A collage of various food items including bread, pasta, fruits, vegetables, and dairy products. The items are arranged in a dense, overlapping manner, showcasing a wide variety of food groups. The central text is overlaid on a light blue rectangular background.

**«Ассортимент и
характеристика основных
групп продовольственных
товаров»**

План

- 1.Понятие «продовольственные товары».
- 2.Учебная классификация продовольственных товаров.
- 3.Классификация товаров в пределах группы.
- 4.Группы продуктов в зависимости от назначения.
- 5.Бакалейные и гастрономические продукты.
- 6.Ассортимент, его виды.

Продовольственные товары

— товары, произведенные из продовольственного сырья и используемые в пищу в натуральном или переработанном виде.



Классификация

продовольственных товаров

- — это распределение их на группы или классы по общим и наиболее характерным признакам. В основу классификации могут быть положены различные признаки: происхождение товаров, их химический состав, назначение и т. д. В связи с этим существуют различные классификации продовольственных товаров, однако ни одна из них не является общепринятой.

Классификация продовольственных товаров на группы однородной продукции



По учебной классификации все продовольственные товары подразделяют на следующие группы:

Зерномучные товары

зерно

- пшеница
- рожь
- ячмень
- просо
- гречиха
- овес
- кукуруза
- бобовые

мука

- пшеничная
- кукурузная
- ржаная
- соевая
- витаминизированная

крупы

- пшеничная
- овсянка
- гречневая
- ячневая
- из просо
- кукурузная
- рисовая
- из бобовых

макаронные изделия

- трубчатые
- ленточные
- нитевидные
- фигурные

хлебобулочные изделия

- хлеб
- булки
- бараночные изделия
- сухари

КРУПА

- Крупа является одним из наиболее распространенных продуктов питания. По содержанию основных питательных веществ наиболее благоприятный химический состав имеют гречневая, овсяная и гороховая крупа.



МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ.



- Основными преимуществами макаронных изделий перед другими продуктами из муки считают возможность длительного хранения без ухудшения качеств и потребительских свойств, быстроту и простоту приготовления блюд из них (в среднем от 5 до 20 минут), а также высокую пищевую ценность.

Макаронные изделия подразделяют:

- по сорту муки, из которой произведены макаронны;**
- по использованию вкусовых или обогатительных добавок;**
- по форме макаронных изделий.**



Хранение

- **Хранить** макаронные изделия следует в чистых и сухих помещениях при относительной влажности воздуха не более 70% и температуре не выше 30°C. Не допускается соседство с товарами, имеющими специфический запах.

МУКА

- Мука – порошкообразный продукт, получаемый размолотом зерна. Она относится к повседневным продуктам питания, является основным сырьем хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности.

- Основными видами муки являются пшеничная и ржаная. Овсяную, кукурузную, соевую, рисовую, гречневую и другие виды муки вырабатывают ограниченно.



2. Плодоовощные товары и грибы свежие

- плоды, овощи, грибы и продукты их переработки. Эти продукты отличаются высокой биологической ценностью и низкой энергетической способностью;



