

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Торгово-экономический институт
Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
Кротова - И.В. Кротова
подпись инициалы,
фамилия
«14» 06 2017 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

38.03.07 «Товароведение»
38.03.07.03 «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации,
сертификации и управления качеством продукции»

Конкурентоспособность чая черного по дегустационным и качественным
характеристикам

Руководитель

Зобнина
подпись, дата

доцент, канд. с.х. наук
должность, ученая степень

И.А. Зобнина
инициалы, фамилия

Выпускник

Мурадов
подпись, дата

фамилия

Р.Б. Мурадов
инициалы,

Красноярск 2017

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Торгово-экономический институт
Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
Кротова И.В. Кротова
«*20*» *03* 2017 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ
в форме бакалаврской работы**

Студенту: Мурадову Рауфу Баласыевичу

Группа СТ 13-1. Направление подготовки 38.03.07 «Товароведение»,
38.03.07.03 «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации,
сертификации и управления качеством продукции»

Тема выпускной квалификационной работы: «Конкурентоспособность чая
черного по дегустационным и качественным характеристикам».

Утверждена приказом по университету № 2549/с от
28.02.2017

Руководитель ВКР: И.А. Зобнина; доцент, канд. с.х. наук кафедры
товароведения и экспертизы товаров СФУ ТЭИ.

Исходные данные для ВКР: 10 образцов чая черного, приобретённого в
предприятиях розничной торговой сети г. Красноярск.

Перечень разделов ВКР:

Введение.

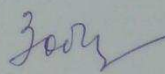
1. Аналитический обзор литературы.
2. Материалы и методы. исследований
3. Результаты экспериментальных исследований и их анализ.

Заключение.

Список использованных источников.

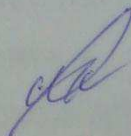
Перечень графического материала: таблиц – 15, рисунков – .

Руководитель ВКР



И.А. Зобнина

Задание принял к исполнению



Р.Б.Мурадов

«20» марта 2017

СОДЕРЖАНИЕ

	ВВЕДЕНИЕ	7
1	Аналитический обзор литературы	9
1.1	Анализ рынка чая черного байхового	9
1.2	Пищевая ценность и химический состав чая черного байхового	10
1.3	Факторы, формирующие качество чая черного байхового	13
1.3.1	1.3.1 Сырье и основные этапы производства чая черного байхового	13
1.4	Классификация и ассортимент чая черного байхового	18
1.5	Требования, предъявляемые к качеству чая черного байхового	20
1.6	Факторы, сохраняющие качество чая черного байхового	22
1.6.1	Упаковка, транспортирование чая черного байхового	22
1.6.2	Хранение чая черного байхового	23
1.7	Фальсификация чая черного байхового	24
1.8	Понятие конкурентоспособности продукции и предприятия	27
1.8.1	Показатели характеризующие конкурентоспособность	
1.8.1	Взаимосвязь качества продукции и конкурентоспособности	30
2	Практическая часть	34
2.1	Характеристика объектов исследования	34
2.2	Определение уровня качества продукции	35
2.2.1	Требование к упаковке и маркировке	35
2.3	Методы оценки конкурентоспособности исследуемых образцов	38
2.4	Расчет единичных показателей качества продукции комплексным методом	40

2.5	Органолептические методы исследования черного чая	43
2.6	Физико-химические методы исследования черного чая	44
3	Результаты исследования	48
3.1	Анализ упаковки и маркировки	48
3.2	Результаты расчета конкурентоспособности комплексным методом	48
3.3	Органолептическая оценка черного чая	54
3.4	Физико-химические показатели качества черного чая	54
	ЗАКЛЮЧЕНИЕ	61
	СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	63

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Конкурентоспособность чая черного по дегустационным и качественным характеристикам» содержит 67 страниц, 15 таблиц, 30 использованных источников.

ЧАЙ ЧЕРНЫЙ, ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА, ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА, БАЛЛЬНАЯ ОЦЕНКА, МАРКИРОВКА, ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА, КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ.

Объект исследования – чай черный

Целью бакалаврской работы является анализ конкурентоспособности чая черного по дегустационным и качественным характеристикам.

Задачи исследования:

1. Установить соответствие маркировки исследуемых образцов нормативным требованиям;
2. Провести анализ органолептических показателей оценки качества чая черного байхового;
3. Определить физико-химические показатели качества черного чая.
4. Провести анализ конкурентоспособности чая черного байхового различных производителей.
5. Сопоставление полученных результатов исследований с требованиями нормативной документации.

