

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
(ГАПОУ СО «ЭПЭК»)

Курсовая работа по междисциплинарному курсу
МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы.

Студентки 3 курса , группы ТВ-533
Старухиной Ольги Александровны

Тема : Мотивации и предпочтения потребителей при выборе карамели при выборе карамели.
Стадии разработки

Теоретическая часть работы.

1 Факторы , обеспечивающие качество карамели.

1.1 Технология производства леденцовой карамели.

1.2 Требования действующих стандартов к качеству карамели.

1.3 Классификация и характеристика ассортимента карамели.

Практическая часть работы.

2. Результаты оценки потребительских предпочтений при выборе карамели.

2.1 Анализ соответствия маркировки и упаковки карамели леденцовой требованиям ТР ТС.

2.2 Ассортимент карамели , реализуемой в сети магазинов « Лента ».

2.3 Результаты исследования потребительских предпочтений при выборе карамели.

Выводы и предложения по работе.

Список использованных источников.

Приложения

Цель :

Изучить мотивацию и предпочтения при выборе карамели , реализуемых сети магазинов ООО « Лента ».

Для достижения целей были поставлены следующие задачи :

- 1) Изучить технологию производства леденцовой карамели.
- 2) Ознакомиться с требованиями действующих стандартов качеству карамели.
- 3) Изучить классификацию и охарактеризовать ассортимент карамели.
- 4) Проанализировать соответствия маркировки и упаковки карамели леденцовой требованиям ТР ТС.
- 5) Провести анализ ассортимента карамели , реализуемой в сети магазинов « Лента ».
- 6) Сделать анализ исследования потребительских предпочтений при выборе карамели.
- 7) Сделать вывод и внести предложения по работе.

Введение.

Карамель - это кондитерское изделие , или ингредиент такого изделия , получаемый нагреванием сахара или увариванием сахарного раствора с крахмальной патокой или инвертным сиропом .

Актуальность темы заключается прежде всего , в том , что из всего многообразия карамельных изделий далеко не все ассортиментные позиции отличаются регулярным спросом и высоким качеством.

Изучить ассортимент карамели - это значит сформировать таким образом , чтобы выделить ассортиментные наименования , отличаются высоким и постоянным качеством которые пользуются спросом.

В целом , новые виды карамели следует создавать на основе анализа действующего ассортимента для исключения дублирования и расширения ассортиментов однотипных продуктов , обеспечения высокого качества , пищевой и биологической ценности.

Теоретическая часть :

1. Факторы , обеспечивающие качество карамели.

1.1 Технология производства леденцовой карамели.

Технологический процесс приготовления карамели состоит из следующих стадий:

приготовление сиропа; приготовление карамельной массы; охлаждение и обработка карамельной массы; формование карамели; охлаждение карамели; отделка поверхности карамели; упаковывание.

Приготовление карамельного сиропа.

Сахарные сиропы получают растворением сахара в воде, обычно при нагревании. Инвертный сироп получают из сахарных сиропов путём инвертирования (гидролиза) сахарозы; при этом нагревают сахарный сироп в присутствии кислоты (как катализатора).

Для уваривания в качестве основного оборудования применяют варочные котлы.

Приготовление сиропа с растворением сахара в патоке.

Продолжительность процесса приготовления сиропа с растворением сахара в патоке с небольшим добавлением воды значительно меньше, чем при предварительном растворении сахара в воде. Однако использование этого способа возможно только при наличии патоки с минимальной кислотностью. Преимуществами этого способа являются значительное снижение общей продолжительности процесса, экономия пара и повышение производительности труда и оборудования.

Приготовление сиропа с непосредственным введением кислоты в сироп.

Этот способ применяют преимущественно на небольших предприятиях, где готовят небольшие партии карамельного сиропа, который используют сразу же после приготовления. Карамельный сироп, приготовленный по этому способу, обычно имеет невысокую цветность, но обладает способностью к быстрому непрерывному увеличению массовой доли редуцирующих веществ, поэтому его нельзя хранить даже кратковременно в промежуточных сборниках. Перед поступлением в вакуум-аппарат массовая доля редуцирующих веществ в таком сиропе не должна превышать 15%.

Продолжительность уваривания такого сиропа должна быть минимальной.

Приготовление карамельной массы.

На небольших предприятиях карамельную массу готовят в аппаратах периодического действия – универсальных варочных вакуум-аппаратах. Аппарат состоит из двух котлов, расположенных один над другим. Верхний котёл служит для уваривания массы без вакуума. Он представляет собой полусферическую чашу, оборудованную паровой рубашкой. При варке масса в чаше перемешивается специальной мешалкой. Верхний котёл имеет люк, закрытый крышкой, через который загружают рецептурную смесь. Через отверстие внизу чаши уваренная карамельная масса спускается в нижний котёл. Нижний котёл представляет собой сосуд с полусферическим днищем, оборудованный мокровоздушным насосом для образования в котле вакуума.

В верхний котёл загружают рецептурную смесь сырья или карамельный сироп и включают обогрев и мешалку. Греющий пар должен иметь давление 500-600 кПа. Рецептурную смесь перемешивают в течение 4-8 мин и по окончании растворения сахара включают мешалку. Массу уваривают до температуры 138-140 °С, что соответствует влажности 5-6 %. Как только температура массы достигнет требуемого значения, автоматически включается клапан для выгрузки массы в нижний котёл и включается вакуум-насос. Предварительно перед выпуском массы из верхнего котла нижний котёл нагревают горячей водой, воду сливают, а котёл насухо вытирают и смазывают. Кипение массы и дальнейшее испарение воды из неё продолжают в нижнем котле в результате разряжения. В процессе самоиспарения влаги под вакуумом температура массы и её влажность снижаются. По окончании варки готовую карамельную массу выливают из аппарата, опрокидывая нижний котёл. Общая продолжительность варки карамельной массы составляет 20-30 мин.