Классификация овощей

Вегетативные



в пищу используются
корни, клубни, стебли,
листья и цветы

Фруктовые



в пищу используются
плоды и семена



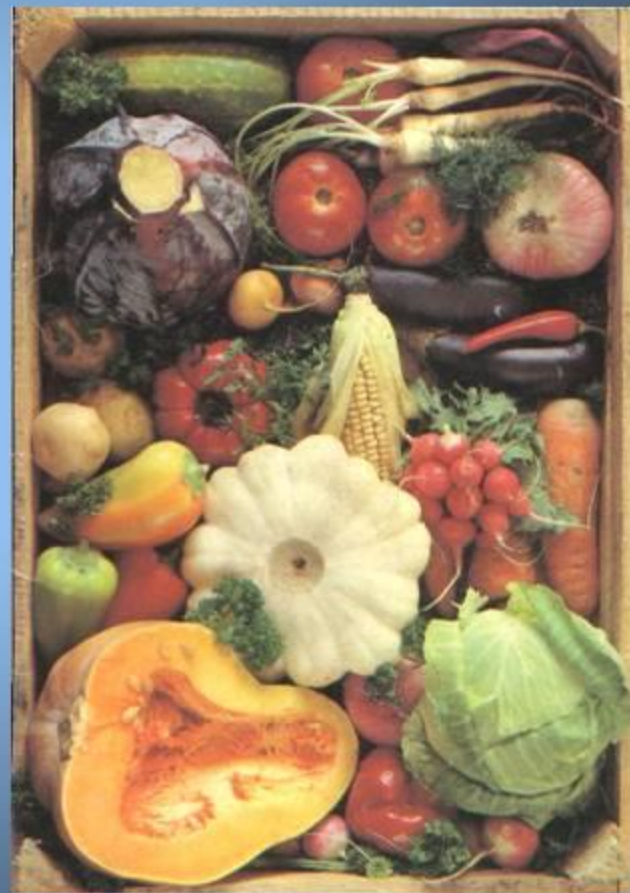
Плодовые овощи

- Эта группа овощей состоит из следующих подгрупп
- тыквенные (огурцы, кабачки, тыква, арбузы, дыни, патиссоны);
- томатные (томаты, баклажаны, перец);
- бобовые (горох, фасоль, бобы);
- зерновые (сахарная кукуруза).

Вегетативные овощи

По используемой в пищу части растения их подразделяют на следующие подгруппы:

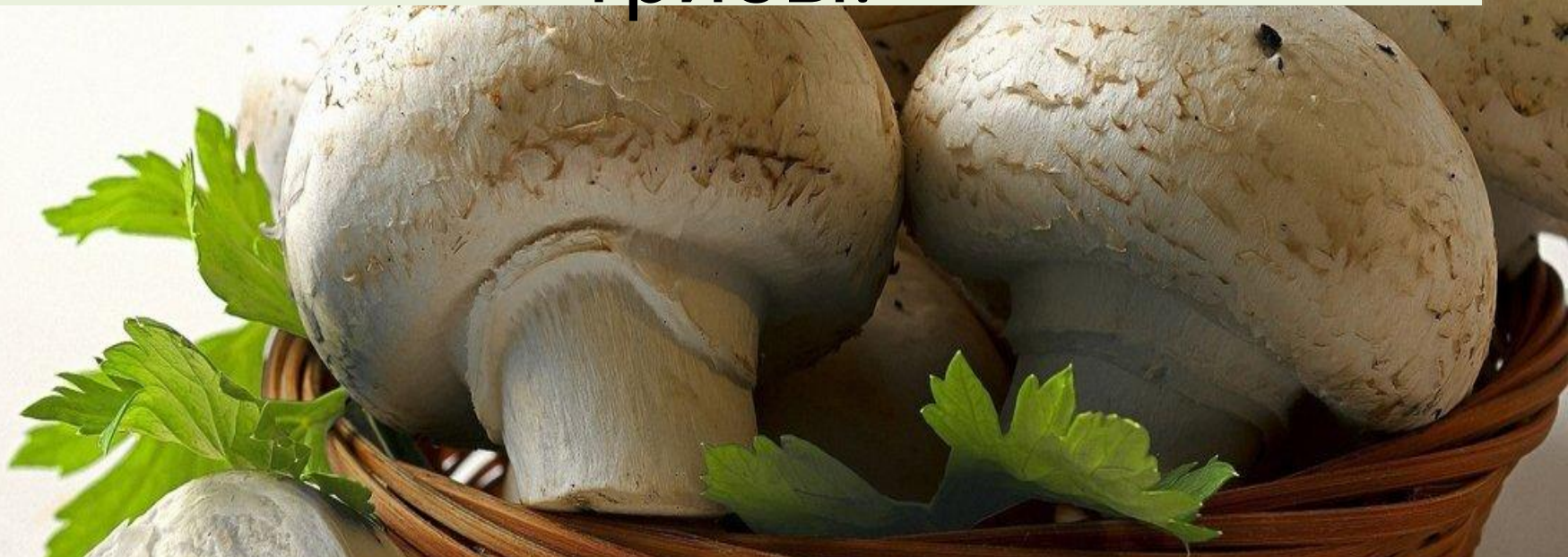
- **Клубнеплоды** – картофель, батат, топинамбур.
- **Корнеплоды** – морковь, свекла, редис, редька, репа, брюква, петрушка, пастернак, сельдерей.
- **Луковые** – лук репчатый, лук порей, лук батун, чеснок.
- **Капустные** – капуста белокочанная, савойская, цветная, брюссельская, краснокочанная, кольраби.
- **Салатно-шпинатные** – салат, шпинат, щавель.
- **Десертные** – спаржа, ревень, артишок.
- **Пряные** – укроп, чабер, хрен, эстрагон и др.