По органолептическим и физико-химическим показателям качества все исследуемые образцы: «Mautre de The», «Greenfield», «Tess», «Curtis», «Ahmad Tea», «Dilma Ceylon», «Принцесса Нури», «Princess Kandy», «Лисма», «Акбар» соответствуют требованиям ГОСТ 32573-2013. По потребительским показателям качества наиболее наилучшие характеристики имеют образцы черного чая: «Mautre de The», «Greenfield», «Curtis», «Dilma Ceylon».

ВВЕДЕНИЕ

Трудно найти уголок Земли, где не любили бы чай. Этот напиток занимает второе место после воды. Само слово «чай» пришло к нам через тюркские языки из северокитайского «спа», в то время как источником названия в Западной Европе послужило южнокитайское «те».

Чай является одним из самых популярных напитков у всех народов мира. Он представляет собой обработанные по специальной технологии листья чайного растения. Чай обладает лечебными и диетическими свойствами, приятным ароматом и вкусом. Это один из самых древних напитков, употребляемых человеком.

В настоящее время чайное растение выращивается более, чем в 25 странах Европы, Азии, Америки, Австралии, Африки. Основными производителями чая являются Индия, Китай, Шри – Ланка и Япония. В настоящее время на рынок поступают, привычные нам индийский и цейлонский чай российского развеса; самый высокосортный из которых индийский «Три слона», а из нового ассортимента спросом пользуются индийские чай, ароматизированные сибирскими травами.

Кроме того на рынок поступают сотни сортов чая из Индии, Англии, Германии, Китая, Голландии, Шри - Ланки.

Одним из основных потребителей чайной продукции являются населения англоязычных стран, таких как Англия, Кувейт, Ирландия, Новая Зеландия, Австралия. Здесь в среднем каждый житель потребляет более четырех кг чая в год. Чай обладает лечебными и диетическими свойствами, приятным вкусом и ароматом. Более одного миллиарда чашек чая ежедневно выпивают народы нашей планеты [20].

Чай оказывает тонизирующее действие на организм человека, усиливает жизненные функции, прекрасно утоляет жажду. Он позволяет человеку длительное время переносить отсутствие пищи, поэтому чай - незаменимый спутник путешественников, геологов, моряков.

Родиной чая следует считать Юго-Западный Китай (провинция Юнь-Ань) и примыкающие к нему районы Верхней Бирмы и Северного Индокитая (Вьетнама). В Китае чай был введен в культуру около 350 лет назад, в Японии и Корее на 500 лет позднее. В Индию и Цейлон чайное растение было завезено приблизительно в 40-х г.г. прошлого столетия. В России чай появился в 1638 году. В 18 веке популярность чая в России возросла, ввоз увеличился, и стали изыскивать возможность возделывания чая в стране. В 1848 г. около Сухуми был получен положительный результат возделывания чая, а в 1864 г. на одной из выставок России демонстрировались первые образцы «Кавказского чая».

По степени распространения чай обогнал кофе и популярные напитки, такие как Фанта, Пепси-кола, Кока-кола и другие. Высокая стоимость лучших сортов чая, ограниченность регионов его выращивания (в России - только Адлеровский район Краснодарского края) создает предпосылки для многочисленных способов фальсификации чая. В связи с этим, оценка качества данного продукта является актуальной.

Целью бакалаврской работы является анализ конкурентоспособности чая черного по дегустационным и качественным характеристикам.

Задачи исследования:

1. Установить соответствие маркировки исследуемых образцов нормативным требованиям;
2. Провести анализ органолептических показателей оценки качества чая черного байхового;
3. Определить физико-химические показатели качества черного чая.
4. Провести анализ конкурентоспособности чая черного байхового различных производителей.
5. Сопоставление полученных результатов исследований требованиями нормативной документации.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе работы была дана товароведная оценка чая черного. В качестве объектов исследования были выбраны и приобретены десять образцов черного чая торговых марок «Maitre de The», «Greenfield», «Greenfield», «TESS», «Curtis», «AHMAD TEA», «Dilmah Ceylon», «Принцесса Нури», «Princessa Kandy», «Лисма», «Акбар».

Оценка органолептических качеств черного чая включает такие показатели: аромат, вкус, цвет настоя, крепость и внешний вид разваренного листа.

Физико-химические методы исследования черного чая включают в себя определение массовой доли сухих веществ, водорастворимых экстрактивных веществ, содержание танина.

