


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

Торгово-экономический институт
Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой






 И. В. Кротова

« 04 » 06 2016 г.

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

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

Товароведная оценка качества куриных яиц, реализуемых в розничной торговой сети г. Красноярска

Научный руководитель		доцент, канд. биол. наук	Г. Р. Рыбакова
Выпускник			А. М. Письменный
Рецензент		канд. биол. наук врач-бактериолог ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае»	Т. М. Бугакова
Консультант		доцент, канд. экон. наук	Н. В. Ананьева
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 куриных яиц, реализуемых в розничной торговой сети г. Красноярск

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

Красноярск 2016

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Товароведная оценка качества куриных яиц, реализуемых в розничной торговой сети г. Красноярск». 84 страницы текстового документа, 33 таблицы, 3 рисунка, 29 использованных источников.

ЯЙЦА КУРИНЫЕ, ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ И ФИЗИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, АССОРТИМЕНТ.

Объект исследования – яйца куриные.

Целью работы являлась товароведная оценка качества куриных яиц, реализуемых в розничной торговой сети г. Красноярск.

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 куриных яиц;
- сопоставление полученных результатов с требованиями нормативной документации;
- проведение анализа организации формирования ассортимента на примере магазина «Продукты» ООО «Мираж».

Результаты проведенного исследования в работе не выявили несоответствий у отдельных образцов продукции требованиям Технического регламента и / или стандарта.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	5
ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ.....	Ошибка! Закладка не определена.
1. Аналитический обзор литературы	Ошибка! Закладка не определена.
1.1 Химический состав и пищевая ценность яиц куриных пищевых	Ошибка! Закладка не определена.
1.2 Классификация и ассортимент куриных яиц	Ошибка! Закладка не определена.
1.3 Факторы, формирующие качество куриных яиц	Ошибка! Закладка не определена.
1.4 Факторы, сохраняющие качество яиц куриных пищевых	Ошибка! Закладка не определена.
1.5 Требования к качеству куриных яиц...	Ошибка! Закладка не определена.
2. Материальные методы исследования .	Ошибка! Закладка не определена.
2.1 Объекты исследования	Ошибка! Закладка не определена.
2.2 Методы анализа состояния упаковки и маркировки	Ошибка! Закладка не определена.
2.3 Органолептические методы оценки качества	Ошибка! Закладка не определена.
2.4 Физические методы исследования	Ошибка! Закладка не определена.
3. Результаты исследований.....	Ошибка! Закладка не определена.
3.1 Анализ состояния упаковки и маркировки яиц куриных пищевых	Ошибка! Закладка не определена.
3.2 Органолептическое исследование яиц куриных пищевых	Ошибка! Закладка не определена.
3.3 Физические показатели качества яиц куриных пищевых	Ошибка! Закладка не определена.
3.3.1 Определение массы одного и десяти яиц	Ошибка! Закладка не определена.
3.3.2 Определение состояния воздушной камеры, ее размера, плотности и цвета белка	Ошибка! Закладка не определена.
3.3.3 Состояние и положение желтка, определение индекса желтка	Ошибка! Закладка не определена.
4 Организация формирования ассортимента на примере магазина «Продукты» ООО «Мираж».....	Ошибка! Закладка не определена.
4.1 Социально-экономическая сущность формирования ассортимента	Ошибка! Закладка не определена.
4.2 Организационно-экономическая характеристика ООО «Мираж» магазин «Продукты».....	Ошибка! Закладка не определена.
4.3 Организация формирования ассортимента магазина «Продукты»	Ошибка! Закладка не определена.
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	Ошибка! Закладка не определена.
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	8

ВВЕДЕНИЕ

Яйцо куриное – это яйцеклетка, снабженная питательными веществами, достаточными для развития зародыша. Яйцо образуется в яичнике (желток) и яйцеводе (белок и скорлупа) несушки. Яйцеобразование происходит обычно в первой половине дня, чаще через полчаса после снесения очередного яйца. Поскольку желток формируется за 5-6 суток до полного яйцеобразования, его качество (величина, пигментация, химический состав) во многом определяется условиями кормления и содержания несушки [18].

Яйцо относят к наиболее питательным и ценным по вкусовым качествам пищевым продуктам. В питании человека традиционно употребляют яйца домашней птицы, преимущественно куриные. На пищевые цели используют также яйца гусей, уток, индеек, домашних перепелов.

Потребление яиц на человека в год (согласно рекомендациям Института питания РАМН) должно составлять 250...280 шт. В зависимости от возраста рекомендуется ежедневно употреблять: детям до трех лет – 1/2 яйца, от четырех до шести – 3/4 яйца и от семи и старше – одно яйцо. Людям пожилого возраста рационально включать в меню 2...3 яйца в неделю.