Охлаждение карамельной массы.

При периодическом способе производства карамельную массу охлаждают на специальных охлаждающих столах. Карамельную массу выливают на охлаждающий стол непосредственно из варочной аппаратуры или переносят в специальных бачках порциями по 20-25 кг. Столы представляют собой полые металлические плиты, внутри которых циркулирует холодная вода температурой 8-12 °С. Параллельно охлаждению в карамельную массу на столах вводят краску, эссенции и кристаллическую кислоту. Продолжительность охлаждения 1-2 мин. Для предотвращения прилипания карамельной массы поверхность столов смазывают растительным маслом или посыпают тальком.

Проминка карамельной массы.

Назначением проминки карамельной массы является равномерное распределение в ней кислоты, эссенции, краски, полное равномерное распределение введённых отходов. Кроме того, при проминке из карамельной массы удаляются крупные пузырьки воздуха, которые могут послужить основой для раковин в готовой продукции. При проминке, осуществляемый вручную, массу складывают так, чтобы нижние остывшие слои её попадали внутрь. После проминки температура карамельной массы снижается до 75-80 градусов.

Формование карамели.

При формовании в вальцевую машину поступает не жгут из карамельной массы, а пласт, поэтому сам процесс представляет собой прокатку карамельного пласта между двумя вальцами с выгравированными на них ячейками с рельефным рисунком. Ячейки на вальцах расположены так, что при совмещении верхнего и нижнего вальца они образуют единую формовочную камеру. Эту камеру при формовании заполняет пластичная карамельная масса. Из машины карамельная масса выходит в виде ленты, которая представляет собой отформованные изделия, соединённые перемычками из тонкой плёнки карамельной массы. Эта плёнка при охлаждении делается хрупкой и легко отделяется от изделий в виде мелких крошек, которые используются как возвратные отходы. В процессе формования вальцы следует охладить. Используемые пласти карамельной массы должны быть по ширине несколько меньше длины валков.

Охлаждение карамели.

Отформованную карамель быстро охлаждают до температуры около 35 °С. При такой температуре она становится твёрдой и хрупкой, её можно без нарушения формы завёртывать, фасовать и упаковывать.

Для охлаждения в зимнее время используют наружный воздух, к которому добавляют воздух из помещения цеха. В летнее время используют воздух, охлаждённый в кондиционерах.. Относительная влажность воздуха должна быть не выше 93%, температура 10-12 °.

Глянцевание карамели.

Для создания защитного слоя, предохраняющего поверхность карамели от влияния окружающего воздуха, применяют покрытие специальной жировой смесью (глянцем).

При приготовлении глянца в расплавленную смесь одинаковых количеств парафина и воска вводят равное по массе этой смеси количество растительного масла.

Глянцевание карамели производят в дражировочных котлах.

В дражировочный котёл загружают порции карамели температурой не выше 40°C и поливают её горячим сахарным сиропом. Сироп должен иметь температуру 90-95 °С. Сироп вливают постепенно маленькими порциями через каждые 2-3 мин. Из сиропа постепенно кристаллизуется сахар и образует через 7-9 мин на поверхности карамели тонкую корочку. После этого в котёл вводят расплавленную воскожировую смесь (глянец), а затем небольшое количество талька. Общая продолжительность всего процесса гляцевания составляет 25-30 мин. Для получения яркого устойчивого блеска относительная влажность воздуха в цехе не должна превышать 60 %.

1.2 Требования действующих стандартов к качеству карамели.

Среди органолептических показателей карамели определяются **форма, поверхность, цвет и запах.**

Форма карамельных изделий должна быть соответствующей данному виду изделий, без деформации и перекоса шва. Для карамели, изготовленной на формующе-заверточных машинах, допускаются небольшая деформация и неровный срез.

Поверхность карамели должна быть сухой, без трещин, вкраплений, гладкая или с четким рисунком. Не допускаются открытые швы и следы начинки на поверхности. Открытая карамель не должна слипаться в комки.

Этикетка и подвертка в карамели завернутой не должны иметь разрывы, плотно облегать изделие и не прилипать к поверхности.

Цвет карамели должен быть свойственным наименованию. Окраска равномерная. Оболочка из неокрашенной карамельной массы должна быть светлой (за исключением молочной). Темный цвет неокрашенной карамели свидетельствует о нежелательных изменениях ее состава при уваривании.

Вкус и запах карамели должны соответствовать наименованию, не иметь постороннего привкуса и запаха. Карамель, содержащая жир, не должна иметь салистого, прогорклого или иного неприятного привкуса. Сочетание вкусовых свойств начинки и оболочки в карамели с начинкой должно быть гармоничным. При недостаточной или неравномерной дозировке эссенции возможен слабовыраженный или чрезмерно сильный негармоничный запах. Не допускаются подгорелый привкус фруктовых начинок, вкус испорченных жиров (в ореховых).

Химических показателей карамельных изделий нормируются влажность, кислотность, редуцирующие сахара, массовая доля начинки, глазури, массовая доля сахара, отделившегося от оболочки (или другого отделочного материала) в карамели с защитной обработкой, массовая доля общей сернистой кислоты в карамели с фруктово-ягодными начинками и массовая доля золы, не растворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты.

