

Краевое государственное автономное
профессиональное образовательное
учреждение
"Краевой колледж предпринимательства"

Оценка потребительских свойств макаронных изделий разных производителей

Выполнил:
Петров П.П.
Научный руководитель:
Измайлова Т.И.,
канд.тех.наук,
преподаватель

Целью выпускной квалификационной работы является изучение потребительских свойств макаронных изделий разных производителей.

В связи с поставленной целью необходимо решить ряд задач:

- 1. изучить товароведную характеристику макаронных изделий;
- 3. провести оценку качества макаронных изделий различных производителей;
- 4. проанализировать потребительские свойства макаронных изделий различных производителей.

Образец 1

- Спагетти «Макфа» производство ОАО «Макфа», Россия, 456513, Челябинская обл., Сосновский р-н, п. Рощино Группа А, сорт высший, масса нетто 500 г.



Образец 2



- Спагетти «Галина Бланка»
производство ЗАО
«ЮРОП ФУДС ГД»,
Россия, 606440,
Нижегородская обл.,
г.Бор, ул. Кольцова,
20/7. Группа А, сорт
высший, масса
нетто 450 г.

Образец 3



- Спагетти
«Добродея»
производство ОАО
«Омская
макаронная
фабрика», Россия,
644105, Омск, ул. 22
Партсъезда, 51 А
тел.:(3812)61-52-60,
61-68-57. Группа А,
сорт высший, масса
нетто 400 г.

Образец 4



- Спагетти «Союз Пищепром» производство Изготовитель «1»: ОАО «КХП им.Григоровича», 454080, Россия, г. Челябинск, пос. Мелькомбинат-2, ул.1, дом. 37
Тел.:(351)742-16-60.
Изготовитель «2»: ОАО «Варненский КХП», 454080, Россия, г. Челябинская обл., с. Варна, ул. Пугачёва, дом.1, Тел.:(35142)228-52, 210-60. Группа А, сорт

Образец 5



- Спагетти
«Шебекинские»
производство ОАО
«Макаронно-
кондитерское
производство», Россия,
309292, Белгородская
обл., г. Шебекино,
Нежегольское ш., 15а.
Группа А, сорт высший,
масса нетто 450 г.

Маркировка образцов макаронных изделий

Наименование показателя	Образец 1	Образец 2	Образец 3	Образец 4	Образец 5
Наименование продукта	Спагетти «Макфа»	Спагетти «Галлина Бланка»	Спагетти «Добродея»	Спагетти «Союз Пищепром»	Спагетти «Шебекинские»
Состав	Мука из твёрдых сортов пшеницы для макаронных изделий высшего сорта, вода питьевая. Без пищевых добавок и красителей. Не содержит ГМО.	Мука высшего сорта из твёрдых сортов пшеницы, вода. Без пищевых добавок и красителей.	Мука из твёрдых сортов пшеницы (дурум) для макаронных изделий высшего сорта, вода.	Мука макаронная из твёрдых сортов пшеницы (дурум) высший сорт, вода. Без пищевых добавок и красителей.	Мука из твёрдых сортов пшеницы, вода питьевая.
Количество пищевой продукции, г	500	450	400	500	450
Дата изготовления пищевой продукции	30.01.2016 21:13	13.10.2015 11:22	24.09.15 07:38	11.09.15 14:51	08.08.15 12:07

Срок годности	2 года	2 года	2 года	2 года	2 года
Условия хранения	Хранить при температуре окружающей среды до 30 °С и ОВВ не выше 70 %	Хранить при температуре не более 30 С и ОВВ не более 70%	Хранить при температуре не более 30 С и ОВВ не более 70%	Хранить при температуре не более 30 С и ОВВ не более 70%	Хранить при температуре не более 30 С и ОВВ не более 70%
Наименование и местонахождение изготовителя	ОАО «Макфа», Россия, 456513, Челябинская обл., Сосновский р-н, п. Рощино	ЗАО «ЮРОП ФУДС ГД», Россия, 606440, Нижегородская обл., г.Бор, ул. Кольцова, 20/7	ОАО «Омская макаронная фабрика», Россия, 644105, Омск, ул. 22 Партсъезда, 51 А тел.:(3812)61-52-60, 61-68-57	Изготовитель «1»: ОАО «КХП им. Григоровича» 454080, Россия, г. Челябинск, пос. Мелькомбинат-2, ул.1, дом. 37 Тел.:(351)742-16-60. Изготовитель «2»: ОАО «Варненский КХП» 454080, Россия, г. Челябинская обл., с. Варна, ул. Пугачёва, 1	ОАО «Макаронно-кондитерское производство» Россия, 309292, Белгородская обл., г. Шебекино, Нежегольское ш., 15а