Свежие плоды

<i>Группа овощей</i>	<i>Рисунок</i>	<i>Овощи, относящиеся к данной группе</i>
Семечковые		Яблоки, груши, айва и т.д.
Косточковые		Вишня, черешня, слива, абрикосы, персики.
Субтропические и тропические плоды		Цитрусовые, гранаты, инжир, хурма, бананы, ананасы.
Ягоды		Виноград, клюква, земляника, клубника, малина.
Орехоплодные		Лещинные, грецкие орехи, миндаль.

Свежие и переработанные грибы.



- **Свежие грибы** относятся к низшим споровым растениям. Они имеют довольно простое анатомическое строение, лишены зеленой окраски, не содержат хлорофилла, не могут усваивать углекислоту из воздуха и питаются за счет готового органического вещества, находящегося в почве.

ГРИБЫ. КЛАССИФИКАЦИЯ

По способу питания

- сапробиты
- паразиты



По влиянию на организм

- съедобные
- несъедобные
- условно- съедобные
- ядовитые

По строению

Губчатые

- подберезовики
- подосиновики
- поддубники
- маслята

Сумчатые

- трюфели
- строчки
- сморчки

Ежовиковые

- ежовики



Пластинчатые

- рыжики
- грузди
- подгруздки
- лисички
- шампиньоны
- опята
- волнушки
- сыроежки
- зонтики
- вешенки

Химический состав

Вода, белки, жиры, сахар, углеводы, витамины В1, В2, С, РР



Сушеные грибы

Первичная обработка сушеных грибов состоит из операций :

- Перебирают несколько раз ;
- Замачивают в холодной воде на 3-4 ч;
- Воду сливают ;
- Процеживают и используют для варки грибов;
- Грибы после замачивания промывают.



Соленые и маринованные грибы

Первичная обработка соленых и маринованных грибов состоит из операций :

- Отделяют от рассола;
- Сортируют по размеру и качеству;
- Удаляют специи;
- Крупные нарезают .



Вкусовые товары

чай

- байховый
- прессованный
- экстрагированный
- гранулированный
- ароматизированный

приправы

- готовые соусы
- поваренная соль
- столовый хрен
- столовая горчица
- аджика
- пищевые кислоты (лимонная, уксус)
- майонез

кофе

- натуральный
- кофезаменители
- кофейные смеси

табачные изделия

- табак
- папиросы
- сигареты
- сигары
- махорка

пряности

- классические
- местные
- искусственные
- смеси

алкогольные напитки

- слабоалкогольные напитки (пиво, квас)
- среднеалкогольные напитки (вино, ликеро-водочные изделия)
- крепкие алкогольные напитки (спирт, коньяк, ром, виски, водка)

безалкогольные напитки

- минеральная вода
- газированная вода
- соки

Вкусовые товары

разнообразные пищевые продукты, вызывающие вкусовые ощущения у человека и способствующие усвоению пищи. В большинстве своем они не представляют питательной ценности, так как содержат в незначительных количествах белки, жиры и углеводы. Эти вещества, воздействуя на нервную систему человека, усиливают выделение пищеварительных соков и улучшают пищеварение.