Начинка более ценна, чем сама карамельная масса. Нормы содержания начинки установлены в зависимости от размера карамели: в более крупной (до 100 штук в 1 кг) надолго начинки должно приходиться не менее 33 %, в мелкой (более 200 штук в 1 кг) -- не менее 17 %.

Наименование

Характеристика

Вкус и запах

Соответствующие данному наименованию, без постороннего привкуса и запаха. Карамель, содержащая жир, не должна иметь салистого, прогорклого или иного неприятного вкуса. Фруктово-ягодные начинки не должны иметь подгорелого привкуса.

Цвет

Свойственный данному наименованию карамели. Окраска равномерная.

Поверхность

Сухая, без трещин, вкраплений, гладкая или с четким рисунком.

Не допускаются открытые швы и следы начинки на поверхности.

Открытая карамель не должна слипаться в комки.

Для карамели, изготовленной на формующе-заверточных и ротационно-формующих машинах, и для карамели с начинками, переслоенными карамельной массой, допускается неясность рисунка, небольшие трещины и сколы краев, а для карамели с начинкой незакрытое карамельной оболочкой место среза.

Карамель, глазированная шоколадной глазурью, должна быть блестящей, без жирового и сахарного поседения.

Допускаются незначительное просвечивание корпуса с доньшка карамели и повреждения поверхности при выработке глазированной карамели.

В карамели с морской капустой допускаются включения частиц порошка морской капусты.

Форма

Соответствующая данному виду изделий, без деформации и перекоса шва. Для карамели, изготовленной на формующе-заверточных машинах, допускается небольшая деформация.

1.3 Классификация и характеристика ассортимента карамели.

Карамель представляет собой кондитерское изделие, полученное увариванием сахарного раствора с крахмальной паропом до карамельной массы с массовой долей влаги 1,5...3%, в которую добавляют различные вкусовые, красящие и ароматические вещества, с начинкой или без нее .

В зависимости от рецептуры и способа приготовления карамель подразделяют на:

- леденцовую;
- с начинками;
- витаминизированную;
- мягкую;
- лечебную.

Леденцовую карамель

готовят целиком из карамельной массы в виде отдельных небольших изделий разной формы в завертке.

Мелкая фигурная карамель этого типа, выпускаемая без обертки, называется монпансье.

Леденцовую карамель вырабатывают также:

- в форме таблеток в тубиках;
- фигур на палочке в завертке;
- соломки в виде пустотелых трубочек в завертке или без нее.

Леденцовую карамель выпускают в следующем ассортименте:

- овальная или в виде подушечек -- «Дюшес», «Мятная», «Взлетная», «Театральная», «Золотистая», «Лучистая», «Барбарис», «Грильяжная»;
- монпансье -- «Малинка», «Смородина», «Карамель в какао», «Цветной горошек», «Мятный горошек», «Театральный горошек»;

- фигурная -- «Петушок на палочке», «Тюльпанчик на полочке», «Chupa-Chups» (фруктовая, кофейная, тропическая и др.);
- лечебная и витаминизированная -- «Карамель с β -каротином», Сибирская» (с фитодобавкой).

Карамель с начинками состоит из карамельной оболочки и начинки.

По количеству и характеру начинок может быть:

- с одной начинкой;
- с двумя начинками;
- с начинкой, переслоенной карамельной массой (в складку).

Карамель с начинками в зависимости от способа обработки карамельной массы вырабатывают:

Карамель с нетянутой оболочкой. Нетянутая карамельная масса, получаемая увариванием сахаропаточного сиропа, -- стеклообразная прозрачная.

Карамель с тянутой оболочкой. Тянутую получают перетяжкой карамельной массы, имеет капиллярно-пористую структуру с блеском.

Карамель с жилками.

Карамель с полосками.

По способу защиты поверхности карамель с начинками подразделяют на:

Закрытую. Закрытая карамель может выпускаться завернутой в этикетку, в фольгу, завернутой по нескольку штук в тубики, а также в жестяных, стеклянных или пластмассовых коробках.

Виды начинок.

- **Фруктово-ягодная начинка** -- однородная масса, получаемая из протертых ягод, уваренная с сахаром и патокой до массовой доли влаги 14...19%.
- **Помадная начинка**-- представляет собой мелкокристаллическую массу, получаемую путем взбивания уваренного сахаро-паточного сиропа с различными добавками. В качестве вкусовых добавок используют фруктовые, ягодные и овощные заготовки, тертый орех, молоко, какао-порошок и т.д. Массовая доля влаги помадной начинки 14%.
- **Молочная начинка** -- сахаро-паточный сироп, уваренный с молоком и различными добавками (кофе, какао тертое, орех тертый, фруктово-ягодные заготовки и т.д.). Массовая доля влаги ее 12...14%.
- **Ликерная начинка** -- уваренный сахаропаточный сироп с использованием алкогольных напитков (вино, спирт, эссенции) и других добавлений (лимонная кислота, краситель, протертые фрукты или ягоды) с массовой долей влаги 19%.
- **Медовую начинку** получают путем уваривания сахаропаточного сиропа с использованием натурального меда (добавляют в конце уваривания) и различных добавлений. Массовая доля влаги ее 14...18%.
- **Марципановая начинка** -- однородная масса, получаемая из растертого необжаренного орехового ядра или масличного семени, смешанного с сахаром и жиром. Массовая доля влаги ее 12...13%, жира 9...13%.
- **Ореховая начинка** -- однородная масса, получаемая из растертого обжаренного орехового ядра или масличного семени, смешанного с сахаром и жиром. Массовая доля влаги 3...4%, жира не менее 20%.
- **Сбивная начинка** -- масса, сбитая с яичным белком или с другими пенообразующими веществами. Для некоторых сортов в сироп добавляют фрукты и ягоды, пищевые кислоты, красители, спирт, вино и др. Массовая доля влаги ее 12...15%.