Состояние маркировки исследуемых образцов соответствовало Техническому регламенту Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 32573–2013 «Чай черный. Технические условия», Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие технические требования».

По органолептическим показателям качества все исследуемые образцы: «Mautre de The», «Greenfield», «Tess», «Curtis», «Ahmad Tea», «Dilma Ceylon», «Принцесса Нури», «Princess Kandy», «Лисма», «Акбар» соответствуют требованиям ГОСТ 32573-2013.

По физико-химическим показателям все исследуемые образцы соответствуют требованиям ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия».

В ходе комплексной оценки конкурентоспособности черного чая были получены следующие результаты:

При определении показателей весомости, было выявлено, что у черного чая вкус и запах и являются самыми весомыми показателями.

По потребительским показателям качества лучшие характеристики имеют образцы черного чая: «Mautre de The», «Greenfield», «Curtis», «Dilm Seylon».

Интегральный показатель всех образцов меньше 1: «Mautre de The» - 0,9, «Greenfield» - 0,98, «Tess» - 0,84, «Curtis» - 0,90, «Ahmad Tea» - 0,90, «Dilm Seylon» - 0,98, «Принцесса Нури» - 0,84, «Princessa Kandy» - 0,84, «Лисма» - 0,84, «Акбар» - 0,90, что свидетельствует о занижении конкурентоспособности, по сравнению с образцами сравнения.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 1937-90 «Чай черный байховый нефасованный. Технические условия». – Введ. 01.05.91 г. – Москва: Стандартинформ, 2009. – 4 с.
2. Технический регламент таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. – 29 с.
3. ГОСТ 28551-90 (ИСО 1574-80) «Чай. Метод определения водорастворимых экстрактивных веществ» –
4. ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия» – Взамен ГОСТ 1938-90; введ. 03.12.13 г. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 8 с.
5. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» – Введ. 01.07.05 г. – Москва: Изд-во стандартов, 2005. – 28 с.
6. ГОСТ 1936-85 «Чай. Правила приемки и методы анализа» – Взамен ГОСТ 1936-73; введ. 01.01.87 г. – Москва: Изд-во стандартов, 1987. – 10 с.
7. ГОСТ 18478-85 «Чайная промышленность. Термины и определения» – Взамен ГОСТ 18478-73; введ. 01.07.86 г. – Москва: Изд-во стандартов, 1987. – 10 с.
8. ГОСТ 28550-90 (ИСО 1572-80) «Чай. Метод приготовления измельченной пробы и определения сухих веществ» – Введ. 01.05.91 г. – Москва: Изд-во стандартов, 1991. – 3 с.
9. ГОСТ 19885-74 «Чай. Методы определения содержания танина и кофеина» – Введ. 01.07.75 г. – Москва: Изд-во стандартов, 1976. – 4 с.
10. Технического регламента таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»: Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9.12.2011 г. № 881.
11. Бланк И.А. Управление торговым предприятием / И.А. Бланк. – Москва: Тандем, 2003. – 416 с.

12. Данько Т.П. Управление маркетингом: учебник для вузов / Т.П. Данько. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИНФРА-М, 2007. - 568 с.
13. Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продуктов: учебник для средне-специальных учебных заведений / С.Т. Драмшева. - Москва: Дашков и К^о, 2005. - 186с.
14. Дуборасова Т.Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов / Т.Ю. Дуборасова. - Москва: Маркетинг, 2001. - 184с.
15. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г.Г. Дубцов. - Москва: Академия, 2006. - 264 с.
16. Елисеев М.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник для вузов / М.Н. Елисеев, В.М. Позняковский. - Москва: Академия, 2006. - 304 с.
17. Исследование продовольственных товаров: учеб. пособие / В.И. Базарова [и др.]. - 2-е изд., перераб. - Москва: Экономика, 1986. - 295 с.
18. Исследование продовольственных товаров: учеб. пособие / Л.А. Боровикова [и др.]. - Москва: Экономика, 1980. - 336 с.
19. Кабанов А.И. Маркетинговый анализ: учеб. пособие / А.И. Кабанов, В.В. Войтенко. - Москва: Центр экономики и маркетинга, 2007. - 174 с.
20. Ковров Г.В. Прогрессивные технологии создания экологически чистых продуктов / Г.В. Ковров // Пищевая промышленность. — 2006. — № 12. — С.25-32.
21. Колесник А.А. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: учебник / А.А. Колесник, Л.Г. Элизарова. - 3-е издание, перераб. и доп. - Москва: Экономика, 1990. - 237с.
22. Коробкина З.В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учеб. пособие / З.В. Коробкина, С.А. Страхова. - Москва: КолосС, 2003. - 352 с.
23. Нестерина М.Ф. Химический состав пищевых продуктов: справочные табл., содержание аминокислот, жирных кислот, витаминов и других / М.Ф. Нестерина. - Москва: Экономика, 1979. - 570 с.