Пряности.

Это вкусовые продукты растительного происхождения, используют обычно в высушенном виде.

Классифицируют на группы:

- Плодово-семенные (горчица, перец, анис, тмин, кориандр, кардамон, ваниль, бадьян, мускатный орех)
- Цветочные (гвоздика, шафран)
- Листовые (лавровый лист)
- Коровые (корица)



Идентификация чая

При идентификации чая могут возникать следующие цели исследования:

Идентификация вида чая

- степень скрученности
- степень ферментации

Идентификация места произрастания

- микроскопирование
- состав катехинов
- состав сахаров

Идентификация сорта чая

- типса
- наличие огрубевших листьев
- содержание кофеина
- содержание экстрактивных веществ

Кондитерские изделия

Фруктово-ягодные изделия

- пастила
- мармелад
- джем
- варенье

шоколад

карамель

конфеты

- мягкие
- драже

халва

мучные кондитерские изделия

- печенье
- вафли
- пряники
- кремовые

Мармелад

- **Мармелад**- это изделие желеобразной структуры, приятного кисло-сладкого вкуса, упругой консистенции.



мармелад

Твёрдый мармелад.
Мармелад —
кулинарный продукт,
приготовленный из
фруктов, варёных с
сахаром с добавлением
пектина и вкусовых
добавок...

В англоговорящих
странах слово англ.
marmalade означает
только варенье из
цитрусовых (особенно
из апельсинов)




Пастила.

представляет собой кондитерские изделия, полученные взбиванием яблочного пюре с сахаром и яичными белками до образования пышной массы. Для закрепления пенообразной консистенции эту массу смешивают с горячим желирующим сиропом добавляют эссенцию, кислоту и отливают в виде пластов.



Джем


- 
- – это продукт из целых или нарезанных кусочками плодов и ягод, сваренных в сахарном сиропе до получения желеобразной массы. Для изготовления джема используют свежие или быстрозамороженные сливы, абрикосы, персики, яблоки, айву, землянику, свежие дыни.

Конфитюр

- представляет собой разновидность джема. Его вырабатывают из свежего или замороженного сырья в виде желе, в котором равномерно распределены целые и измельченные не разваренные плоды. По качеству конфитюр делят на экстру и выс



Цукаты

- 
- представляют собой продукты из плодов, а также корок арбузов и дынь, проваренные в сахарном сиропе, подсушенные и обсыпанные мелким сахаром или глазированные.

