

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
САРАТОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Н.И. ВАВИЛОВА**

**Сравнительная оценка качества хлеба пшеничного
различных производителей, реализуемого
на потребительском рынке г. Саратова
(на примере ММ «Способный» АО «Тандер»)**



**Выполнил: Езнамян К.А.
Руководитель: к.т.н.,
доцент Суржанская И.Ю.**

Саратов 2017

Целью данной выпускной квалификационной работы

являлось изучение товароведной характеристики хлебобулочных изделий из пшеничной муки и проведение сравнительной оценки качества хлеба и хлебобулочных изделий разных производителей.

Для достижения данной цели необходимо решить следующие задачи:

- 1 Провести аналитический обзор литературных источников в соответствии с темой выпускной квалификационной работы и выявить факторы, влияющие на формирование качества пшеничного хлеба;***
- 2 Провести сравнительную оценку качества пшеничного хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям;***
- 3 Изучить конкурентоспособность пшеничного хлеба, реализуемого ММ «Способный» АО «Тандер»;***
- 4 Дать экономическую оценку деятельности ММ «Способный» АО «Тандер».***

Объекты исследования



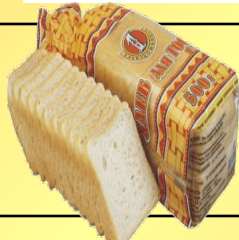
*Хлеб Пшеничный из
муки высшего сорта*



*Хлеб пшеничный
в/с не упак. 350*



*Хлеб "Пшеничный" в упаковке
х/к "Стружкина" ТМ "Вкус жизни"*



Хлеб для тостов порционный



*Хлеб Дворянский
"ХК Стружкина" пшеничный в упаковке*

Анализ маркировки исследуемых образцов пшеничного хлеба

Требования ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	ОБРАЗЕЦ 1	ОБРАЗЕЦ 2	ОБРАЗЕЦ 3	ОБРАЗЕЦ 4	ОБРАЗЕЦ 5
1 Наименование пищевой продукции	Хлеб Пшеничный из муки высшего сорта	Хлеб пшеничный в/с не упаков.	Хлеб "Пшеничный" в упаковке х/к "Стружкина" ТМ "Вкус жизни"	Хлеб для тостов порционный	Хлеб Дворянский "ХК Стружкина" пшеничный в упаковке
2 Состав пищевой продукции	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, дрожжи прессованные, соль пищевая.	Мука пшеничная хлебопекарная второго сорта, вода питьевая, дрожжи прессованные, соль, комплексная пищевая добавка-улучшитель	Мука пшеничная с высоким содержанием отрубянистых частиц, мука пшеничная хлебопекарная второго сорта, соль пищевая, дрожжи прессованные.	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, яичный порошок, соль пищевая, масло растительное.	мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, сахар, дрожжи прессованные,
3 Количество пищевой продукции	0,43г	0,5	0,5	0,5	0,5
4 Дату изготовления пищевой продукции	17.04.17	10.04.2017	10.04.2017	13.05.2017	17.04.17
5 Срок годности пищевой продукции	4 суток	24ч	4 суток	4 суток	4 суток
6 Условия хранения пищевой продукции	Хранить при температуре от +6 ⁰ С до +25 ⁰ С.	Хранить при температуре от +6 ⁰ С до +25 ⁰ С.	Хранить при температуре +5 ⁰ С.	Хранить при температуре от +6 ⁰ С до +25 ⁰ С.	Хранить при температуре от +6 ⁰ С до +25 ⁰ С.
7 Наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции	ЗАО «Сокур-63», Россия, 410080, г. Саратов, Сокурский тракт	ОАО «Знак хлеба», Россия, 410017, г. Саратов, ул. Чернышевского, 90	ОАО «Саратовский хлебокомбинат им. Стружкина», 410005, Россия, г. Саратов, ул. Университетская, 70	ЗАО «Сокур-63», Россия, 410080, г. Саратов, Сокурский тракт	ОАО «Саратовский хлебокомбинат им. Стружкина», 410005, Россия, г. Саратов, ул. Университетская, 70
9 Показатели пищевой ценности пищевой продукции	жир- 0,8г, белок – 2,6 г, углеводы – 49,2 г, энергетическая ценность (калорийность) – 935 кДж/235 ккал	жир- 1,0 г, белок – 8,0 г, углеводы – 52г, энергетическая ценность (калорийность) – 1050 кДж/250ккал	жир- 1,0 г, белок – 8,0 г, углеводы – 52г, энергетическая ценность (калорийность) – 1050 кДж/250ккал	Углеводы, г. – 51,9 Белки, г. – 8,0 Жир, г. – 2,5 Пищевые волокна, г. – 3,6 Калорийность, ккал. – 268	жир- 1,0 г, белок – 8,0 г, углеводы – 52г, энергетическая ценность (калорийность) – 1050 кДж/250ккал
11 Обозначение документа в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован	Изготовлено по ГОСТ 27842-2012, упаковано по ГОСТ 31752-2012	Изготовлено по ГОСТ 27842-2012, упаковано по ГОСТ 31752-2012	Изготовлено по ГОСТ 27842-2012, упаковано по ГОСТ 31752-2012	Изготовлено по ГОСТ 27842-2012, упаковано по ГОСТ 31752-2012	Изготовлено по ГОСТ 27842-2012, упаковано по ГОСТ 31752-2012

