Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт
Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой

_____ И. В. Кротова

«08» 06 2016 г.

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

080401.65 Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров)

Товароведная оценка качества мясорастительных консервов, реализуемых в розничной торговой сети г. Красноярска

Научный руководитель	_____	доцент, канд. биол. наук	Г. Р. Рыбакова
Выпускник	_____		Т. В. Михайлова
Рецензент	_____	канд. биол. наук врач-бактериолог ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае»	Т. М. Бугакова
Консультант	_____	доцент, канд. экон. наук	О. Г. Алешина

Нормоконтролер _____ Г. Р. Рыбакова

Красноярск 2016

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт
Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой

_____ И. В. Кротова

«____» _____ 2016 г.

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

080401.65 Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров)

Товароведная оценка качества мясорастительных консервов, реализуемых в розничной торговой сети г. Красноярска

Научный руководитель _____ доцент, канд. биол. наук Г. Р. Рыбакова

Выпускник _____ Т. В. Михайлова

Рецензент _____ доцент, канд. биол. наук Т. В. Колпакова
каф. "Теории и методики медико-биологических основ и БЖ КГПУ им. В.А. Астафьева

Консультант _____ доцент, канд. экон. наук О. Г. Алешина

Нормоконтролер _____ Г. Р. Рыбакова

Красноярск 2016

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Товароведная оценка качества мясорастительных консервов, реализуемых в розничной торговой сети г. Красноярска» содержит 88 страниц текстового документа, 27 таблиц, 35 использованных источников литературы, 1 приложение.

МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ КОНСЕРВЫ, ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ФАЛЬСИФИКАЦИЯ.

Объект исследования – мясорастительные консервы.

Целью работы являлась товароведная оценка качества мясорастительных консервов, реализуемых в розничной торговой сети г. Красноярска.

В соответствии с целью, в работе решали поставленные задачи:

– проведение анализа состояния упаковки и маркировки исследуемых образцов;

– органолептическое исследование качества образцов;

– определение физико-химических характеристик мясорастительных консервов;

– сопоставление полученных результатов с требованиями нормативной документации;

– оценка ценовой политики на рынке мясорастительных консервов.

Результаты проведенного исследования в работе выявили ряд несоответствий у отдельных образцов продукции требованиям Технического регламента и стандартов.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ..... 6
ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ.....**Ошибка! Закладка не определена.**
1 Аналитический обзор литературы .....**Ошибка! Закладка не определена.**
1.1 Химический состав и пищевая ценность мясорастительных консервов .....**Ошибка! Закладка не определена.**
1.2 Классификация и ассортимент консервов на основе мяса .....**Ошибка! Закладка не определена.**
1.3 Факторы, формирующие качество мясорастительных консервов.**Ошибка! Закладка не определена.**
1.3.1 Сырье .....**Ошибка! Закладка не определена.**
1.3.2 Технология производства мясорастительных консервов .....**Ошибка! Закладка не определена.**
1.4 Условия и сроки хранения мясорастительных консервов .....**Ошибка! Закладка не определена.**
2 Материалы и методы исследования .....**Ошибка! Закладка не определена.**
2.1 Объекты исследования .....**Ошибка! Закладка не определена.**
2.2 Порядок анализа состояния упаковки и маркировки мясорастительных консервов.....**Ошибка! Закладка не определена.**
2.2.1 Требования к упаковке .....**Ошибка! Закладка не определена.**
2.2.2 Маркировка мясорастительных консервов**Ошибка! Закладка не определена.**
2.3 Органолептические методы анализа мясорастительных консервов .....**Ошибка! Закладка не определена.**
2.4 Физико-химические методы анализа мясорастительных консервов .....**Ошибка! Закладка не определена.**
2.4.1 Определение герметичности консервов**Ошибка! Закладка не определена.**

