

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

Торгово-экономический институт
Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой

Кротова 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 управления качеством продукции)

Идентификация и оценка качества изделий колбасных вареных, реализуемых
в розничной торговой сети г. Красноярск

Научный руководитель Веретнова доцент, канд. техн. наук О.Ю. Веретнова

Выпускник Иваненко Ю.А. Иваненко

Нормоконтролер Веретнова О.Ю. Веретнова

Красноярск 2017

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Идентификация и оценка качества изделий колбасных вареных, реализуемых в розничной торговой сети г. Красноярска» содержит 77 страниц текстового документа, 1 приложение, 25 использованных источников.

ИДЕНТИФИКАЦИЯ, ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СОСИСКИ МОЛОЧНЫЕ, МАРКИРОВКА, ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ, ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ.

Объект исследования – 10 образцов молочных сосисок разных производителей.

Целью выпускной квалификационной работы является идентификация и оценка качества сосисок молочных, реализуемых в розничной торговой сети г. Красноярска, выявление фальсификации.

Задачи работы:

- анализ состояния упаковки и идентификации маркировки сосисок молочных;
- анализ органолептических показателей идентификации и качества изучаемой продукции;
- анализ физико-химических показателей идентификации и качества молочных сосисок;
- выявление фальсификации сосисок молочных.

В ходе проведения идентификации и оценки качества сосисок молочных были выполнены анализ состояния упаковки и идентификация маркировки исследуемых образцов, определены органолептические и физико-химические показатели идентификации и качества, выявлена фальсификация образцов, а также сделаны соответствующие выводы.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	7
ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ.....	9
1 Обзор литературы.....	9
1.1 Состояние рынка продукции в России	9
1.2 Классификация и ассортимент колбасных изделий.....	13
1.3 Химический состав и пищевая ценность колбасных изделий.....	15
1.4 Факторы, формирующие качество колбасных изделий	17
1.4.1 Сырье, используемое для производства колбасных изделий	17
1.4.2 Основные процессы производства колбасных изделий	20
1.5 Факторы, сохраняющие качество колбасных изделий	27
1.5.1 Упаковка колбасных изделий.....	27
1.5.2 Режимы хранения	28
1.6 Требования к качеству и безопасности колбасных изделий.....	30
1.7 Идентификация колбасных изделий.....	33
1.8 Фальсификация колбасных изделий.....	38
2 Материалы и методы исследования	42
2.1 Характеристика объектов исследования.....	42
2.2 Методы идентификации и оценки качества сосисок молочных	43
2.2.1. Порядок анализа состояния упаковки и идентификации маркировки ..	43
2.2.2 Органолептические методы исследования сосисок молочных	45
2.2.3 Физико-химические методы исследования сосисок молочных	46
3 Результаты исследования и их обсуждение.....	49

3.1 Анализ состояния упаковки и идентификация маркировки сосисок молочных.....	49
3.2 Органолептические показатели идентификации и качества молочных сосисок.....	54
3.3 Физико-химические показатели идентификации и качества сосисок молочных.....	57
4 Результаты исследования сосисок молочных на предмет фальсификации .	60
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	62
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	65
ПРИЛОЖЕНИЕ А.....	68

ВВЕДЕНИЕ

Обеспечение населения высококачественными пищевыми продуктами – это одно из основных положений концепции государственной политики в области здорового питания населения России. Поэтому производство мясных продуктов как основного источника животного белка, обеспечивающего жизнедеятельность организма человека, в необходимых объемах высокого качества, разнообразного ассортимента – главная задача мясоперерабатывающей отрасли.

Колбасное изделие - мясной или мясосодержащий продукт, изготовленный из колбасного фарша, сформованного в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку, подвергнутый термической обработке до готовности к употреблению. Их классифицируют по виду изделий, виду мяса, составу сырья, виду оболочки, а также, по рисунку на разрезе.

Колбасные изделия занимают четвертое место в шкале продуктов, пользующихся наибольшим спросом россиян, уступая молочной продукции, овощам и фруктам, а также хлебобулочным изделиям. Спрос на колбасные изделия всегда эластичен. Это объясняется тем, что данный вид продукта в основном используются в качестве холодных закусок, питательных завтраков и обедов, компонентов к салатам, нарезок к столу.

Сегодня каждое торговое предприятие способно удовлетворить потребности самого искушенного покупателя. Своей необыкновенной популярностью изделия из мяса обязаны не столько пристрастиям и привычкам потребителей, сколько мастерству и изобретательности производителей.