23. Нестерина М.Ф. Химический состав пищевых продуктов: справочные табл., содержание аминокислот, жирных кислот, витаминов и других / М.Ф. Нестерина. – Москва: Экономика, 1979. – 570 с.
24. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров: Теоретические основы: учебник / М.А. Николаева. – Москва: Норма, 2003. – 283 с.
25. Покровский А.А. Химический состав пищевых продуктов: учеб.пособие / А.А. Покровский. – Москва: Экономика, 1977. – 290 с.
26. Скурихин И.М. Химический состав пищевых продуктов: кн.2 / И.М. Скурихин., М.Н. Волгарев. – Москва: Агропромиздат, 1987. – 360 с.
27. Справочник товароведов продовольственных товаров. В 2х т. Т.1./ Е.А. Барабанова [и др.]. – 2-е изд., перераб. – Москва: Экономика, 1987. – 300 с.
28. Четкина Н.М. Товарная экспертиза: учебник / Н.М. Четкина, Т.А. Путилина. – Ростов н/Д.: Феникс, 2000. – 512 с.
29. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник / В.В. Шевченко. – Москва: ИНФА-М, 2006. – 544 с.
30. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза вкусовых и алкогольных товаров: учеб.пособие / А.Ф. Шепелев, К.Р. Мхтирян. – Ростов н/Д.: МаРТ, 2001. – 208 с.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ
СПИСОК
ПРОВЕРЕН
ДАТА 12.06.2017

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«Сибирский федеральный университет»

Торгово-экономический институт

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Отзыв руководителя о бакалаврской работе

Студента гр. СТ-13-1, направления подготовки 38.03.07 Товароведение
(профиль 38.03.07.03 Товароведение и экспертиза товаров в области
стандартизации, сертификации и управления качеством продукции)

Мурадова Рауфа Баласыевича

На тему: «Конкурентоспособность чая черного по дегустационным и
качественным характеристикам»

Бакалаврская работа выполнена на 65 страницах машинописного
текста, содержит 15 таблиц, – рисунка, –приложения. Библиографический
список представлен источниками литературы.

Выпускная квалификационная работа по теме «Конкурентоспособность
чая черного по дегустационным и качественным характеристикам» содержит
страницы, таблицы, рисунка, приложения, использованных
источника.

Целью бакалаврской работы является анализ конкурентоспособности
чая черного по дегустационным и качественным характеристикам.

Задачи исследования:

1. Установить соответствие маркировки исследуемых образцов
нормативным требованиям;
2. Провести анализ органолептических показателей оценки качества
чая черного байхового;
3. Определить физико-химические показатели качества черного чая.
4. Провести анализ конкурентоспособности чая черного байхового
различных производителей.
5. Сопоставление полученных результатов исследований с
требованиями нормативной документации.

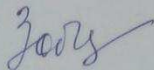
Задание выполнено автором полностью в соответствии с
поставленными задачами. Мурадов Р.Б. использовал и проанализировал
литературу по теме бакалаврской работы. Результаты исследований
представлены в виде табличного материала и его анализа. Расчеты в работе
выполнены верно.

Бакалаврская работа состоит из введения, 3 глав, выводов, списка
литературы, приложений. Во введении представлены сведения о целебных
свойствах чая, производителях, цель, задачи, актуальность работы.
Аналитический обзор литературы включает в себя вопросы факторов,

формирующих и сохраняющих качество чая, конкурентоспособности этого продукта. Во второй главе приведена характеристика 10 образцов чая черного и методы исследования. В третьей главе приводится анализ конкурентоспособности чая черного по маркировке, органолептическим и физико-химическим показателям, а также комплексной потребительской оценки. В ходе выполнения бакалаврской работы Мурадов Р.Б. проявил самостоятельность, умение работать с литературой, анализировать информацию и экспериментальные данные.

Бакалаврская работа Мурадова Рауфа Баласиевича соответствует всем предъявляемым требованиям и заслуживает положительной оценки. А ее автор после защиты соответствующей квалификации.