2.4.2 Определение соответствия массы нетто**Ошибка! Закладка не определена.**
2.4.3 Определение содержание поваренной соли**Ошибка! Закладка не определена.**
2.4.4 Определение содержания жира .....**Ошибка! Закладка не определена.**
2.5 Требования к качеству мясорастительных консервов. Дефекты ...**Ошибка! Закладка не определена.**
3 Результаты исследования .....**Ошибка! Закладка не определена.**
3.1 Результаты анализа состояния упаковки и содержание маркировки исследуемых образцов .....**Ошибка! Закладка не определена.**
3.2 Органолептическая оценка качества мясорастительных консервов .....**Ошибка! Закладка не определена.**
3.3 Физико-химические показатели качества**Ошибка! Закладка не определена.**
4. Оценка ценовой политики на рынке мясорастительных консервов**Ошибка! Закладка не определена.**
4.1 Оценка уровня цен на мясорастительные консервы, реализуемые в г. Красноярске .....**Ошибка! Закладка не определена.**
4.2 Изучение текущего уровня и вариации цен на мясорастительные консервы, реализуемые в г. Красноярске .**Ошибка! Закладка не определена.**
4.3 Анализ динамики цен на мясорастительные консервы, реализуемые в г. Красноярске .....**Ошибка! Закладка не определена.**
ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....**Ошибка! Закладка не определена.**
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 9
ПРИЛОЖЕНИЕ А – Анкета потребителей мясорастительных консервов .....**Ошибка! Закладка не определена.**

ВВЕДЕНИЕ

В настоящее время на потребительском рынке мясорастительных консервов представлен достаточно широкий ассортимент продукции, качество которой, оставляет желать лучшего. Остается проблема фальсификации и несоответствия качества продукции требованиям стандартов.

Мясорастительные консервы являются продуктом длительного хранения, они удобны в использовании: можно взять в дорогу, в поход, для приготовления различных блюд и как самостоятельное блюдо. Сочетая в себе мясные и растительные ингредиенты, эти консервы пользуются достаточным потребительским спросом.

Доля мясорастительных консервов среди мясных и мясосодержащих консервов не так велика, как доли натуральных консервов и паштетов, но имеет достаточно широкое ассортиментное разнообразие. Наибольшее распространение среди мясорастительных консервов получили каши с мясом. Традиционно сложилось, что основной спрос на мясные и мясорастительные консервы приходится на регионы Сибири и Дальнего Востока. В своем рационе эти продукты приобретает около 20 % населения. Более 60% производимых в России мясных и мясорастительных консервов приходится на долю Госрезерва, МЧС, Минобороны, МВД, ГУИН и др., являющимися Крупнейшими потребителями этого вида продуктов [14].

До последнего времени специалисты говорили о постепенном сокращении емкости рынка мясных и мясорастительных консервов в целом по России и отсутствии перспектив его развития в силу роста доходов населения. В настоящее время намечается тенденция к изменению ситуации в результате роста цен на импортную и отечественную продукцию, мясное сырье, продукты более деликатесного характера (колбасы и мясокопчености, в том числе сырокопченые, мясные рулеты и т.д.).

К причинам изменения ситуации в пользу консервированной мясопродукции можно отнести и тенденцию к снижению уровня доходов населения на современном этапе. Однако, не смотря на то, что взгляды потребителей снова обратились к рассматриваемой в нашей работе продукции, количество фальсификата на прилавках магазина остается значительным.

Мясорастительные консервы – разновидность консервов, определяемых как мясосодержащая продукция, представляющие собой продукты, герметично упакованные в жестяные или стеклянные банки, подвергнутые воздействию высокой температуры для уничтожения микроорганизмов и придания продукту стойкости при хранении. В его состав, помимо мяса, вводят в рецептуру крупы, бобовые, овощи. За счет этого удается формировать достаточно широкий ассортимент продукции, как предназначенной для приготовления первых блюд (рассольники, борщи, щи, солянки), так и готовые вторые блюда (каши с мясом, голубцы, фаршированные перцы и др.) [27].

Более высокая калорийность этого вида консервов по сравнению с мясом и другими мясными продуктами обусловлена тем, что в процессе их изготовления не только удаляют все несъедобные части (сухожилия, кости, хрящи), но также вводят ингредиенты, содержащие жиры и углеводы.

На рынке г. Красноярска широкий ассортимент мясорастительных консервов представлен продукцией различных производителей и ценовых категорий, что подтверждает актуальность исследования их качества.

Целью данной работы являлась товароведная оценка качества мясорастительных консервов различных производителей, реализуемых в розничной сети г. Красноярска.