В соответствии с предпочтениями российских потребителей лидирующие позиции на рынке мясопродуктов занимает группа вареных колбасных изделий, в которую входят сосиски.

За последние годы ассортимент и объемы реализации вареных колбасных изделий в России значительно увеличились. Рынок сосисок сегодня обширен и разнообразен. На прилавках магазинов, рынках и в других торговых точках можно увидеть большое разнообразие колбасных изделий, насчитывающих более ста наименований.

Кроме того, колбасные изделия пользуются большой популярностью у потребителей, поэтому идентификация и выявление фальсификации данного продукта является очень важной проблемой. Потребляя некачественные, фальсифицированные продукты, любители колбасных изделий рискуют как своим здоровьем, так и материальными потерями. С этим и связана актуальность данной работы.

Целью данной выпускной квалификационной работы является идентификация и оценка качества сосисок молочных, реализуемых в розничной торговой сети г. Красноярск, выявление фальсификации.

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

- анализ состояния упаковки и идентификации маркировки сосисок молочных;
- анализ органолептических показателей идентификации и качества изучаемой продукции;
- анализ физико-химических показателей идентификации и качества молочных сосисок;
- выявление фальсификации сосисок молочных.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический Регламент Таможенного Союза 005/2011 О безопасности упаковки [Электронный ресурс] : утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru>
2. Технический Регламент Таможенного Союза 021/2011 О безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс] : утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru>
3. Технический Регламент Таможенного Союза 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки [Электронный ресурс] : утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru>
4. Технический Регламент Таможенного Союза 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции [Электронный ресурс] : утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru>
5. Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности [Электронный ресурс]: приказ Росстандарта от 31 января 2014 г. № 14-ст. – Режим доступа: <http://classifikators.ru>
6. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. – Введ. 26.09.2001. – Москва: Изд – во Стандартиформ 2010. – 62 с.
7. ГОСТ 8.579-2002 Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.- Введ. 01.08.2004 - Москва: Стандартиформ, 2004. – 9 с.
8. ГОСТ 9792-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки

и методы отбора проб. – Введ. 01.07.1974 - Москва: Стандартиформ, 2009. – 11 с.

9. ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия. - Введ. 01.01.1987 - Москва: ИПК Издательство стандартов, 2004 – 10 с.

10. ГОСТ 23042-86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира. - Введ. 01.01.1988 - Москва: Стандартиформ, 2010 – 8 с.

11. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. - Введ. 29.12.2003 – Москва: ИПК Изд-во стандартов, 2004. – С. 17 с.

12. ГОСТ Р 52196-2011 Изделия колбасные вареные. Технические условия. - Введ. 01.01.2011 - Москва: Стандартиформ, 2012 – 28 с.

13. ГОСТ Р 52427-2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения.- Введ. 01.01.2007 - Москва: Стандартиформ, 2006. – 23 с.

14. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения. – Введ. 01.01.2000 – Москва.: ИПК Издательство стандартов, 2001. – 7 с.

15. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г. Г. Дубцов. - Москва: Академия, 2012. – 264 с.

16. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова. – Москва: Дашков и Ко, 2014. – 260 с.

17. Казанцева Н. С. Товароведение продовольственных товаров / Н.С. Казанцева. – Москва: Дашков и Ко, 2009 – 400 с.

18. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы: учеб. пособие / М.А. Николаева – Москва: Норма, 2013. – 274 с.

19. Оборудование материалов для вакуумной упаковки [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.5022203.ru

20. О проблеме безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]. -
Режим доступа: <http://www.fao.org/>

21. Поздняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учеб.-справ. Пособие / В.М. Поздняковский. – 3-е изд., исправ.-
Новосибирск. 2011. – 526 с.

22. Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов –
Москва: Колос, 2014. – 252 с.

23. «Стандарты и качество» [Электронный ресурс]. Режим доступа:
www.stq.ru.

24. Ульева Е.Ф. Новые колбасные вареные изделия функциональной направленности: научно-технический производственный журнал / Е.Ф. Ульева, А.У. Ешева, Л.Ф. Григорян. – Волгоград: ФГБОУ ВО – 2016. – 117 с.

25. Шевченко В. В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров : учебник / В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов. – Москва: Альфа-М.: ИНФРА-М, 2011. – 830 с.