Научный руководитель



канд.с.х. наук

И.А. Зобнина

22.06.2017

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Торгово-экономический институт
Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
Кротова - И.В. Кротова
подпись инициалы,
фамилия
«14» 06 2017 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

38.03.07 «Товароведение»
38.03.07.03 «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации,
сертификации и управления качеством продукции»

Конкурентоспособность чая черного по дегустационным и качественным
характеристикам

Руководитель

Зобнина
подпись, дата

доцент, канд. с.х. наук
должность, ученая степень

И.А. Зобнина
инициалы, фамилия

Выпускник

Мурадов
подпись, дата

фамилия

Р.Б. Мурадов
инициалы,

Красноярск 2017

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Торгово-экономический институт
Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
Пронина И.В. Кротова
«20» 03 2017 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ
в форме бакалаврской работы**

Студенту: Мурадову Рауфу Баласыевичу

Группа СТ 13-1. Направление подготовки 38.03.07 «Товароведение»,
38.03.07.03 «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации,
сертификации и управления качеством продукции»

Тема выпускной квалификационной работы: «Конкурентоспособность чая
черного по дегустационным и качественным характеристикам».

Утверждена приказом по университету № 2549/с от
28.02.2017

Руководитель ВКР: И.А. Зобнина; доцент, канд. с.х. наук кафедры
товароведения и экспертизы товаров СФУ ТЭИ.

Исходные данные для ВКР: 10 образцов чая черного, приобретённого в
предприятиях розничной торговой сети г. Красноярск.

Перечень разделов ВКР:

Введение.

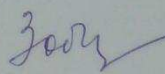
1. Аналитический обзор литературы.
2. Материалы и методы. исследований
3. Результаты экспериментальных исследований и их анализ.

Заключение.

Список использованных источников.

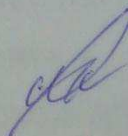
Перечень графического материала: таблиц – 15, рисунков – .

Руководитель ВКР



И.А. Зобнина

Задание принял к исполнению



Р.Б.Мурадов

«20» марта 2017

СОДЕРЖАНИЕ

	ВВЕДЕНИЕ	7
1	Аналитический обзор литературы	9
1.1	Анализ рынка чая черного байхового	9
1.2	Пищевая ценность и химический состав чая черного байхового	10
1.3	Факторы, формирующие качество чая черного байхового	13
1.3.1	1.3.1 Сырье и основные этапы производства чая черного байхового	13
1.4	Классификация и ассортимент чая черного байхового	18
1.5	Требования, предъявляемые к качеству чая черного байхового	20
1.6	Факторы, сохраняющие качество чая черного байхового	22
1.6.1	Упаковка, транспортирование чая черного байхового	22
1.6.2	Хранение чая черного байхового	23
1.7	Фальсификация чая черного байхового	24
1.8	Понятие конкурентоспособности продукции и предприятия	27
1.8.1	Показатели характеризующие конкурентоспособность	
1.8.1	Взаимосвязь качества продукции и конкурентоспособности	30
2	Практическая часть	34
2.1	Характеристика объектов исследования	34
2.2	Определение уровня качества продукции	35
2.2.1	Требование к упаковке и маркировке	35
2.3	Методы оценки конкурентоспособности исследуемых образцов	38
2.4	Расчет единичных показателей качества продукции комплексным методом	40

2.5	Органолептические методы исследования черного чая	43
2.6	Физико-химические методы исследования черного чая	44
3	Результаты исследования	48
3.1	Анализ упаковки и маркировки	48
3.2	Результаты расчета конкурентоспособности комплексным методом	48
3.3	Органолептическая оценка черного чая	54
3.4	Физико-химические показатели качества черного чая	54
	ЗАКЛЮЧЕНИЕ	61
	СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	63

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Конкурентоспособность чая черного по дегустационным и качественным характеристикам» содержит 67 страниц, 15 таблиц, 30 использованных источников.

ЧАЙ ЧЕРНЫЙ, ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА, ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА, БАЛЛЬНАЯ ОЦЕНКА, МАРКИРОВКА, ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ УПАКОВКА, КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ.

Объект исследования – чай черный

Целью бакалаврской работы является анализ конкурентоспособности чая черного по дегустационным и качественным характеристикам.

Задачи исследования:

1. Установить соответствие маркировки исследуемых образцов нормативным требованиям;
2. Провести анализ органолептических показателей оценки качества чая черного байхового;
3. Определить физико-химические показатели качества черного чая.
4. Провести анализ конкурентоспособности чая черного байхового различных производителей.
5. Сопоставление полученных результатов исследований с требованиями нормативной документации.