Яйцо – это высокоценный пищевой продукт. Усвояемость яйца организмом человека достигает 69...97 %. Потребление яиц играет определенную роль в обеспечении населения пищевыми веществами. В общей квоте белка доля яичного протеина невелика. Вместе с тем за счет использования яиц обеспечивается 12...14 % высококачественного белка животного происхождения и до 6 % потребности человека в жирах (липидах). Основными компонентами содержимого яиц, имеющими особое значение в питании, являются белки, жиры и витамины.

Белки яиц полностью усваиваются организмом человека. Но белок в сыром виде плохо переваривается в связи с наличием в нем антитрипсического фермента. Сырой яичный белок характеризуется слабой

атакуемостью ферментами пищеварительного тракта – пепсином и трипсином. Кроме того, содержащийся в нем авидин инактивирует биотин, что может привести к дефициту этого витамина. После термической обработки разрушается антитрипсический фермент. Свернувшийся белок яйца хорошо переваривается. Нагревание до 80 °С приводит к расщеплению авидин-биотинового комплекса и яйцо обогащается биотином. Некоторые протеины яйца (вителин, ливетин, овальбумин и др.) дополняют друг друга, поэтому их биологическая ценность и усвояемость высокие.

Усвояемость жиров яйца достигает 90 %. Высокая эмульгированность и дисперсность желтка, из-за наличия в нем лецитино-протеинового комплекса, обуславливают хорошую перевариваемость и усвояемость его в сыром и термически обработанном виде.

Липиды куриных яиц имеют оптимальный состав по количеству и соотношению жирных кислот, богаты фосфолипидами, обладающими липотропными свойствами. Однако основное значение липидов яиц определяется высоким содержанием в них незаменимых полиненасыщенных жирных кислот, поступление которых с другими продуктами ограничено. Высокий уровень холестерина в значительной степени ограничивает потребление яиц человеком в зрелом возрасте. Наряду с этим, у молодых людей наблюдается хорошо сбалансированное равновесие между количеством холестерина, всасываемого в кишечнике, синтезируемого в тканях и выводимого из организма. В растущем организме холестерин яйца интенсивно используется для строительства клеточных оболочек – мембран. Благодаря холестерину мембраны приобретают проницаемость, которая регулирует обмен веществ.

Потребление яиц обеспечивает организм минеральными веществами. Удельный вес фосфора и железа яиц в суточном рационе достигает 6...9 %. Яйца являются хорошим источником жирорастворимых витаминов А и D. Различные возрастные группы за счет яиц удовлетворяют от 23 до 37 % потребности в витамине А и от 12 до 94 % потребности в витамине D, а

также рибофлавине, ниацине и витамине В₁₂ (обеспечивается от 9 до 14 % суточной потребности). С яйцом человек получает до 50 % суточной нормы холина [9].

Целью данной дипломной работы является товароведная оценка качества куриных пищевых яиц, реализуемых в розничной торговой сети г. Красноярска.

В соответствии с поставленной целью в работе решали следующие задачи:

- анализ состояния упаковки и маркировки исследуемых образцов;
- проведение органолептической оценки качества образцов яйца куриного пищевого;
- определение физико-химических показателей качества;
- сопоставление полученных экспериментальных данных с нормативными требованиями;
- анализ организации формирования ассортимента на примере магазина «Продукты» ООО «Мираж».

Информационной основой данной дипломной работы являются учебная, технологическая, периодическая литература и тематические Интернет-ресурсы.

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. ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия. – Введ. – 01.01.2014. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 12 с.
5. ГОСТ Р 51303-99. Торговля. Термины и определения. – Введ. 0.1.01.2000. – Москва: Изд-во стандартов, 2001. – 8 с.
6. ГОСТ Р 51304-99. Услуги розничной торговли. Общие требования. – Введ. 11.08.99. – М.: Изд-во стандартов, 1999. – 8 с.
7. ГОСТ Р 51773-2001. Розничная торговля. Классификация предприятий. – Введ. 01.01.2002 – Москва: Изд-во стандартов, 2002. – 12 с.
8. Александров, Ю. Л. Экономика товарного обращения : учебник / Ю. Л. Александров, Н. Н. Терещенко. – Красноярск, 2000. – 225 с.
9. Богомолов, А. В. Переработка продукции растительного и животного происхождения / А. В. Богомолов, Ф. В. Перцевой. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2003. – 336 с.
10. Виноградова, С.Н. Организация и технология торговли: учебник / С.Н. Виноградова, О.В. Пигунова. – Минск: Высш.шк., 2002. – 460 с.