- **Шоколадно-ореховая начинка** -- однородная масса, получаемая растиранием орехов и какао-продуктов с сахаром. Массовая доля жира в ней 29, влаги 3%.
- **Желейная начинка** -- уваренный сахаро-паточно-агаровый сироп с добавлением фруктово-ягодного пюре.

Витаминизированная карамель выпускается леденцовая и с начинками с добавлением витаминов С и В («Поход», «Спортивная», «Березка», «Звездочка» и др.).

Мягкую карамель выпускают глазированной шоколадной или жировой глазурью. Оболочка карамели имеет мягкую консистенцию за счет поглощения влаги из начинки («Московская», «Москвичка», «Вася-Василек», «Дружба», «Загадка», «Бабаевская» и др.).

Лечебная карамель выпускается леденцовая и с начинками, с добавлением порошка морской капусты, ментола, эвкалиптового или анисового масла, йодистого калия («Ментоловые пастилки», «Анисово-ментоловая», «Монпансье леденцовое с морской капустой» и др.)

Важной задачей, стоящей перед кондитерской промышленностью, является создание изделий повышенной пищевой и биологической ценности.

Среди широкого ассортимента кондитерской продукции одно из перспективных мест по объему выработки и спроса населения занимает карамель. Главный недостаток карамели заключается в том, что она относится к высококалорийным продуктам и служит в основном источником углеводов.

Перспективное направление в кондитерской промышленности - разработка нетрадиционных видов продукции, которые будут быстро и эффективно усваиваться. Этого можно добиться благодаря созданию кондитерских изделий с пористой структурой. Карамель с такой структурой представляет собой застывшую стекловидную пену. Она обладает улучшенными механическими показателями и увеличенным сроком годности.

Важным свойством пористой карамели является способность быстро растворяться при ее употреблении. Аморфная структура карамели, насыщенной газом, придает ей приятный неординарный привкус и возможность увеличения объема изделия в 1,5-2 раза по сравнению с тянутой карамелью, что значительно снизит её себестоимость.

Больше внимания необходимо уделять получению продукции, имеющей повышенные функциональные показатели, с учетом физиологических особенностей и потребностей населения различных групп.

Производители кондитерских изделий уделяют большое внимание обогащению карамели витаминами и минеральными веществами .

Следует заметить, что на Российском рынке карамель зарегистрирована в качестве лекарственных средств и представлена на фармацевтическом рынке, карамель витаминизированная и лечебно-профилактическая.

Карамель твердая дозированная с высоким содержанием инвертированного сахара, предназначена для применения в ротовой полости при лечении некоторых заболеваний полости рта, горла или пищеварительного тракта. В форме карамели применяются преимущественно антисептические (в т. ч. растительного происхождения), противомикробные, противогрибковые средства. Номенклатура лекарственной карамели включает в себя карамель гомеопатическую (например, Авиа-Море, предназначенную для предупреждения симптомов укачивания), карамель с сахаром и без сахара (с заменителем сахара), карамель вкусовую (в основном с фруктовыми вкусовыми добавками).

Практическая часть работы :

2. Результаты оценки потребительских предпочтений при выборе карамели.

2.1 Анализ соответствия маркировки и упаковки карамели леденцовой требованиям ТР ТС.

В качестве объекта исследования взято предприятие ООО «Лента» расположенный по адресу: ул . Красноярская 5Б, г.Энгельс.

«ЛЕНТА»-первая по величине сеть гипермаркетов и четвёртая среди крупнейших розничных сетей страны. Компания была основана в 1993 г . в Санкт-Петербурге. «Лента» управляет 246 гипермаркетами в 88 городах по всей России и 131 супермаркетами в Москве , Санкт-Петербурге, Сибири, Уральском и Центральном регионах с общей торговой площадью 1,4 млн кв.м. Средняя торговая площадь одного гипермаркета «ЛЕНТА» составляет около 5 500 кв.м. средняя площадь супермаркета - 800 кв.м. Компания оперирует двенадцатью распределительными центрами.

Компания развивает несколько форматов гипермаркетов с низкими ценами, которые отличаются маркетинговой и ценовой политикой , а также ассортиментом товаров местных производителей. По состоянию на 30 июня 2019 г. штат Компании составлял более 50 000 человекю

Мы постоянно заботимся о ценах и о качестве товаров, представленных в торговом зале наших магазинов. Мы держим наши цены низкими, потому что хотим чтобы россияне могли экономить свои деньги и время для других радостей жизни. Регулярно отслеживая уровень цен в «Ленте» и у ближайших конкурентов мы имеем возможность скорректировать цены с выгодой для покупателя.

В наших магазинах проводятся регулярные акции, распродажи и программы лояльности. Каждые две недели мы выпускаем каталог специальных предложений со скидками до 30%.

Качество продаваемых товаров контролирует специальный отдел нашей компании. Любая продукция попадает на полки магазинов «Лента» только после жесткого отбора двухуровневой системы контроля.