По органолептическим и физико-химическим показателям качества все исследуемые образцы: «Mautre de The», «Greenfield», «Tess», «Curtis», «Ahmad Tea», «Dilma Ceylon», «Принцесса Нури», «Princess Kandy», «Лисма», «Акбар» соответствуют требованиям ГОСТ 32573-2013. По потребительским показателям качества наиболее наилучшие характеристики имеют образцы черного чая: «Mautre de The», «Greenfield», «Curtis», «Dilma Ceylon».

ВВЕДЕНИЕ

Трудно найти уголок Земли, где не любили бы чай. Этот напиток занимает второе место после воды. Само слово «чай» пришло к нам через тюркские языки из северокитайского «спа», в то время как источником названия в Западной Европе послужило южнокитайское «те».

Чай является одним из самых популярных напитков у всех народов мира. Он представляет собой обработанные по специальной технологии листья чайного растения. Чай обладает лечебными и диетическими свойствами, приятным ароматом и вкусом. Это один из самых древних напитков, употребляемых человеком.

В настоящее время чайное растение выращивается более, чем в 25 странах Европы, Азии, Америки, Австралии, Африки. Основными производителями чая являются Индия, Китай, Шри – Ланка и Япония. В настоящее время на рынок поступают, привычные нам индийский и цейлонский чай российского развеса; самый высокосортный из которых индийский «Три слона», а из нового ассортимента спросом пользуются индийские чай, ароматизированные сибирскими травами.

Кроме того на рынок поступают сотни сортов чая из Индии, Англии, Германии, Китая, Голландии, Шри - Ланки.

Одним из основных потребителей чайной продукции являются населения англоязычных стран, таких как Англия, Кувейт, Ирландия, Новая Зеландия, Австралия. Здесь в среднем каждый житель потребляет более четырех кг чая в год. Чай обладает лечебными и диетическими свойствами, приятным вкусом и ароматом. Более одного миллиарда чашек чая ежедневно выпивают народы нашей планеты [20].

Чай оказывает тонизирующее действие на организм человека, усиливает жизненные функции, прекрасно утоляет жажду. Он позволяет человеку длительное время переносить отсутствие пищи, поэтому чай - незаменимый спутник путешественников, геологов, моряков.

Родиной чая следует считать Юго-Западный Китай (провинция Юнь-Ань) и примыкающие к нему районы Верхней Бирмы и Северного Индокитая (Вьетнама). В Китае чай был введен в культуру около 350 лет назад, в Японии и Корее на 500 лет позднее. В Индию и Цейлон чайное растение было завезено приблизительно в 40-х г.г. прошлого столетия. В России чай появился в 1638 году. В 18 веке популярность чая в России возросла, ввоз увеличился, и стали изыскивать возможность возделывания чая в стране. В 1848 г. около Сухуми был получен положительный результат возделывания чая, а в 1864 г. на одной из выставок России демонстрировались первые образцы «Кавказского чая».

По степени распространения чай обогнал кофе и популярные напитки, такие как Фанта, Пепси-кола, Кока-кола и другие. Высокая стоимость лучших сортов чая, ограниченность регионов его выращивания (в России - только Адлеровский район Краснодарского края) создает предпосылки для многочисленных способов фальсификации чая. В связи с этим, оценка качества данного продукта является актуальной.

Целью бакалаврской работы является анализ конкурентоспособности чая черного по дегустационным и качественным характеристикам.

Задачи исследования:

1. Установить соответствие маркировки исследуемых образцов нормативным требованиям;
2. Провести анализ органолептических показателей оценки качества чая черного байхового;
3. Определить физико-химические показатели качества черного чая.
4. Провести анализ конкурентоспособности чая черного байхового различных производителей.
5. Сопоставление полученных результатов исследований требованиями нормативной документации.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе работы была дана товароведная оценка чая черного. В качестве объектов исследования были выбраны и приобретены десять образцов черного чая торговых марок «Maitre de The», «Greenfield», «Greenfield», «TESS», «Curtis», «AHMAD TEA», «Dilmah Ceylon», «Принцесса Нури», «Princessa Kandy», «Лисма», «Акбар».

Оценка органолептических качеств черного чая включает такие показатели: аромат, вкус, цвет настоя, крепость и внешний вид разваренного листа.

Физико-химические методы исследования черного чая включают в себя определение массовой доли сухих веществ, водорастворимых экстрактивных веществ, содержание танина.