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

Торгово-экономический институт
Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой

Кротова 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 управления качеством продукции)

Идентификация и оценка качества изделий колбасных вареных, реализуемых
в розничной торговой сети г. Красноярск

Научный руководитель Веретнова доцент, канд. техн. наук О.Ю. Веретнова

Выпускник Иваненко Ю.А. Иваненко

Нормоконтролер Веретнова О.Ю. Веретнова

Красноярск 2017

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Идентификация и оценка качества изделий колбасных вареных, реализуемых в розничной торговой сети г. Красноярска» содержит 77 страниц текстового документа, 1 приложение, 25 использованных источников.

ИДЕНТИФИКАЦИЯ, ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СОСИСКИ МОЛОЧНЫЕ, МАРКИРОВКА, ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ, ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ.

Объект исследования – 10 образцов молочных сосисок разных производителей.

Целью выпускной квалификационной работы является идентификация и оценка качества сосисок молочных, реализуемых в розничной торговой сети г. Красноярска, выявление фальсификации.

Задачи работы:

- анализ состояния упаковки и идентификации маркировки сосисок молочных;
- анализ органолептических показателей идентификации и качества изучаемой продукции;
- анализ физико-химических показателей идентификации и качества молочных сосисок;
- выявление фальсификации сосисок молочных.

В ходе проведения идентификации и оценки качества сосисок молочных были выполнены анализ состояния упаковки и идентификация маркировки исследуемых образцов, определены органолептические и физико-химические показатели идентификации и качества, выявлена фальсификация образцов, а также сделаны соответствующие выводы.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	7
ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ.....	9
1 Обзор литературы.....	9
1.1 Состояние рынка продукции в России	9
1.2 Классификация и ассортимент колбасных изделий.....	13
1.3 Химический состав и пищевая ценность колбасных изделий	15
1.4 Факторы, формирующие качество колбасных изделий	17
1.4.1 Сырье, используемое для производства колбасных изделий	17
1.4.2 Основные процессы производства колбасных изделий	20
1.5 Факторы, сохраняющие качество колбасных изделий	27
1.5.1 Упаковка колбасных изделий.....	27
1.5.2 Режимы хранения	28
1.6 Требования к качеству и безопасности колбасных изделий.....	30
1.7 Идентификация колбасных изделий.....	33
1.8 Фальсификация колбасных изделий.....	38
2 Материалы и методы исследования	42
2.1 Характеристика объектов исследования.....	42
2.2 Методы идентификации и оценки качества сосисок молочных	43
2.2.1. Порядок анализа состояния упаковки и идентификации маркировки ..	43
2.2.2 Органолептические методы исследования сосисок молочных	45
2.2.3 Физико-химические методы исследования сосисок молочных	46
3 Результаты исследования и их обсуждение.....	49

3.1 Анализ состояния упаковки и идентификация маркировки сосисок молочных.....	49
3.2 Органолептические показатели идентификации и качества молочных сосисок.....	54
3.3 Физико-химические показатели идентификации и качества сосисок молочных.....	57
4 Результаты исследования сосисок молочных на предмет фальсификации .	60
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	62
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	65
ПРИЛОЖЕНИЕ А.....	68

ВВЕДЕНИЕ

Обеспечение населения высококачественными пищевыми продуктами – это одно из основных положений концепции государственной политики в области здорового питания населения России. Поэтому производство мясных продуктов как основного источника животного белка, обеспечивающего жизнедеятельность организма человека, в необходимых объемах высокого качества, разнообразного ассортимента – главная задача мясоперерабатывающей отрасли.

Колбасное изделие - мясной или мясосодержащий продукт, изготовленный из колбасного фарша, сформованного в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку, подвергнутый термической обработке до готовности к употреблению. Их классифицируют по виду изделий, виду мяса, составу сырья, виду оболочки, а также, по рисунку на разрезе.

Колбасные изделия занимают четвертое место в шкале продуктов, пользующихся наибольшим спросом россиян, уступая молочной продукции, овощам и фруктам, а также хлебобулочным изделиям. Спрос на колбасные изделия всегда эластичен. Это объясняется тем, что данный вид продукта в основном используются в качестве холодных закусок, питательных завтраков и обедов, компонентов к салатам, нарезок к столу.

Сегодня каждое торговое предприятие способно удовлетворить потребности самого искушенного покупателя. Своей необыкновенной популярностью изделия из мяса обязаны не столько пристрастиям и привычкам потребителей, сколько мастерству и изобретательности производителей.