Результаты определения массы образцов пшеничного хлеба

<i>Наименование образца</i>	<i>Масса 10 изделий, кг</i>	<i>Заявленная масса нетто 1 изделия</i>	<i>Фактическая масса нетто 1 изделия, г</i>	<i>Допустимое отклонение по ГОСТ 27842</i>		<i>Фактическое отклонение</i>	
				<i>%</i>	<i>г</i>	<i>%</i>	<i>г</i>
<i>Хлеб Пшеничный из муки высшего сорта</i>	<i>4,97</i>	<i>500</i>	<i>497</i>	<i>2,5</i>	<i>12,5</i>	<i>0,6</i>	<i>3</i>
<i>Хлеб пшеничный в/с не упак.</i>	<i>5,10</i>	<i>500</i>	<i>510</i>	<i>2,5</i>	<i>12,5</i>	<i>2</i>	<i>10</i>
<i>Хлеб "Пшеничный" в упаковке х/к "Стружкина" ТМ "Вкус жизни"</i>	<i>5,30</i>	<i>500</i>	<i>530</i>	<i>2,5</i>	<i>12,5</i>	<i>6</i>	<i>30</i>
<i>Хлеб для тостов порционный</i>	<i>5,50</i>	<i>500</i>	<i>550</i>	<i>2,5</i>	<i>12,5</i>	<i>10</i>	<i>50</i>
<i>Хлеб Дворянский "ХК Стружкина" пшеничный в упаковке</i>	<i>5,20</i>	<i>500</i>	<i>520</i>	<i>2,5</i>	<i>12,5</i>	<i>4</i>	<i>20</i>

Результаты сравнительной оценки внешнего вида анализируемых образцов пшеничного хлеба

Показатели	Требования ГОСТ 27842-88	Хлеб Пшеничный из муки высшего сорта	Хлеб пшеничный в/с неупак.	Хлеб "Пшеничный" в упаковке	Хлеб для тостов порционный	Хлеб Дворянский
Внешний вид: форма	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов	Соответствующая хлебной форме, без боковых выплывов	Соответствующая хлебной форме, без боковых выплывов	Соответствующая хлебной форме, без боковых выплывов	Соответствующая хлебной форме, без боковых выплывов, нарезан ровно	Соответствующая хлебной форме, без боковых выплывов
Поверхность	Гладкая, без крупных трещин и подрывов	Гладкая, ровная, без трещин и подрывов			Неровная, на поверхности и пузыри с тонкой корочкой, которые при надавливании ломаются	
Окраска корки	От светло-коричневого до темно-коричневого	Светло-коричневый				



