

ВВЕДЕНИЕ

Рис является основным продуктом питания более половины населения земного шара. Для другой половины – это ценный диетический продукт. По калорийности, легкой усвояемости и диетическим свойствам рисовая крупа занимает одно из первых мест среди всех видов круп [19].

По объемам мирового производства рис занимает второе место среди зерновых культур и является одним из основных продуктом питания более чем для двух третей населения Земли. Рис (лат. *Oryza*) относится к семейству злаковых и выращивают его только на затопленных плантациях. Родиной риса считается Индия. Сейчас же его культивируют на Дальнем Востоке и в Краснодарском крае, на юге Украины, в Азербайджане [23].

Крупа – это частично или полностью освобожденное от покровных тканей, а иногда и зародыша, целое, раздробленное или расплющенное ядро зерновых культур.

Пищевые и биологические свойства круп зависят от вида зерновой культуры и характера технологической обработки, которой они подвергаются.

Различные разновидности и сорта обладают разной формой, размером и консистенцией ядра. Кроме того они отличаются по химическому составу и потребительским свойствам. Поэтому очень важно, чтобы каждая партия рисовой крупы была однородна по форме, строению и консистенции образующих ее зерен [17].

Актуальность объясняется тем, что рисовая крупа является диетическим, полезным, а также популярным продуктом питания среди населения.

Целью бакалаврской работы является оценка качества и конкурентоспособности крупы рисовой различных производителей.

В соответствии с целью были поставлены задачи:

- анализ состояния упаковки и маркировки;
- органолептическая оценка качества исследуемой продукции;
- определение физико-химических показателей качества крупы рисовой;

- проведение оценки конкурентоспособности крупы рисовой.

**Заявление о согласии выпускника на размещение выпускной
квалификационной работы в электронно-библиотечной среде ФГАОУ ВО СФУ**

1 Я, Азук Александр Владимирович
фамилия, имя, отчество полностью

студент Торгово-экономического института гр. СТ-13-1
институт/ группа

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

квалификационную работу бакалавра
указать выпускную квалификационную работу бакалавра, дипломную работу специалиста, дипломный проект специалиста, магистерскую диссертацию

на тему: «Оценка качества и конкурентоспособности крупы рисовой различных производителей»
название работы

в открытом доступе в электронно-библиотечной среде (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.

«14» 06.17

Азук
подпись

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Оценка качества и конкурентоспособности крупы рисовой различных производителей» содержит 59 страниц текстового документа, 31 использованных источника, 20 таблиц, 10 рисунков, 6 формул.

ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА,
КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ; КРУПА РИСОВАЯ, ФАКТОРЫ
ФОРМИРУЮЩИЕ И СОХРАНЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО, ПОКАЗАТЕЛИ
КАЧЕСТВА.

Объект исследования – крупа рисовая.

Цель исследования: товароведная оценка качества и конкурентоспособности рисовой крупы различных производителей.

Актуальность: в рационе питания человека крупа рисовая занимает важное место, так как содержит сложные углеводы, витамины и аминокислоты. Производство крупы рисовой развивается и совершенствуется, и необходимо установить, какие товары соответствуют всем заявленным на данную продукцию требованиям нормативных документов, а какие нет.

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

- анализ состояния упаковки и маркировки;
- органолептическая оценка качества исследуемой продукции;
- определение физико-химических показателей качества крупы рисовой;
- проведение оценки конкурентоспособности крупы рисовой;.В ходе работы был осуществлен обзор литературы, установлены органолептические и физико-химические показатели качества исследуемых образцов крупы рисовой, проведено исследование конкурентоспособности, сделано заключение о качестве.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	7
Основная часть.....	9
1 Обзор литературы	9
1.1 Пищевая ценность и химический состав крупы рисовой.....	9
1.2 Факторы, формирующие качество риса	11
1.2.1 Сырье	11
1.2.2 Технология производства риса.....	14
1.3 Классификация крупы рисовой	17
1.4 Требования, предъявляемые к качеству риса.....	22
1.5 Факторы, сохраняющие качество риса.....	25
1.5.1 Упаковка	25
1.5.2 Режимы хранения и транспортирования риса	26
1.6 Конкурентоспособность товаров	28
2 Материалы и методы исследования.....	31
2.1 Объекты исследования	31
2.2 Методы исследования качества.....	33
2.2.1 Порядок анализа состояния упаковки и содержания маркировки.....	33
2.2.2 Органолептические методы исследования.....	34
2.2.3 Физико-химические методы исследования.....	36
2.2.3.1 Определение влажности крупы рисовой.....	37
2.2.3.2 Определение кислотности крупы рисовой.....	38
2.2.3.3 Определение сорной примеси, доброкачественного ядра.....	38
2.2.3.4 Определение зараженности вредителями хлебных запасов.....	39
2.2.4 Методы оценки конкурентоспособности.....	40
3 Результаты исследования	41
3.1 Результаты анализа состояния упаковки и содержания маркировки	41
3.2 Результаты органолептического метода исследования образцов крупы рисовой	44

3.3 Результаты физико-химических исследований качества крупы рисовой.....	47
3.4 Оценка конкурентоспособности крупы рисовой.....	50
Заключение	54
Список использованных источников	57

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» [Электронный ресурс]: решение Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 // Справочная правовая система КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://www.consultant.ru>.
2. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]: решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 // Справочная правовая система КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://www.consultant.ru>.
3. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» [Электронный ресурс]: решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 // Справочная правовая система КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://www.consultant.ru>.
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: [утвержденные постановлением Главного гос. санитар.врача РФ от 14.11.2001 № 36.- Москва: Минздрав России, 2002. – 164 с.]
5. СанПиН 2.3.2.2804-10 Дополнения и изменения № 22 к СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: утвержденные постановлением Главного гос. санитар.врача РФ от 27.12.2010 № 177.- Режим доступа: Кодекс
6. ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия; Введ. 01.01.1995. – Москва: Стандартинформ, 2010. – 6 с.
7. ГОСТ 6293-90 Рис. Требования при заготовках и поставках; Введ. 01.01.1995 – Москва: Стандартинформ, 2010. – С.4-5.
8. ГОСТ 10987-76 Зерно. Методы определения стекловидности; Введ. 31.05.1977. - Москва: Стандартинформ, 2009. – 4 с.