В соответствии с предпочтениями российских потребителей лидирующие позиции на рынке мясопродуктов занимает группа вареных колбасных изделий, в которую входят сосиски.

За последние годы ассортимент и объемы реализации вареных колбасных изделий в России значительно увеличились. Рынок сосисок сегодня обширен и разнообразен. На прилавках магазинов, рынках и в других торговых точках можно увидеть большое разнообразие колбасных изделий, насчитывающих более ста наименований.

Кроме того, колбасные изделия пользуются большой популярностью у потребителей, поэтому идентификация и выявление фальсификации данного продукта является очень важной проблемой. Потребляя некачественные, фальсифицированные продукты, любители колбасных изделий рискуют как своим здоровьем, так и материальными потерями. С этим и связана актуальность данной работы.

Целью данной выпускной квалификационной работы является идентификация и оценка качества сосисок молочных, реализуемых в розничной торговой сети г. Красноярска, выявление фальсификации.

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

- анализ состояния упаковки и идентификации маркировки сосисок молочных;
- анализ органолептических показателей идентификации и качества изучаемой продукции;
- анализ физико-химических показателей идентификации и качества молочных сосисок;
- выявление фальсификации сосисок молочных.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический Регламент Таможенного Союза 005/2011 О безопасности упаковки [Электронный ресурс] : утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru>
2. Технический Регламент Таможенного Союза 021/2011 О безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс] : утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru>
3. Технический Регламент Таможенного Союза 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки [Электронный ресурс] : утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru>
4. Технический Регламент Таможенного Союза 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции [Электронный ресурс] : утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru>
5. Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности [Электронный ресурс]: приказ Росстандарта от 31 января 2014 г. № 14-ст. – Режим доступа: <http://classifikators.ru>
6. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. – Введ. 26.09.2001. – Москва: Изд – во Стандартиформ 2010. – 62 с.
7. ГОСТ 8.579-2002 Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.- Введ. 01.08.2004 - Москва: Стандартиформ, 2004. – 9 с.
8. ГОСТ 9792-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки

и методы отбора проб. – Введ. 01.07.1974 - Москва: Стандартиформ, 2009. – 11 с.

9. ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия. - Введ. 01.01.1987 - Москва: ИПК Издательство стандартов, 2004 – 10 с.

10. ГОСТ 23042-86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира. - Введ.01.01.1988 - Москва: Стандартиформ, 2010 – 8 с.

11. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. - Введ. 29.12.2003 – Москва: ИПК Изд-во стандартов, 2004. – С. 17 с.

12. ГОСТ Р 52196-2011 Изделия колбасные вареные. Технические условия. - Введ. 01.01.2011 - Москва: Стандартиформ, 2012 – 28 с.

13. ГОСТ Р 52427-2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения.- Введ. 01.01.2007 - Москва: Стандартиформ, 2006. – 23 с.

14. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения. – Введ. 01.01.2000 – Москва.: ИПК Издательство стандартов, 2001. – 7 с.

15. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г. Г. Дубцов. - Москва: Академия, 2012. – 264 с.

16. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова. – Москва: Дашков и Ко, 2014. – 260 с.

17. Казанцева Н. С. Товароведение продовольственных товаров / Н.С. Казанцева. – Москва: Дашков и Ко, 2009 – 400 с.

18. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы: учеб. пособие / М.А. Николаева – Москва: Норма, 2013. – 274 с.

19. Оборудование материалов для вакуумной упаковки [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.5022203.ru

20. О проблеме безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]. -
Режим доступа: <http://www.fao.org/>

21. Поздняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учеб.-справ. Пособие / В.М. Поздняковский. – 3-е изд., исправ.-
Новосибирск. 2011. – 526 с.

22. Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов –
Москва: Колос, 2014. – 252 с.

23. «Стандарты и качество» [Электронный ресурс]. Режим доступа:
www.stq.ru.

24. Ульева Е.Ф. Новые колбасные вареные изделия функциональной направленности: научно-технический производственный журнал / Е.Ф. Ульева, А.У. Ешева, Л.Ф. Григорян. – Волгоград: ФГБОУ ВО – 2016. – 117 с.

25. Шевченко В. В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров : учебник / В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов. – Москва: Альфа-М.: ИНФРА-М, 2011. – 830 с.