11. Дашков, Л.П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учебник для студентов высших учебных заведений / Л. П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. - Москва: Дашков и К, 2006. – 520 с.
12. Егоров, В.Ф. Организация торговли: учебник для вузов / В.Ф. Егоров. – Санкт-Петербург.: Питер, 2004. – 352 с.
13. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Л. Г. Елисеева, Т.Г. Родина, М. А. Положишникова. – Москва: МЦФЭР, 2006. – 800 с.
14. Ермош, Л. Г. Продукция из яиц и творога на предприятиях общественного питания / Л. Г. Ермош, Т. Л. Камоза, О. М. Евтухова. – Красноярск: КГТЭИ, 2005. – 32 с.
15. Зинченко, В. Технология производства пищевых яиц / В. Зинченко // Товаровед продовольственных товаров. – 2010. – № 1. – С. 11-14.
16. Казанцева, Н. С. Товароведение продовольственных товаров / Н. С. Казанцева. – Москва: Дашков и К⁰, 2007. – 399 с.
17. Кондрашова, Е.А. Товароведение продовольственных товаров / Е. А. Кондрашова, Н.В. Коник, Т. А. Пешкова. – Москва: Альфа-М: ИНФРА-М, 2007. – 416 с.
18. Кругляков, Г. Н. Товароведение мясных и яичных товаров. Товароведение молочных товаров и пищевых концентратов / Г. Н. Кругляков, Г. В. Круглякова. – Москва: Маркетинг, 2001.- 488 с.
19. Микулович, Л.С. Товароведение продовольственных товаров с основами микробиологии, санитарии и гигиены/ Л. С. Микулович. – Минск: Выш. шк., 2002. – 429 с.
20. Николаева, М. А. Хранение продовольственных товаров / М. А. Николаева, Г. Я. Резго. - Москва: Инфра-М, 2010.- 304 с.
21. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения / М. А. Николаева. – Москва: Норма, 2006. – 448 с.
22. Новиков, О.А. Розничная продажа товаров / О. А. Новиков, Л. А. Мясникова // Современная торговля. – 2008. – № 12. – С.2-8.

23. Организация и управление торговым предприятием учебник / под ред. Т. П. Данько. – Москва : ИНФРА–М, 2005. – 303 с.
24. Памбухчиянц, О. В. Организация и технология коммерческой деятельности : учебник / О. В. Памбухчиянц. – Москва: Маркетинг, 2001. – 450 с.
25. Панкратов, Ф. Г. Коммерция и технология торговли / Ф. Г. Панкратов, Ф. Г. Панкратов. – Москва: Маркетинг, 2001. – 220 с.
26. Снегирева, В. Розничный магазин. Управление ассортиментом по товарным категориям / В. Снегирева. – Санкт-Петербург: Питер, 2005. – 416 с.
27. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров / В. А. Тимофеева. – Ростов н/Д : Феникс, 2003. – 448 с.
28. Фролов, М. На мировом рынке яиц / М. Фролов // БИКИ. – 2010. – № 113. – С. 6-7.
29. Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / А. Ф. Шепелев, И.А. Печенежская, О. И. Кожухова. – Ростов-на-Дону: МарТ, 2001. – 680 с.

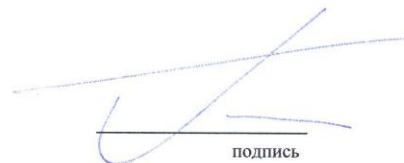
23. Организация и управление торговым предприятием учебник / под ред. Т. П. Данько. – Москва : ИНФРА–М, 2005. – 303 с.
24. Памбухчиянц, О. В. Организация и технология коммерческой деятельности : учебник / О. В. Памбухчиянц. – Москва: Маркетинг, 2001. – 450 с.
25. Панкратов, Ф. Г. Коммерция и технология торговли / Ф. Г. Панкратов, Ф. Г. Панкратов. – Москва: Маркетинг, 2001. – 220 с.
26. Снегирева, В. Розничный магазин. Управление ассортиментом по товарным категориям / В. Снегирева. – Санкт-Петербург: Питер, 2005. – 416 с.
27. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров / В. А. Тимофеева. – Ростов н/Д : Феникс, 2003. – 448 с.
28. Фролов, М. На мировом рынке яиц / М. Фролов // БИКИ. – 2010. – № 113. – С. 6-7.
29. Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / А. Ф. Шепелев, И.А. Печенежская, О. И. Кожухова. – Ростов-на-Дону: МарТ, 2001. – 680 с.



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

1. Я, Письменный Алексей Михайлович, студент 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 куриных яиц, реализуемых в розничной торговой сети г. Красноярск» 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.
1. Я подтверждаю, что выпускная работа написана мною лично, в соответствии с правилами академической этики и не нарушает авторских прав иных лиц.

«20» 06 2016 г.


_____ подпись