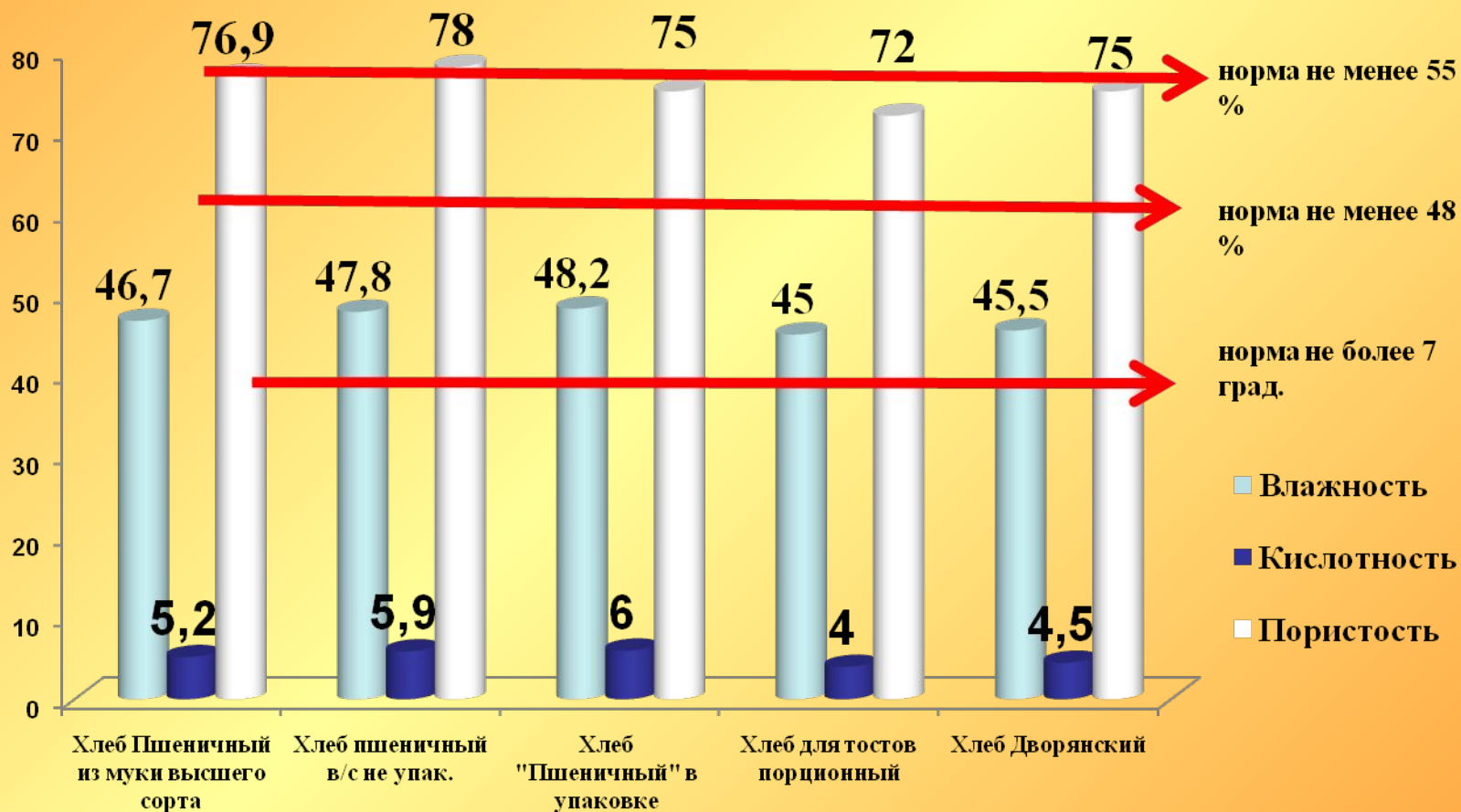
Результаты балловой оценки исследуемых образцов пшеничного хлеба

<i>Показатели</i>	<i>Средний балл</i>				
	<i>Хлеб Пшеничный из муки высшего сорта</i>	<i>Хлеб пшеничный в/с не упак.</i>	<i>Хлеб "Пшеничный " в упаковке</i>	<i>Хлеб для тостов порционный</i>	<i>Хлеб Дворянский</i>
<i>форма</i>	<i>4,3</i>	<i>4,7</i>	<i>4,3</i>	<i>4,7</i>	<i>4,3</i>
<i>поверхность</i>	<i>4,3</i>	<i>4,7</i>	<i>4,7</i>	<i>4,0</i>	<i>3,0</i>
<i>Состояние мякиша</i>	<i>4,7</i>	<i>5,0</i>	<i>4,3</i>	<i>4,3</i>	<i>3,7</i>
<i>Вкус</i>	<i>4,7</i>	<i>4,7</i>	<i>5,0</i>	<i>4,7</i>	<i>5,0</i>
<i>Запах</i>	<i>5,0</i>	<i>5,0</i>	<i>4,7</i>	<i>4,7</i>	<i>5,0</i>