В соответствии с поставленной целью, в работе решали следующие задачи:

– проведение анализа состояния упаковки и маркировки исследуемых образцов;

– органолептическое исследование качества образцов;

– определение физико-химических характеристик мясорастительных консервов;

– сопоставление полученных результатов с требованиями нормативной документации;

– оценка ценовой политики на рынке мясорастительных консервов.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический Регламент Таможенного Союза. ТР ТС 005/2011. О безопасности упаковки [Электронный ресурс]: утв. решением Комиссии Таможенного Союза от 16 августа 2011 г. № 769. – Режим доступа: http: // tsouz.ru.
2. Технический регламент Таможенного Союза. ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: утв. решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 г. № 880. – Режим доступа: http: // tsouz.ru.
3. Технический регламент Таможенного Союза. ТР ТС 022/2011. Пищевая продукция в части ее маркировки [Электронный ресурс]: утв. решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 г. № 881. – Режим доступа: http : // tsouz.ru.
4. Технический регламент Таможенного Союза. ТР ТС 034/2012. «О безопасности мяса и мясной продукции»: утв. решением Комиссии Таможенного Союза от 9 октября 2013 г. № 68. – Режим доступа: http : // tsouz.ru.
5. ГОСТ 8756.1-79. Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей. - Взамен ГОСТ 8756.1-70; введ. 01.01.80. – Москва: Изд-во стандартов, 1985. – 6 с.
6. ГОСТ 8756.18.-70. Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары. – Взамен ГОСТ 8756 – 58; введ. 01.07.71. – Москва: Изд-во стандартов, 1981. – 4 с.
7. ГОСТ 13534-89. Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование. – Введ. 01.01.91. – Москва: Изд-во стандартов, 1991. – 4с.

8. ГОСТ 26183-84. Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира. – Взамен ГОСТ 8756.21– 70; введ. 01.07.85.- Москва: Изд-во стандартов, 1992. – 7с.
9. ГОСТ 26186-84. Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения хлоридов. – введ. 01.07.85.- Москва: Изд-во стандартов, 1992. – 5с.
10. ГОСТ Р 55333-2012. Консервы мясорастительные. Технические условия. – Введ. 01.01.2014 г. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 20 с.
11. Антипова, Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. – Москва: Колос, 2001. – 376 с.
12. Барышев, А. Ф. Маркетинг / А. Ф. Барышев. – Москва: Академия,. 2002. – 208 с.
13. Батраева, Э. А. Ценообразование: учеб. пособие / Э. А. Батраева; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск: Универс, 2000. – 320 с.
14. Белякина, Н. Е. Мясорастительные консервы для питания в условиях неблагоприятной экологической обстановки / Н.Е. Белякина // Мясная индустрия. – 2009. – № 8. – С. 42-45.
15. Годин, А. М. Маркетинг: учебно-метод. пособие / А. М. Годин. – Москва: Дашков и Ко, 2000.-211 с.
16. Горошко, Г. П. К вопросу обоснования точек контроля показателей качества мясных показателей / Г. П. Горошко, З. А. Козина //Мясная индустрия, 2008. – № 4. – С. 44-47.
17. Горфункель, И. И. Товароведение мясных, рыбных, молочных и жировых товаров: учеб. пособие / И. И. Горфункель, В. С. Кононов. – Москва: Экономика, 2005. – 213 с.
18. Доугерти, К. Введение в эконометрику / К. Доугерти. – Москва: ИНФРА-М, 2001.-250 с.
19. Заяс, Ю. Ф. Качество мяса и мясопродуктов / Ю. Ф. Заяс. – Москва: Легкая и пищевая промышленность, 2007. – 480 с.

20. Исследование продовольственных товаров: учеб. пособие для товаровед. фак. торг. вузов / Л. А Базарова [и др.]. – Москва: Экономика, 1980. – 336 с.
21. Казанцева, Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник / Н.С. Казанцева. – Москва: Дашков и К, 2007. – 400 с.
22. Кондрашова, Е.А. Товароведение продовольственных товаров: учеб. пособие / Е. А. Кондрашова, Н. В. Коник, Т. А. Пешкова. – Москва: Альфа-М, 2007. – 416 с.
23. Котлер Ф. Маркетинг. Менеджмент: анализ, планирование, внедрение, контроль / Ф. Котлер. – Санкт-Петербург: Питер,1996.-896 с.
24. Лисицын, А. Б. Основные направления развития науки и технологий мясной промышленности / А. Б. Лисицын // Мясная индустрия, 2006. - № 2 – С.10-12.
25. Маслова, Т. Д. Маркетинг / Т. Д. Маслова, С. Г. Божук. – Санкт-Петербург: Питер, 2002. – 400 с.
26. Орлов А. И. Эконометрика / А. И. Орлов. – Москва: Экзамен, 2002. – 460 с.
27. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учеб.-справ. пособие / В. М. Позняковский. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 528 с.
28. Приоритеты развития науки и научного обеспечения в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК: механизм формирования и реализации. Часть II / А. Н. Богатырев, О. А. Масленникова, В. А. Панфилов и др. – Москва: Издательский комплекс МГАПП, 2004. – 226 с.
29. Рекомендации по практическому применению системы контроля опасности по критическим контрольным точкам // Все о мясе. – 2008. – № 2. – С. 10 -12.
30. Родионова, Л. Я. Создание новых видов мясорастительных консервов с использованием пектина для диетического профилактического питания