Рассмотрим 5 образцов карамели , реализуемых в торговой сети «Лента».

ТР\ТС 005\2011 «О безопасности упаковки и маркировки»

Карамельные изделия упаковывают в ящики дощатые, фанерные или из гофрированного картона массой нетто, не более: открытой, с защитной обработкой поверхности, завернутой и фасованной 18 кг; ликерной завернутой и открытой 12 кг; завернутой «соломки» 5 кг.

Допускаемые отклонения массы нетто упаковочной единицы карамели составляют, не более: при массе до 50 г включительно --5,0 %; свыше 50 до 500 г включительно --3,0 %; свыше 500 до 1000 г включительно -1,0 %; свыше 1000 г -0,5%. При упаковке весовой карамели допускается отклонение массы нетто --0,5 %.

Маркировку наносят на этикетку, потребительскую и транспортную тару карамельных изделий. На этикетках указываются наименование предприятия-изготовителя и его местонахождение; наименование карамели. На потребительской таре всех видов указываются товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение; наименование карамели; масса нетто; дата выработки; обозначение стандарта, в соответствии с которым карамель изготовлена и может быть идентифицирована; информационные сведения о пищевой и энергетической ценности продукта; информация о сертификации. Маркировку наносят путем наклеивания ярлыка или нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся, не имеющей запаха краской.

Номер укладчика или смены указывают на ярлыке, вложенном в коробки, банки, пакеты, или проставляют штампом с наружной стороны тары.

Дефекты карамели, возникающие при хранении -- увлажнение, отмокание, а для карамели с начинками, содержащими жир, -- прогоркание жира, которое замедляется при понижении температуры хранения.

При хранении карамели в ней могут происходить и другие изменения: ухудшение и уменьшение аромата вследствие окисления и прочих изменений ароматических веществ, засахаривание карамельной массы и начинок (фруктово-ягодных, медовых, ликерных, молочных и др.), вытекание начинки (прободение карамельной оболочки).

Карамель хранят в обычных для кондитерских изделий условиях. Температура помещения должна быть не выше $18 + 3$ °С, а относительная влажность воздуха не более 75 %. При этом карамель не должна подвергаться воздействию прямого солнечного света. При соблюдении нормальных условий хранения карамельные изделия могут храниться без порчи довольно, продолжительное время.

Сроки хранения карамели при соблюдении указанных условий со дня выработки устанавливаются следующие:

«Декаминовая» -- 1 год;

молочная карамель, карамели с сахарными, молочными, сбивными и масляно-сахарными начинками, завернутая и открытая с защитной обработкой поверхности (кроме ликерных начинок) -- 8 месяцев;

леденцовая без добавлений, открытая, упакованная в металлические банки или коробки или завернутая «Фигурная», «С морской капустой», «Ментоловые пастилки», витаминизированная, а также карамель с фруктово-ягодными, медовыми и помадными начинками, завернутая -- 6 месяцев;

карфель с шоколадными начинками и глазированная шоколадной глазурью, завернутая -- 4 месяца;

леденцовая с добавлениями, карамель с желевыми, содержащими орехи начинками и с начинками из злаковых, бобовых и масличных культур, завернутая, открытая с защитной обработкой поверхности, с ликерными начинками, открытая без защитной обработки поверхности в герметически закрытых банках или мешках из полиэтиленовой пленки -- 2 месяца;

мягкая, полутвердая, глазированная шоколадной глазурью, завернутая -- 1,5 месяца;

глазированная шоколадной глазурью -- 1 месяц;

карфель «соломка» и завернутые фигуры -- 15 суток.

Анализ соответствия маркировки и упаковки карамели леденцовой требованиям ТР/ТС.

Образец № 1 - Карамель леденцовая «Дюшес»		Соответствие ГОСТУ.
Наименование предприятия , изготовителя, его местонахождения	ООО «Рот Фронт»г. Москва, 2-й Новокузнецкий пер., д. 13/15.	Соответствует
Товарный знак	Присутствует	Соответствует
Масса, г.	250 г	Соответствует
Состав	сахар, патока, вода питьевая , лимонная кислота, ароматизатор «Дюшес»	Соответствует
Пищевая ценность в 100г продукта, г	Белки-0 г Углеводы-92 г Жиры-0,2 г	Соответствует
Энергетическая ценность в 100 г продукта , ккал продукта	1660 кДж 390 ккал	Соответствует
Дата выработки	Дата: 10.10.19	Соответствует
Срок годности	6 месяцев	Соответствует
Условия хранения	Хранить при температуре от 15 до 21 градуса и отн. влажности воздуха не более 75%	Соответствует
Информация подтверждение соответствия	ЕАС-Единый знак соответствия	Соответствует

Образец № 2 - Камель леденцовая «Каприз мин».		Соответствие ГОСТУ.
Наименование предприятия , изготовителя, его местонахождения	ООО «Вознесенский пищевой комбинат», г. Красноармейск , ул. Свердлова, д.10	Соответствует
Товарный знак	Присутствует	Соответствует
Масса, г.	250 г	Соответствует
Состав	сахар песок, патока, регулятор кислотности , ароматизаторы , «Ананас», «Мята», «Апельсин», «Вишня»	Соответствует
Пищевая ценность в 100г продукта, г	Белки-0 г Углеводы-98 г Жиры-0,3 г	Соответствует
Энергетическая ценность в 100 г продукта , ккал продукта	1666 кДж 392 ккал	Соответствует
Дата выработки	19.10.19	Соответствует
Срок годности	6 месяцев	Соответствует
Условия хранения	Хранить при температуре не более 28 градуса и отн. влажности воздуха не более 85%	Соответствует
Информация подтверждение соответствия	ЕАС-Единый знак соответствия	Соответствует

