пива определенного наименования, но не ниже установленных настоящим стандартом.



По органолептическим показателям пиво должно соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Показатели	Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3
Наименование	Балтика О светлое, безалкогольное	Белый медведь	Клинское светлое, безалкогольное
Внешний вид			
Прозрачность	Светлое. Прозрачная жидкость без посторонних включений	Светлое. Прозрачная жидкость без посторонних включений	Светлое. Прозрачная жидкость без посторонних включений
Аромат и вкус	Сладковатый вкус и аромат солодового напитка, с горечью и хмелевым ароматом без посторонних запахов и привкусов	Чистый вкус и аромат солодового напитка, с горечью и хмелевым ароматом без посторонних запахов и привкусов	Чистый вкус и аромат солодового напитка, с небольшой горечью ароматом без посторонних запахов и привкусов
Соответствующие типу пива	Солодовый вкус с привкусом карамельного	Солодовый вкус с привкусом карамельного	Солодовый вкус с привкусом карамельного
Заключение	Соответствует	Соответствует	Соответствует

По физико-химическим показателям пиво должно соответствовать требованиям, указанным в таблице

Наименование показателя	Тип пива	Экстрактивность				
		11	12	13	14	15
Объемная доля спирта, %, не менее	Полутемное	3,9	4,3	4,4	4,8	5,2
	Темное	3,9	4,1	4,3	4,7	4,9
Кислотность (кислотная единица)	Полутемное	1,6–2,8	1,9–3,2		2,4–3,5	
	Темное	–	2,1–3,1		2,4–3,5	
Цвет (цветовая единица)	Полутемное	1,6–2,5	1,6–3,5			
	Темное	3,6 и более				
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее	Полутемное, темное	0,33				
Пенообразование: • высота пены, мм, не менее	Полутемное, темное	30				
Пеностойкость, мин, не менее	Полутемное, темное	2				
Стойкость, сут, не менее: • непастеризованное; • непастеризованное обеспложенное; • пастеризованное	Полутемное, темное	8				
		30				
		30				



Факторы формирующие качество

- наименование продукта;
- наименование, местонахождение изготовителя, упаковщика, экспортера, импортера;
- наименование страны и места происхождения;
- товарный знак изготовителя;
- содержание спирта при его объемной доле более 1%;
- состав пива;
- пищевая ценность;
- условия хранения;
- срок годности;
- объем, дмЗ;
- обозначение нормативного или технического документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о сертификации.

Дополнительно может быть нанесена следующая информация:

- утвержденная торговая марка;
- наименование организации-разработчика;
- краткая характеристика основы напитка;
- другие надписи информационного и рекламного характера.



Дефекты Пива

- Дефект внешнего вида
- Кристаллическое помутнение
- Белковые помутнения
- Металлобелковая муть
- Клейстерная муть
- Бактериально - дрожжевое помутнение



Экспериментальная часть

- Отборка и отбор проб
- Оценка качества
- Товароведная характеристика образцов



Приемка и отбор проб

- Пиво принимают партиями. Партией считают количество пива одного наименования, в однородной потребительской или транспортной таре, одной даты розлива, оформленное одним документом о качестве.
- При приемке пива проводят проверку качества упаковки и правильность маркировки потребительской и транспортной тары на соответствие требованиям нормативно-технической документации.

Объем партии пива, бутылок	Объем выборки, бутылок
От 151 до 1200 включ.	5
» 1201»10000	8
Объем партии пива, бутылок	Объем выборки, бутылок
»10001»35000	8
»35001»500000	13
»500001 и выше	13

Оценка качества «Пива»

Показатели качества пива	Количество баллов при оценке			
	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетв.»
Прозрачность	3	2	1	0
Цвет	3	2	1	0
Вкус	5	4	3	2
Хмелевая горечь	5	4	3	2
Аромат	3	4	2	1
Пенообразование	5	3	4	2
Высота пены, мм	404	303	202	Менее 22

Товароведная характеристика образцов

- Образец № 1 - Балтика О - светлое, безалкогольное. Производитель: ОАО «Пивоваренная компания «Балтика» Россия, 194292, Санкт-Петербург, 6-й верхний переулок, 3.
- Образец № 2 - Белый медведь Производитель: ЗАО "Пивоварня Москва-Эфес". 417546, РФ, г. Москва, ул. Подольских курсантов, 156.
- Образец № 3 - Клинское светлое, безалкогольное Производитель: ОАО «Сан Интербрю», 141600 Россия, Московская обл., г Клин, ул. Московская, 28

Краткая характеристика ООО «Радеж»

- «Радеж» - это «магазины у дома», с широким продовольственным ассортиментом и группой наиболее востребованных бытовых товаров. В магазины можно заходить каждый день: здесь всегда гарантирована свежая продукция и качественное обслуживание. Каждый может выбрать для себя то, что нужно именно ему.



Заключение

- Проведя исследовательскую работу с данными образцами пива №1, №2, №3, можно сделать вывод, что все марки пива соответствуют по маркировке и органолептическим показателям, нормам и требованиям ГОСТ Р 51174-98, а оценку качества вышеперечисленной продукции можно назвать отличной и продукт подлежит для реализации в данном супермаркете.



Спасибо за внимание!