Состояние маркировки исследуемых образцов соответствовало Техническому регламенту Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 32573–2013 «Чай черный. Технические условия», Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие технические требования».

По органолептическим показателям качества все исследуемые образцы: «Mautre de The», «Greenfield», «Tess», «Curtis», «Ahmad Tea», «Dilma Ceylon», «Принцесса Нури», «Princess Kandy», «Лисма», «Акбар» соответствуют требованиям ГОСТ 32573-2013.

По физико-химическим показателям все исследуемые образцы соответствуют требованиям ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия».

В ходе комплексной оценки конкурентоспособности черного чая были получены следующие результаты:

При определении показателей весомости, было выявлено, что у черного чая вкус и запах и являются самыми весомыми показателями.

По потребительским показателям качества лучшие характеристики имеют образцы черного чая: «Mautre de The», «Greenfield», «Curtis», «Dilm Seylon».

Интегральный показатель всех образцов меньше 1: «Mautre de The» - 0,9, «Greenfield» - 0,98, «Tess» - 0,84, «Curtis» - 0,90, «Ahmad Tea» - 0,90, «Dilm Seylon» - 0,98, «Принцесса Нури» - 0,84, «Princessa Kandy» - 0,84, «Лисма» - 0,84, «Акбар» - 0,90, что свидетельствует о занижении конкурентоспособности, по сравнению с образцами сравнения.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 1937-90 «Чай черный байховый нефасованный. Технические условия». – Введ. 01.05.91 г. – Москва: Стандартиформ, 2009. – 4 с.
2. Технический регламент таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. – 29 с.
3. ГОСТ 28551-90 (ИСО 1574-80) «Чай. Метод определения водорастворимых экстрактивных веществ» –
4. ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия» – Взамен ГОСТ 1938-90; введ. 03.12.13 г. – Москва: Стандартиформ, 2014. – 8 с.
5. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» – Введ. 01.07.05 г. – Москва: Изд-во стандартов, 2005. – 28 с.
6. ГОСТ 1936-85 «Чай. Правила приемки и методы анализа» – Взамен ГОСТ 1936-73; введ. 01.01.87 г. – Москва: Изд-во стандартов, 1987. – 10 с.
7. ГОСТ 18478-85 «Чайная промышленность. Термины и определения» – Взамен ГОСТ 18478-73; введ. 01.07.86 г. – Москва: Изд-во стандартов, 1987. – 10 с.
8. ГОСТ 28550-90 (ИСО 1572-80) «Чай. Метод приготовления измельченной пробы и определения сухих веществ» – Введ. 01.05.91 г. – Москва: Изд-во стандартов, 1991. – 3 с.
9. ГОСТ 19885-74 «Чай. Методы определения содержания танина и кофеина» – Введ. 01.07.75 г. – Москва: Изд-во стандартов, 1976. – 4 с.
10. Технического регламента таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»: Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9.12.2011 г. № 881.
11. Бланк И.А. Управление торговым предприятием / И.А. Бланк. – Москва: Тандем, 2003. – 416 с.

12. Данько Т.П. Управление маркетингом: учебник для вузов / Т.П. Данько. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИНФРА-М, 2007. - 568 с.
13. Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продуктов: учебник для средне-специальных учебных заведений / С.Т. Драмшева. - Москва: Дашков и К^о, 2005. - 186с.
14. Дуборасова Т.Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов / Т.Ю. Дуборасова. - Москва: Маркетинг, 2001. - 184с.
15. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г.Г.Дубцов. - Москва: Академия, 2006. - 264 с.
16. Елисеев М.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник для вузов/ М.Н.Елисеев, В.М. Позняковский. - Москва: Академия, 2006. - 304 с.
17. Исследование продовольственных товаров: учеб. пособие / В.И. Базарова [и др.]. - 2-е изд., перераб. - Москва: Экономика, 1986. - 295 с.
18. Исследование продовольственных товаров: учеб, пособие / Л.А. Боровикова [и др.]. - Москва: Экономика, 1980. - 336 с.
19. Кабанов А.И. Маркетинговый анализ: учеб.пособие / А.И. Кабанов, В.В. Войтенко. - Москва: Центр экономики и маркетинга, 2007. - 174 с.
20. Ковров Г.В. Прогрессивные технологии создания экологически чистых продуктов / Г.В.Ковров // Пищевая промышленность. — 2006. — № 12. — С.25-32.
21. Колесник А.А. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: учебник / А.А. Колесник, Л.Г.Элизарова. - 3-е издание, перераб. и доп. - Москва: Экономика, 1990. - 237с.
22. Коробкина З.В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учеб.пособие / З.В. Коробкина, С.А. Страхова. - Москва: КолосС, 2003. - 352 с.
23. Нестерина М.Ф. Химический состав пищевых продуктов: справочные табл., содержание аминокислот, жирных кислот, витаминов и других / М.Ф. Нестерина. - Москва: Экономика, 1979. - 570 с.