Образец № 3 - Камель леденцовая «Леденец», вкус мяты.		Соответствие ГОСТУ.
Наименование предприятия , изготовителя, его местонахождения	ООО «Русский леденец», г.Орёл, ул. Покровская 5	Соответствует
Товарный знак	Присутствует	Соответствует
Масса, г.	200 г	Соответствует
Состав	сахар, патока, ароматизатор «Мята»	Соответствует
Пищевая ценность в 100г продукта, г	Белки-0 г Углеводы-98 г Жиры-0,1 г	Соответствует
Энергетическая ценность в 100 г продукта , ккал продукта	1645 кДж 393 ккал	Соответствует
Дата выработки	15.09.19	Соответствует
Срок годности	12 месяцев	Соответствует
Условия хранения	Хранить при температуре не более 28 градуса и отн. влажности воздуха не более 85%	Соответствует
Информация подтверждение соответствия	ЕАС-Единый знак соответствия	Соответствует

Образец № 4 - Камель леденцовая «Барбарис».		Соответствие ГОСТУ.
Наименование предприятия , изготовителя, его местонахождения	ООО «Рот Фронт»г. Москва, 2-й Новокузнецкий пер., д. 13/15.	Соответствует
Товарный знак	Присутствует	Соответствует
Масса, г	200 г	Соответствует
Состав	сахар, патока, регулятор кислотности , растительный «Экстракт Барбарис»	Соответствует
Пищевая ценность в 100г продукта, ккал	Белки-0 г Углеводы-96 г Жиры-0,2 г	Соответствует
Энергетическая ценность в 100 г продукта , ккал продукта	1680 кДж 390 ккал	Соответствует
Дата выработки	4.10.19	Соответствует
Срок годности	12 месяцев	Соответствует

Образец № 5 Карамель монпасье «Столичная изюминка»		Соответствие ГОСТУ.
Наименование предприятия , изготовителя, его местонахождения	ЗАО «Кондитерская фабрика» г. Вологда, Турундаевский переулок	Соответствует
Товарный знак	Присутствует	Соответствует
Масса, г	65 г	Соответствует
Состав	сахар , патока, регулятор кислотности , ароматизаторы (лимон, яблоко, клубника, апельсин), красители натуральные: кармин, медные комплексы хлорофилла , каротины	Соответствует
Пищевая ценность в 100г продукта, ккал	Углеводы - 98,9 г	Соответствует
Энергетическая ценность в 100 г продукта , ккал продукта	1684 кДж 397 ккал	Соответствует
Дата выработки	29.09.19	Соответствует
Срок годности	12 месяцев	Соответствует
Условия хранения	Хранить при температуре от 15 до 21 градуса и отн. влажности воздуха не более 75%	Соответствует
Информация подтверждение соответствия	ЕАС-Единый знак соответствия	Соответствует

2.2 Ассортимент карамели , реализуемой в сети магазинов «Лента».

Ассортимент товаров- это определенная совокупность товаров различных видов и разновидностей , объединенных по какому-либо признаку (назначение, сырье, способ производства).(ГОСТ Р51303-99).

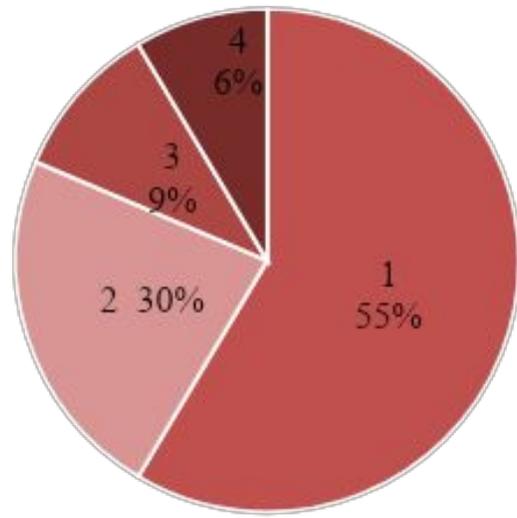
Различают промышленный и торговый ассортимент товаров.

Промышленный ассортимент представляет с собой товары народного потребления, производные промышленными предприятиями . Он уже, чем торговый ассортимент, который представляет номенклатуру товаров, находящихся в оптовой и розничной торговле.

Ассортимент карамели в гипермаркете «Лента» представлен в широком количестве

- . С разных стран (Турция, Казахстан, Китай, Белоруссия).
- . От разных изготовителей(Рот Фронт, Красный Октябрь ,Чупа-Чпс).

Проанализировав ассортимент карамели в магазине «Лента», выявила какая продукция какого изготовителя представлена наиболее в широком ассортименте:



А
С
С
О
Р
Т
И
М
Е
Н
Т
А
К
А
Р
А
М
Е
Л
И
В
Г
И
П
Е
Р
М
А
Р
К
Е
Т
Е
«
Л
Е
Н
Т
А
»

Рисунок № 1. Анализ ассортимента карамели

Для того что бы выявить показатель ассортимента карамели гипермаркета «Лента», нужно рассчитать коэффициент широты, степени новизны и полноты.

Рассчитаем коэффициент широты:

Широта ассортимента(Ш) - это количество групп, видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп.