9. ГОСТ 20239-74 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси; Введ 01.01.1976.– Москва: Стандартинформ, 2007. – С. 2-3
10. ГОСТ 26312.2-84 Крупа. Методы определения органолептических показателей, развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев; Введ. 01.01.1986. – Москва: Стандартинформ, 2010. – С. 107-108.
11. ГОСТ 26312.7-88 Крупа. Метод определения влажности; Введ. 01.01.1990. – Москва: Стандартинформ, 2007. – С. 2-3.
12. ГОСТ 26791-89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение; 01.07.1990. – Москва: Стандартинформ, 2010. – С. 2-5.
13. ГОСТ 26971-86 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Метод определения кислотности [Электронный источник]; введ. 01.07.1990. – Режим доступа:<http://docs.cntd.ru/document/1200022369>
14. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования; Введ. 01.07.2005. – Москва: Стандартинформ, 2006. – С. 14-15.
15. ГОСТ Р 55289-2012 Рис. Технические условия; Введ. 01.07.2014. - Москва: Стандартинформ, 2014. – 12 с.
16. Брикота Т.Б. Оценка качества рисовой крупы.[Электронный источник] / Т.Б. Брикота, М.В Ксёنز. – Режим доступа:http://journal.kfrgteu.ru/files/1/2013_11_7.pdf
17. Виды и сорта риса [Электронный источник] – Режим доступа: <http://na-vilke.ru/vidy-sorta-risa.html/>
18. Губина Т.О. Товароведная характеристика крупы рис шлифованный круглозерный, реализуемый в ТС «Монетка» / Т.О. Губина, А.П. Артеменко// Молодежь и наука.-2016.- №2.- С. 11-15
19. Зеленский Г.Л. Рис как продукт для диетического и лечебного питания / Г.Л. Зеленский // КубГАУ. - 2011.-№72(08). - С. 1-15

20. Казанцева, Н.С. Товароведение продовольственных товаров/ Н.С. Казанцева – Москва: Дашков и Ко, 2009. - 400 с.
21. Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров/ Н.В. Коник – М.: Альфа-М, Инфра-М, 2009. - 416 с.
22. Ксенз М.В. Оценка качества рисовой крупы / М.В. Ксенз, Т.Б. Брикота// Сфера услуг: инновации и качество. - 2013. - №11.- С. 7-19
23. Лифиц И.М Конкурентоспособность товаров и услуг: учебник для бакалавров / И. М. Лифиц. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2014. — 437 с.
24. Маркетинг. Учебник и практикум: учебник для бакалавров / под ред. Л. А. Данченко - Москва: Юрайт, 2014. - 486 с.
25. Маркетинг: Новые тенденции и перспективы: учебное пособие. – Москва: МАКСПресс, 2012. – 196 с.
26. Перспективная ресурсосберегающая технология производства риса: Метод. рекомендации.- Москва: Росинформагротех, 2009. — 68 с
27. Рис Басмати [Электронный источник] – Режим доступа:<http://fasol.tv/encyclopedia/ris/ris-basmati/>
28. Технология производства крупы риса [Электронный источник]. – Режим доступа: <http://mppnik.ru/publ/915-tehnologiya-proizvodstva-krupy-risa.html/>
29. Туманьян, Н.Г. Вопросы качества зерна риса и продуктов его переработки / Н.Г. Туманьян // Устойчивое производство риса: настоящее и перспективы: – Краснодар, - 2006. – С. 171.
30. Чаплинский В.В. Совершенствование технологии производства экструзионных продуктов / В.В. Чаплинский, А.Д. Тошев, А.А. Лукин // Фундаментальные исследования. – 2013. – № 10 (часть 7). – С. 1436-1440
31. Шаззо А.А. Химический состав и пищевая ценность шелушенного обыкновенного и краснозерного риса / А.А. Шаззо, П.В. Цокур, Е.П. Корнева// Известия вузов. Пищевая технология.- 2009. - № 2-3. -С. 117-118

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

Торгово-экономический институт
Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой

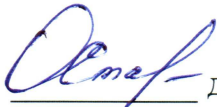

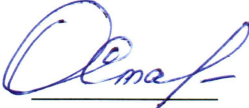
 И.В. Кротова

«14» 06 2017 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
(профиль 38.03.07.03 «Товароведение и экспертиза товаров в области
стандартизации, сертификации и управление качеством»)

Оценка качества и конкурентоспособности крупы рисовой различных
производителей

Руководитель	 <u>О.А. Стародуб</u> доцент, канд. биол. наук	О.А. Стародуб
Выпускник	 <u>А.В. Азук</u>	А.В. Азук
Нормоконтролер	 <u>О.А. Стародуб</u>	О.А. Стародуб

Красноярск 2017