23. Нестерина М.Ф. Химический состав пищевых продуктов: справочные табл., содержание аминокислот, жирных кислот, витаминов и других / М.Ф. Нестерина. – Москва: Экономика, 1979. – 570 с.
24. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров: Теоретические основы: учебник / М.А. Николаева. – Москва: Норма, 2003. – 283 с.
25. Покровский А.А. Химический состав пищевых продуктов: учеб.пособие / А.А. Покровский. – Москва: Экономика, 1977. – 290 с.
26. Скурихин И.М. Химический состав пищевых продуктов: кн.2 / И.М. Скурихин., М.Н. Волгарев. – Москва: Агропромиздат, 1987. – 360 с.
27. Справочник товароведов продовольственных товаров. В 2х т. Т.1./ Е.А. Барабанова [и др.]. – 2-е изд., перераб. – Москва: Экономика, 1987. – 300 с.
28. Четкина Н.М. Товарная экспертиза: учебник / Н.М. Четкина, Т.И. Путилина. – Ростов н/Д.: Феникс, 2000. – 512 с.
29. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник / В.В. Шевченко. – Москва: ИНФА-М, 2006. – 544 с.
30. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза вкусовых и алкогольных товаров: учеб.пособие / А.Ф. Шепелев, К.Р. Мхтирян. – Ростов н/Д.: МаРТ, 2001. – 208 с.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ
СПИСОК
ПРОВЕРЕН
ДАТА 12.06.2017

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«Сибирский федеральный университет»

Торгово-экономический институт

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Отзыв руководителя о бакалаврской работе

Студента гр. СТ-13-1, направления подготовки 38.03.07 Товароведение
(профиль 38.03.07.03 Товароведение и экспертиза товаров в области
стандартизации, сертификации и управления качеством продукции)

Мурадова Рауфа Баласыевича

На тему: «Конкурентоспособность чая черного по дегустационным и
качественным характеристикам»

Бакалаврская работа выполнена на 65 страницах машинописного
текста, содержит 15 таблиц, – рисунка, –приложения. Библиографический
список представлен источниками литературы.

Выпускная квалификационная работа по теме «Конкурентоспособность
чая черного по дегустационным и качественным характеристикам» содержит
страницы, таблицы, рисунка, приложения, использованных
источника.

Целью бакалаврской работы является анализ конкурентоспособности
чая черного по дегустационным и качественным характеристикам.

Задачи исследования:

1. Установить соответствие маркировки исследуемых образцов
нормативным требованиям;
2. Провести анализ органолептических показателей оценки качества
чая черного байхового;
3. Определить физико-химические показатели качества черного чая.
4. Провести анализ конкурентоспособности чая черного байхового
различных производителей.
5. Сопоставление полученных результатов исследований с
требованиями нормативной документации.

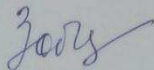
Задание выполнено автором полностью в соответствии с
поставленными задачами. Мурадов Р.Б. использовал и проанализировал
литературу по теме бакалаврской работы. Результаты исследований
представлены в виде табличного материала и его анализа. Расчеты в работе
выполнены верно.

Бакалаврская работа состоит из введения, 3 глав, выводов, списка
литературы, приложений. Во введении представлены сведения о целебных
свойствах чая, производителях, цель, задачи, актуальность работы.
Аналитический обзор литературы включает в себя вопросы факторов,

формирующих и сохраняющих качество чая, конкурентоспособности этого продукта. Во второй главе приведена характеристика 10 образцов чая черного и методы исследования. В третьей главе приводится анализ конкурентоспособности чая черного по маркировке, органолептическим и физико-химическим показателям, а также комплексной потребительской оценки. В ходе выполнения бакалаврской работы Мурадов Р.Б. проявил самостоятельность, умение работать с литературой, анализировать информацию и экспериментальные данные.

Бакалаврская работа Мурадова Рауфа Баласиевича соответствует всем предъявляемым требованиям и заслуживает положительной оценки. А ее автор после защиты соответствующей квалификации.

Научный руководитель



канд.с.х. наук

И.А. Зобнина

22.06.2017