Широта Ассортимента карамели в гипермаркете «Лента»

=



где Шд - действительная широта,

Шб - базовая широта





Широта ассортимента в гипермаркете «Лента» составило 159%, что свидетельствует о очень высокой насыщенности магазина карамели .

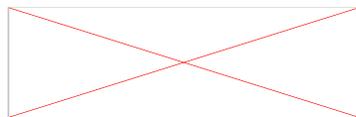
Рассчитаем коэффициент новизны:

Новизна(обновление) ассортимента - это способность набора товаров удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых товаров.

Новизна Ассортимента карамели в гипермаркете «Лента»



где N - количество новых товаров.



Новизна ассортимента «Лента» составило 19%, что свидетельствует рациональной новизны(обновления), так как в данном магазине представлен широкий ассортимент карамели , и не требует большого обновления ассортимента.

Рассчитаем коэффициент полноты:

Полнота ассортимента (Π) - это способность товара однородной группы удовлетворять одинаковые потребности .

Полнота Ассортимента карамели в гипермаркете «Лента»



где Π_d действительная полнота , Π_b базовая полнота



Полнота ассортимента «Лента» составило 63%, что свидетельствует о большой наполняемости карамели. Это способствует завлечению потребителей.

Таким образом, исследование показало, что гипермаркет «Лента» имеет широкий ассортимент карамели. Так же выявила, что ассортимент данного магазина достаточно полный и имеет достаточный процент обновления товара, так как пользуется спросом у покупателей и расположен в доступном месте.

2.3 Результаты исследования потребительских предпочтений при выборе карамели.

Для анализа предпочтений покупателей, выбирающих карамель, реализуемый в ООО «Лента», был проведен социологический опрос.

Тест-опрос с целью выявления предпочтений покупателей при выборе карамели:

1. Ваш пол:

- А) Женский Б) Мужской

2. Ваш возраст:

- А) 18-25 В) 40-50
Б) 25-40 Г) 50 и более

3. Ваш статус:

- А) Школьник Г) Пенсионер
Б) Студент Д) Другое
В) Рабочий

4.Как часто вы покупаете карамель?

А)Ежедневно

В)1 раз в неделю

Б)2-3 раза в неделю

Г)Один раз в месяц и реже

5.Что вас привлекает больше всего при выборе карамели?

А)Цена

В)Вкус

Б)Упаковка

Г)Название, марка

6.Какой вид карамели вы предпочитаете?

А)Мягкая

В)Витаминизированная

Б)Леденцовая

Г)С начинками

7.Какая упаковка карамели вам нравится больше всего?

А)Металлические банки

В)Картонные коробки

Б)Пакеты из целлофана

Г)Пакеты из полимерных материалов

8.Карамель какой марки вы предпочитаете?

А)Рот-Фронт

В)HALLS

Б)Чупа-чупс

Г)Каприз

Таким образом, проведя исследования , были опрошены 150 человек . При анализе полученных данных были сделаны следующие выводы по различным критериям предпочтений потребителей.Некоторые данные для большей наглядности представлены также в виде диаграмм.

1)70% опрошенных девушки, 30% мужчины(см.рис.1)

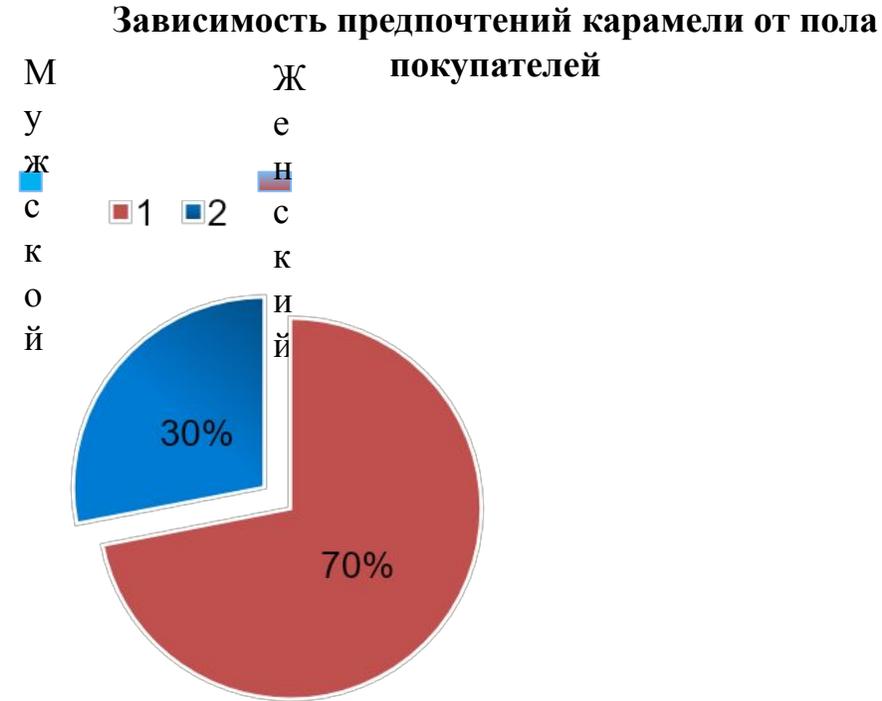


Рисунок 1.Предпочтения по гендерному признаку

2)53% люди в возрасте 14-20 лет, 32% люди в возрасте 20-30 лет, 9% люди в возрасте 30-40 лет , 6% люди в возрасте 40 и более лет (см.рис.2)