Рекомендации по использованию	Изделие засыпать в кипящую воду или бульон и варить на слабом огне до готовности. В первые 2-3 минуты варки необходимо перемешивать. На 100г сухого продукта берётся не менее 1 литра жидкости.	Опустите макароны в кипящую подсоленную воду из расчёта: 100г макарон на 1 л воды	На 100 г изделий берётся 1 л воды и 1/3 столовой ложки соли. Засыпать изделия в кипящую подсоленную воду или бульон и варить до готовности. Слить воду, заправить маслом или соусом.	В кипящую подсоленную воду (бульон) засыпать сухие изделия и варить при помешивании на сильном огне до готовности. Воду слить. На 100г сухого продукта берётся 1 литр жидкости, соль по вкусу.	Засыпать в кипящую подсоленную воду в соотношении 100 г продукта на 1 л воды. Варить в течение 8 минут При умеренном кипении, слегка перемешивая.
Пищевая и энергетическая ценность (в 100 г продукта)	344 ккал Жиры 1,1 г Белки 10,4 г Углеводы 71,5 г	340 ккал Жир 1,0 г Белок 10,0 г Углеводы 76,0 г	341 ккал Жир 1,3 г Белок 12,1 г Углеводы 70,2 г	350 ккал Жир 1,5 г Белок 13 г Углеводы 72 г	338 ккал Жиры 1,3 г Белки 11,0 г Углеводы 70,5 г
Информация о наличии ГМО	Не содержит ГМО	Не содержит ГМО	Не содержит ГМО	Не содержит ГМО	Не содержит ГМО
Информация о подтверждении соответствия	ЕАС	ЕАС	ЕАС	ЕАС	ЕАС

Масса нетто образцов макаронных изделий

Образец	Масса нетто по маркировке, г	Масса нетто фактическая, г	Отклонение, %	
			Допустимое, %	Фактическое, %
№ 1	500	503	± 3	- 0,6
№ 2	450	452,03		- 0,44
№ 3	400	405,13		- 1,28
№ 4	500	499,06		- 0,18
№ 5	450	458,76		- 1,94

Оценка органолептических показателей качества образцов макаронных изделий

Наименование показателя	Характеристика	Образец №1	Образец №2	Образец №3	Образец №4	Образец №5
Цвет	Соответствующий сорту муки. янтарно-желтый или соломенно-желтый цвет, без следов непомеси, поверхность гладкая, излом изделия стекловидный	Соответствуют сорту муки, без следов непомеси, поверхность с лёгкой шероховатостью, с тёмными вкраплениями, излом изделия стекловидный.				
Форма	Соответствующая типу изделий. Форма изделия правильная, трубка с прямым срезом, одинарные	Форма изделия правильная, трубка с прямым срезом, одинарные.				
Вкус	Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса, без привкуса горечи, затхлости.	Вкус свойственный макаронным изделиям, без постороннего вкуса, без привкуса горечи, затхлости.				
Запах	Свойственный данному изделию, без постороннего запаха, затхлости и плесени.	Запах свойственный макаронным изделиям, без постороннего запаха, затхлости и плесени.				

Балльная оценка образцов макаронных изделий

Показатель	Образец 1	Образец 2	Образец 3	Образец 4	Образец 5
Цвет	5	5	4	3	5
Форма	4	4	4	3	4
Вкус и запах	3	4	4	2	4
Состояние изделий после варки	4	3	4	3	4
Упаковка и маркировка	3	3	3	2	3
Итого	19	19	19	13	20

Сохранность формы образцов макаронных изделий после варки

Образец	Число макаронных изделий, отобранных для варки, шт	Число макаронных изделий, сохранивших форму после варки, шт	Сохранность формы сваренных макаронных изделий, %
Образец 1	100	100	100
Образец 2	100	100	100
Образец 3	100	100	100
Образец 4	100	90	90
Образец 5	100	100	100

Квалиметрическая оценка потребительских свойств образцов макаронных изделий

Показатель	Образец 1	Образец 2	Образец 3	Образец 5
Комплексный показатель потребительских свойств	1,31	1,46	1,08	1,05

Выводы

- Проведенный анализ показателей качества образцов макаронных изделий показал, что образец 4 не соответствует требованиям ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия». Такие изделия не могут быть реализованы и должны быть исключены из ассортимента магазина. Остальные образцы полностью соответствуют требованиям технических регламентов и стандартов.
- Дальнейший анализ потребительских свойств показал, что образец 2, спагетти «Галина Бланка» обладает наиболее высокими потребительскими свойствами. Этот образец несмотря на не максимальные значения оценки по балльной шкале, обладает высокими физико-химическими показателями, которые сыграли решающую роль в формировании высоких потребительских свойств.
- Наиболее низкими потребительскими свойствами обладают образцы 3 (спагетти «Добродея») и 5 (спагетти «Шебекинские»). Потребительские свойства третьего образца были снижены из-за невысоких органолептических свойств, а пятого – физико-химических.

Спасибо за внимание!