людей / Л. Я. Родионова, С. В. Патиева, Е. П. Лисовицкая, Ю. Н. Шакота [Электронный ресурс]: // Молодой ученый. – 2015. – № 5. – С. 36-38. – Режим доступа:. http://www.moluch.ru/archive/85/16064/

31. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник / под ред. Л. Г. Елисеевой. – Москва: МЦФЭР, 2006. – 800 с.

32. Хайаров, Р. Р. Внедрение международной системы НАССР на мясоптицекомбинате «Пензинский» / Р. Р. Хайаров, И. В. Палаткин //Мясная индустрия, 2006. – № 2. – С. 6-7.

33. Цацулин, А. Н. Цены и ценообразование в системе маркетинга: учеб. пособие для высших учебных заведений / А. Н. Цацулин. – Москва: Филин, 1998. – 448 с.

34. Шебела, К.Ю. Пищевая и биологическая ценность мясорастительных консервов для профилактического питания людей, находящихся в экологически не благоприятной среде / К. Ю. Шебела, К. Р. Вильц, С. В. Патиева, Т.П. Мануйлова [Электронный ресурс]: // Международный научный журнал "Инновационная наука". – 2015. – № 6. – С. 96-99. Режим доступа: http://cyberleninka.ru/article/n/pischevaya-biologicheskaya-tsennost

35. Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза мясных, рыбных и молочных товаров: учеб. пособие / А.Ф. Шепелев [и др.]. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2002. – 416 с.

людей / Л. Я. Родионова, С. В. Патиева, Е. П. Лисовицкая, Ю. Н. Шакота [Электронный ресурс]: // Молодой ученый. – 2015. – № 5. – С. 36-38. – Режим доступа:. http://www.moluch.ru/archive/85/16064/

31. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник / под ред. Л. Г. Елисеевой. – Москва: МЦФЭР, 2006. – 800 с.

32. Хайаров, Р. Р. Внедрение международной системы НАССР на мясоптицекомбинате «Пензинский» / Р. Р. Хайаров, И. В. Палаткин //Мясная индустрия, 2006. – № 2. – С. 6-7.

33. Цацулин, А. Н. Цены и ценообразование в системе маркетинга: учеб. пособие для высших учебных заведений / А. Н. Цацулин. – Москва: Филин, 1998. – 448 с.

34. Шебела, К.Ю. Пищевая и биологическая ценность мясорастительных консервов для профилактического питания людей, находящихся в экологически не благоприятной среде / К. Ю. Шебела, К. Р. Вильц, С. В. Патиева, Т.П. Мануйлова [Электронный ресурс]: // Международный научный журнал "Инновационная наука". – 2015. – № 6. – С. 96-99. Режим доступа: http://cyberleninka.ru/article/n/pischevaya-biologicheskaya-tsennost

35. Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза мясных, рыбных и молочных товаров: учеб. пособие / А.Ф. Шепелев [и др.]. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2002. – 416 с.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК ПРОВЕРЕН
ДАТА 07.06.2016

Заявление о согласии выпускника на размещение выпускной квалификационной работы в электронном архиве ФГАОУ ВО СФУ

1. Я, Михайлова Татьяна Валерьевна, студентка Торгово-экономического института, гр. ТВП-10-1 Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Сибирский федеральный университет» (далее – ФГАОУ ВО СФУ), разрешаю ФГАОУ ВО СФУ безвозмездно воспроизводить и размещать (доводить до всеобщего сведения) написанную мною в рамках выполнения образовательной программы дипломную работу специалиста на тему: «Товароведная оценка качества мясорастительных консервов, реализуемых в розничной торговой сети г. Красноярска» в открытом доступе на веб-сайте СФУ, таким образом, чтобы любой пользователь данного портала мог получить доступ к выпускной квалификационной работе (далее – ВКР) из любого места и в любое время по собственному выбору, в течение всего срока действия исключительного права на выпускную работу.
2. Я подтверждаю, что выпускная работа написана мною лично, в соответствии с правилами академической этики и не нарушает авторских прав иных лиц.

«07» 06 2016 г. _____ Подпись