Пищевые жиры

маргарин

- *твердый*
- *мягкий*
- *жидкий*

животные топленые жиры

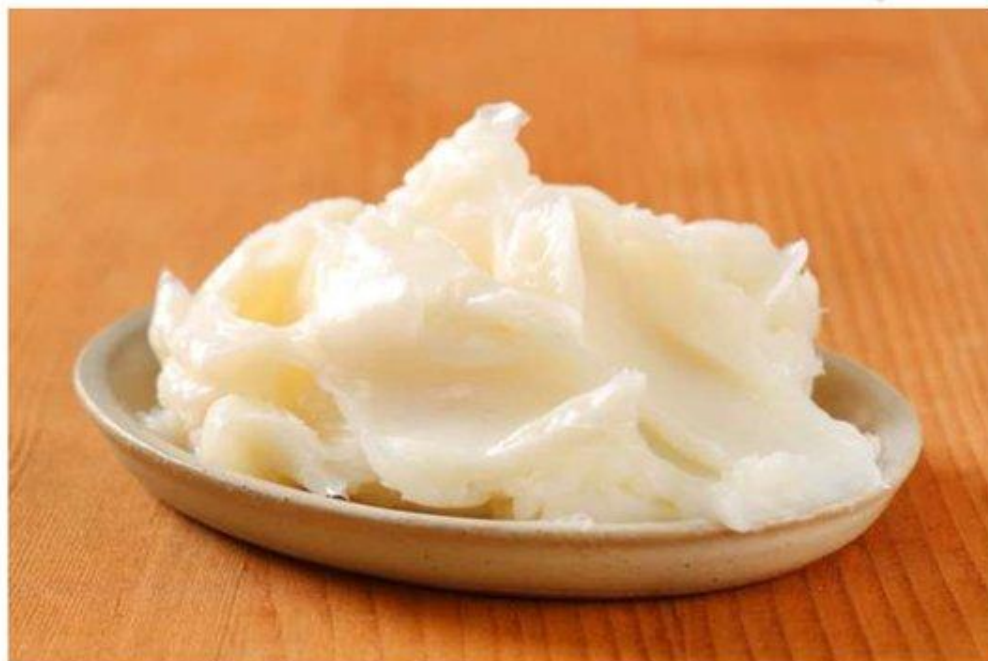
растительные масла

- *подсолнечное*
- *кукурузное*
- *горчичное*
- *соевое*
- *оливковое*
- *хлопковое*
- *льняное*

кулинарные жиры

Ассортимент животных топлёных жиров

- Говяжий
- Бараний
- Свиной
- Костный
- Сборный
- Конский



- В зависимости от органолептических показателей, содержания влаги жиры подразделяют на высший и 1-й сорта. Жир птиц делят на 1 и 2-й сорта, Сборный жир на сорта не подразделяют.

Классификация жиров

Агрегатное состояние жиров	Различия в химическом строении	Происхождение жиров	Исключения
Твердые жиры	Предельные (содержат остатки насыщенных ВКК)	Животные жиры	Рыбий жир
Полужидкие жиры	Смешанные (содержат остатки насыщенных и ненасыщенных ВКК)	Животные жиры (свиной жир)	
Жидкие жиры (масла)	Непредельные (содержат остатки ненасыщенных ВКК)	Растительные жиры	Кокосовое масло

Упаковка и хранение животных топленых жиров

- ▶ Упаковывают в деревянные или фанерные штампованные бочки массой не более 30 кг. Тару внутри выстилают пергаментом или пленкой.
- ▶ Для мелкой расфасовки используют картонную, бумажную, стеклянную, металлическую и полимерную тару.
- ▶ Хранят при температуре от -5 до -8°C без заметного изменения качества до 6 мес. В магазинах хранить при температуре $0-4^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха около 80% не более месяца.

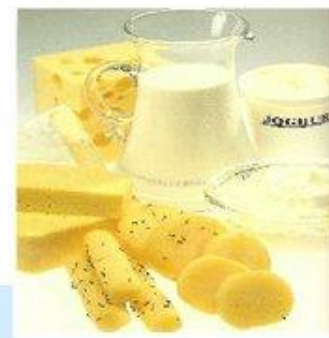
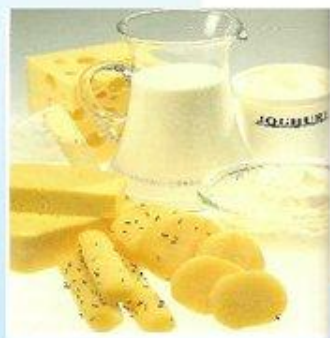


Молоко и молочные продукты

- (молоко, сливки, кисломолочные продукты, масло коровье, сыры). Многие продукты этой группы рекомендуются для детского и диетического питания. Они отличаются высокой биологической ценностью и хорошей усвояемостью.



Виды кисломолочных продуктов



Молоко натуральное

- представляет однородную жидкость белого цвета с кремоватым оттенком, с приятным специфическим сладковатым вкусом. Оно содержит все необходимые для питания человека вещества – белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины.



Питьевое молоко

- это натуральное молоко, прошедшее тепловую обработку и нормализацию по количеству жира.