Оценка показателей качества пшеничного хлеба

Показатели	КВ единичных показателей	Оценка $x \pm S$ по образцам продукции без учета КВ, баллы					Оценки единичных показателей x_j по образцам продукции с учетом КВ, баллы				
		Форма	3	4,3±0,3	4,7±0,5	4,3±0,3	4,7±0,5	4,3±0,3	12,9	14,1	12,9
Поверхность	5	4,3±0,3	4,7±0,5	4,7±0,5	4,0±0,0	3,0±0,0	21,5	23,5	23,5	20,0	15,0
Состояние мякиша	4	4,7±0,5	5,0±0,0	4,3±0,3	4,3±0,3	3,7±0,3	18,8	20,0	17,2	17,2	14,8
Вкус	6	4,7±0,5	4,7±0,5	5,0±0,0	4,7±0,5	5,0±0,0	28,2	28,2	30	28,2	30,0
Запах	2	5,0±0,0	4,7±0,5	5,0±0,0	4,7±0,5	5,0±0,0	10,0	9,4	10,0	9,4	10,0
$K_{EПi}$	20						ОБР1	ОБР 2	ОБР 3	ОБР4	ОБР 5
Комплексный показатель $X_i \cdot K_{EПi}$							91,4	95,2	93,6	89	82,7
Категория качества							Стандарт высшая	Стандарт высшая	Стандарт высшая	Стандарт первая	Стандарт первая

Результаты определения соответствия физико-химических показателей пшеничного хлеба



Число показателей, по которым товар оказался более привлекательным для потребителя

Наименование хлеба	Изготовитель	Число показателей, отображающих привлекательность товара для потребителя (n_o)	Общее число оцениваемых показателей (n)
Хлеб Пшеничный из муки высшего сорта	ЗАО «Сокур-63»	20	24
Хлеб пшеничный в/с не упак.	ОАО «Знак хлеба»	19	24
Хлеб "Пшеничный" в упаковке х/к "Стружкина" ТМ "Вкус жизни"	ОАО «Саратовский хлебокомбинат им. Стружкина»	19	24
Хлеб для тостов порционный	ЗАО «Сокур-63»	16	24
Хлеб Дворянский "ХК Стружкина" пшеничный в упаковке	ОАО «Саратовский хлебокомбинат им. Стружкина»	18	24

Оценка конкурентоспособности пшеничного хлеба

<i>Наименование хлеба</i>	<i>Содержание кКал на 100 г. продукта</i>	<i>Масса, г</i>	<i>Диапазон цены, руб</i>	<i>Iε</i>	<i>P</i>	<i>K</i>
Хлеб Пшеничный из муки высшего сорта	335,3	500	22,50	1,200	0,006	200,000
Хлеб пшеничный в/с не упак.	206	500	10,99	1,263	0,012	105,250
Хлеб "Пшеничный" в упаковке х/к "Стружкина" ТМ "Вкус жизни"	299,5	500	22,00	1,263	0,008	157,875
Хлеб для тостов порционный	210	500	23,00	1,500	0,014	107,143
Хлеб Дворянский "ХК Стружкина" пшеничный в упаковке	199,5	500	24,00	1,333	0,011	121,182

Анализ финансово-хозяйственной деятельности магазина

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	2016 г. к 2015 г.		
			2015 г.	2016 г.	2016г в % к 2015г
1.	Объем товарооборота в ценах реализации	тыс. руб.			
2.	Объем товарооборота по покупным ценам	тыс. руб.	60738,7	62560,5	103
3.	Торговая надбавка	тыс. руб.	42761,6	44042,3	103
3.1	Издержки обращения	тыс. руб.	17977,1	18518,2	103
3.2	Прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия (чистая прибыль)	тыс. руб.	5207,7	5290,9	102
3.3	Стоимость ресурсов	тыс. руб.	7501,0	7540,2	101
4.	Среднегодовая стоимость основных фондов	тыс. руб.	5268,4	5687,1	108
4.1	Среднегодовая стоимость оборотных средств	тыс. руб.	55335,3	71666,2	130
4.2	Расходы на оплату труда	тыс. руб.	37432,9	48240,6	129
4.3	Среднесписочная численность работников	тыс. руб.	15088,6	20467,8	136
5.	Торговая площадь в среднегодовом исчислении	чел.	2813,8	2957,8	105
6.	Ресурсоотдача	м ²	18	18	100
7.	Объем товарооборота на одного работника (производительность труда)	руб./руб.	320	320	100
8.	Объем товарооборота в расчетах на один м ² торговой площади	тыс. руб./чел.	1,1	0,9	82
9.	Фондоотдача	тыс. руб./м ²	3374,4	3475,6	103
10.	Средний процент износа основных средств	руб./руб.	189,8	195,5	103
11.	Оборачиваемость оборотных средств	%	1,6	1,3	81

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