Зависимость предпочтения карамели от возраста покупателей

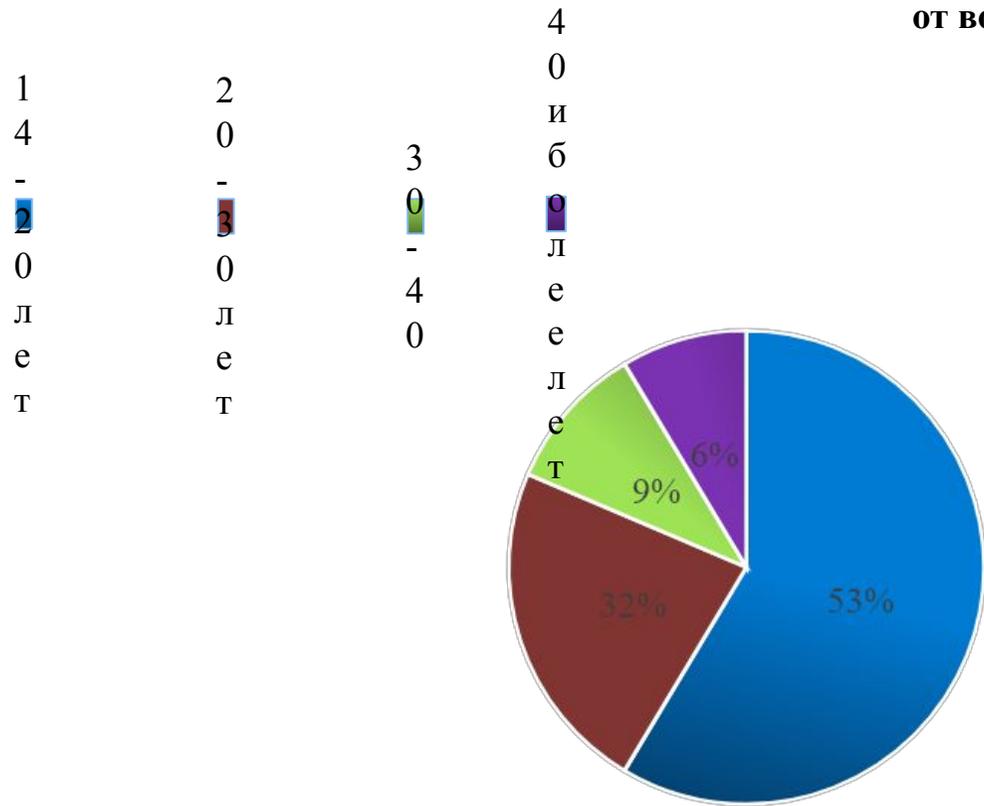


Рисунок2. Предпочтения по возрастному признаку

3)35% опрошенных респондентов студенты , 29%- школьники , 15%- рабочие , 11%-пенсионеры , 10%-другое

4)50% покупают карамель 2-3 раза в неделю , по 20% респондентов покупают ежедневно и 1 раз в неделю , 10% один раз в месяц и реже.

5)для 33% респондентов важен вкус карамели, 27% ориентируются на название и марку ,25% на цену, 15% на упаковку(см.рис.3)

Факторы , влияющие на выбор карамели при покупке

■ Вкус ■ Название и марка ■ Цена ■ Упаковка

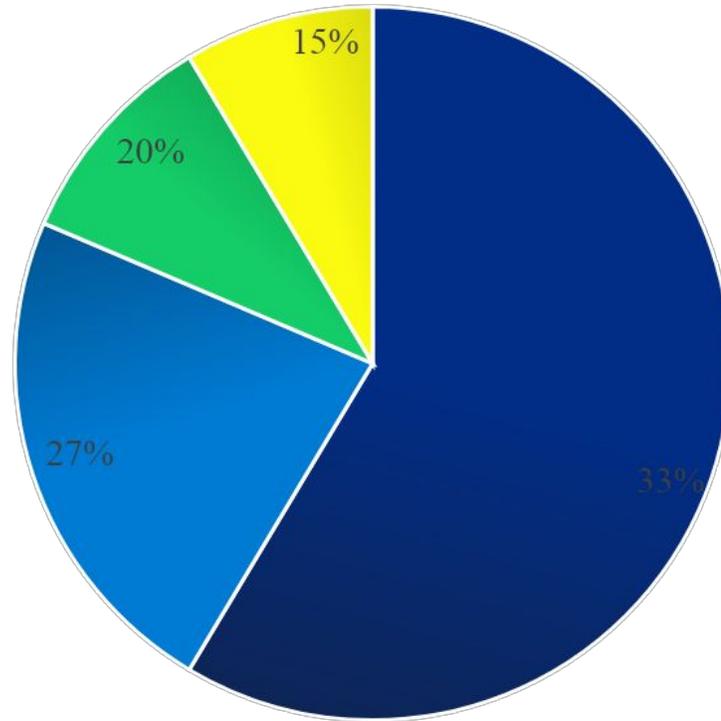


Рисунок 3 Факторы, влияющие на выбор карамели при покупке

6) 45% с начинками, 25% мягкую, 20% леденцовую, 10% витаминизированную

7) 55% опрошенных выбирают пакет из полимерного материала, 23% картонные коробки, 12% металлические банки, 10% пакет из целлофана

8) 31% Рот-Фронт, 32% HALLS, 30% Чупа-чупс, 7% Каприз.