Яйца и яичные товары

Классификация

*

КУРИНЫЕ ЯЙЦА

Диетические
Д

Срок хранения и реализации:
7 суток с момента снесения

Высшая категория:
70 г и более

Столовые

Срок хранения и реализации:
более 7 суток с момента снесения

Отборная категория:
от 65 до 69,9 г

Свежие
С

Срок хранения:
не более 30 суток
с момента снесения

Первая категория:
от 55 до 64,9 г

Холодильниковые
Х

Срок хранения:
более 30 суток
с момента снесения

Вторая категория:
от 45 до 54,9 г

Известкованные
И

Срок хранения:
до 120 суток
в известковом растворе

«Мелкое»:
менее 45 г

Обогащённые

Витаминами, минеральными веществами (селеном, йодом и др.)

Продукты
переработки

Меланж

Замороженная смесь яичных белков и желтков

Яичный порошок

Высушенная смесь яичных белков и желтков

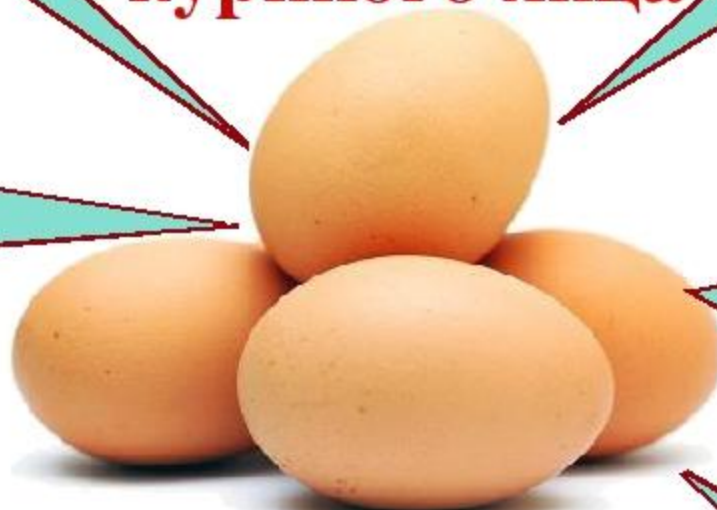
Питательная ценность куриного яйца

Вода
74%

Углеводы
0,7 – 1,12 %

Белки
12,7%

Витамины:
А, гр.В, Д, Е,
РР, холин



**Минеральные
вещества:**

кальций, магний, натрий,
калий, фосфор, хлор, сера,
железо, йод, селен,
марганец...

Жиры
11,5%



Категории яиц, в зависимости от массы

Высшая
(от 75 гр. и св.)

Первая
(от 55 до 64,9 гр.)

Отборная
(от 65 до 74,9 гр.)

Вторая
(от 45 до 54,9 гр.)

Третья
(от 35 до 44,9 гр.)



Классификация яичных продуктов

Вид продукта	Технология производства	Термическое состояние
<ul style="list-style-type: none">• Меланж• Яичный желток• Яичный белок	<ul style="list-style-type: none">• Жидкие• Сухие	<ul style="list-style-type: none">• Охлажденные• Замороженные• Глубоко замороженные

Требование к качеству



- 1. Внешний вид**- целые, чистые, с четким штампом; С2-дополнительные загрязнения, на просвет- прозрачное, без пятен и затемнений, желток малозаметен.
- 2. Желток**- яркий, прочный, с малозаметным зародышем.
- 3. Вкус, запах** - приятный, характерный, не допускается тухлый, посторонний



Мясная продукция.

- Мясо является одним из наиболее ценных продуктов питания. Оно служит источником для организма человека полноценных животных белков, содержащих незаменимые аминокислоты в наиболее благоприятном сочетании, а также источником жизненно необходимых полиненасыщенных жирных кислот, имеет высокую энергетическую ценность

Классификация мяса

Мясо различных видов животных подразделяют по:

- полу
- возрасту
- упитанности
- термическому состоянию

В зависимости от указанных факторов и качества мясо направляют на реализацию в торговую сеть или на промышленную переработку для производства колбасных изделий, консервов и т.д.

Мясные товары

мясо животных

- свинина
- говядина
- баранина
- крольчатина

мясо птицы

- куры
- гуси
- индейка
- утки

мясные колбасы

- вареные колбасы
- сосиски и сардельки
- фаршированные колбасы
- мясные хлеба
- полукопченые, копченые, варенокопченые колбасы
- колбасы из субпродуктов

мясные субпродукты

продукты переработки мяса

- консервы
- полуфабрикаты
- копчености

Мясные деликатесы.



Буженина Премиум



**Шарпан
Любительский**



Грудинка Нежная



**Кarbonad
Российский**



Окорок Премиум



Орех Мясной



Рулёт Столичный



**Шейка
Подмосковная**



Шарпан Куриний



**Ребра свиные
Пикантные**



**Буженина
запеченная ГОСТ**

Рыба – легко усвояемый человеческим организмом продукт.

- Рыба — источник полноценных **белков**, богата высококачественными **протеинами** (18-25%).

В ней представлены все незаменимые **аминокислоты**.



Среднее содержание такой незаменимой аминокислоты, как **лизин**, в рыбных продуктах в 8 раз больше, чем в хлебе, и это делает их весьма ценным добавлением к хлебу.

Исключительное место среди незаменимых аминокислот белка рыбы занимает **метионин**, который предупреждает и лечит атеросклероз.

КЛАССИФИКАЦИЯ рыбы

Классификация промысловых рыб:

- Морская – 80 %,

Сельдь, сардины, килька, анчоус, кета, семга, горбуша, нерка, скумбрия, ставрида, сардинелла, тунец.

Донные: треска, хек, путассу, навага, налим, минтай, камбала, палтус, терпуг.

- Пресноводная – 20 %

Карп, сазан, лещ, вобла, карась, толстолобик, окунь, судак, ерш, осетр, стерледь, северюга, щука, сом.

КЛАССИФИКАЦИЯ рыбы

- ▣ *по характеру покрова*: чешуйчатая и бесчешуйчатая;
- ▣ *по строению*: с костным и с хрящевым скелетом;
- ▣ *по размеру*: крупная, средняя, мелкая;
- ▣ *по состоянию*: живая, охлажденная, мороженая, соленая;
- ▣ *по способу разделки*: тушки неразделанные, рыба потрошенная, филе

КЛАССИФИКАЦИЯ рыбных товаров

рыба

- осетровые
- лососевые
- карповые
- окуневые
- тресковые
- сельдевые
- камбаловые
- скумбриевые

икра

- зернистая
- ястычная
- паюсная

балычные изделия

- балык
- теша
- боковник

рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия

нерыбное водное сырье

- ракообразные (крабы, креветки, лангусты и др.)
- головоногие моллюски (кальмары, осьминоги)

В зависимости от назначения
пищевые продукты
подразделяются на следующие
группы



- 1. Продукты массового потребления, выработанные по традиционной технологии и предназначенные для питания основных групп населения

2. Лечебные (диетические) и лечебно-профилактические продукты

- — специально созданные для профилактического и лечебного питания (витаминизированные, низкожировые, низкокалорийные, с повышенным содержанием пищевых волокон, уменьшенным количеством сахара и т. д.).

3. Продукты детского питания



- — специально созданные для питания здоровых и больных детей до трехлетнего возраста.

Существует классификация, в которой условно выделяют:

Бакалейную группу товаров:

- крупа;
- мука;
- макаронные изделия;
- чай;
- кофе;
- соль;
- сахар;
- растительное масло;
- пряности и др.

Гастрономическую группу товаров:

- колбасы;
- мясная гастрономия;
- рыба копчёная и вяленая, балычные изделия (рыбная гастрономия);
- масло, сметана, сыры (молочная гастрономия);
- консервы.



Характеристика ассортимента

Промышленный ассортимент— это совокупность товаров, вырабатываемых предприятиями различных отраслей промышленности.

Подразделяется на:

- а) отраслевой,
- б) региональный,
- в) предприятия.

Торговый ассортимент – это номенклатура товаров, подлежащих продаже розничной торговой сети. В универсаме «Магнит» преобладают такой вид ассортимента (бакалея, колбасы, мясо, рыбные изделия, молочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, овощи, фрукты)



**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**