

Курсовая работа

Идентификация, контроль и экспертиза хлебных товаров



**По специальности: 38.02.05 Товароведение и экспертиза
качества потребительский товаров**

Выполнил: студент группы ТВ-6.

Цели:

Целью исследования является характеристика и проведение идентификации, контроля и экспертизы качества хлеба.

Объектом исследования является хлеб.

Основными **объектами** товарной экспертизы являются потребительские товары.

Задачи исследования курсовой работы:

- изучить порядок проведения идентификации хлеба;
- изучить порядок проведения оценки качества хлеба;
- изучить порядок проведения экспертизы хлеба.

Виды идентификации:

- **потребительская**
- **ассортиментная**
- **товарно-партионная**
- **сортовая**
- **специальная**
- **количественная**
- **качественная**
- **стоимостная**



Сущность контроля

Контроль качества — это проверка соответствия показателей качества установленным требованиям. Требования, предъявляемые к показателям качества, определены в соответствующих нормативных документах (стандартах, нормах, правилах) или в технических условиях.



Экспертиза качества товаров

Экспертиза представляет собой исследование, проводимое лицом, сведущим в науке, технике, искусстве или ремесле, привлечённым по поручению заинтересованных лиц, в целях получения ответа на вопросы, требующие специальных познаний.



Хлеб

Хлеб-это

**пищевой продукт, получа
емый путём выпечки, пар
овой обработки или жарк
и теста, состоящего, как
минимум, из муки и воды.**



Ассортимент хлеба

- * Улучшенный ржаной
- * Деликатесный
- * Пшеничный
- * Улучшенный пшеничный
- * Ржаной
- * Национальные сорта
- * Диетические сорта



Классификация по виду и сорту

По виду и сорту муки
ржаные
- ржано-пшеничные



Классификация по рецептуре

По рецептуре различают хлеб
выпекаемые из муки, во
Улучшенные, изготавливаемы
жиров, яиц, молока, п
содержащие большое кол



Классификация по способу выпечки

По способу выпечки хлеб бывает формовый (выпекают в формах) и подовой.

По форме различают булочки, плетеные и другие изделия. По способу реализации для покупателей хлеб подразделяется на фасованный и фасовочный.

По способу фасовки фасовочный хлеб подразделяется на фасовочный и фасовочный. Последний поступает в продажу в виде буханки.



Требования к качеству хлеба

Качество хлеба оценивают одним из следующих способов:

- по внешнему виду;
- состоянию мякиша;
- вкусу,
- запаху.

Основными физико-химическими показателями являются:

- влажность мякиша,
- кислотность
- пористость.





Классификационные признаки

Класс	Потребительские товары
Подкласс	Продовольственные товары
Группа	Хлебобулочные изделия
Подгруппа	Зерно-мучные товары
Вид	Хлеб
Разновидность	Хлеб пшеничный высшего сорта
Наименование	Хлеб «Новосемейкинский»

Внешний вид маркировки хлеба «Новосемейкинского»



Органолептическая оценка качества

Корка должна иметь цвет
темно-коричневого в зави
подгорелой и бледности. Фо
запах должны быть свойстве



Бальная оценка качества

Показатели	Характеристика	Количество баллов
Вкус	Не достаточно соленый	2
Запах	Свежеиспеченного хлеба	2
Цвет	Светло-бежевый	5
Всего		9

Количественная идентификация

При количественной
выявлено, что масса
соответствует массе,
больше на 50,8 г. или

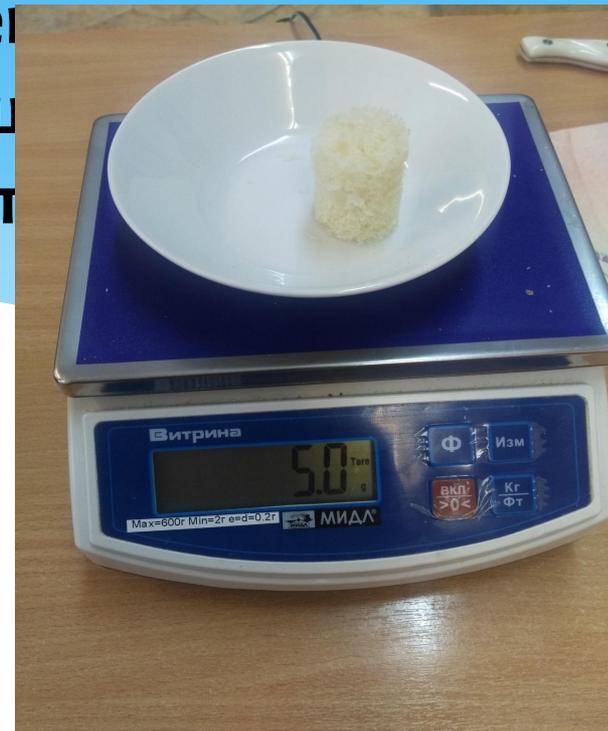


Определение пористости хлеба.

При определении пористости хлеба используют прибор Журавлева. Из середины изделия вырезают курок. Далее кусок обрезают специальной мякишницей.

об
вту
опр

й мякишницей
шивают
хлеба



Вывод:

При проведении контроля и экспертизы качества образца хлеба, по результатам проведения идентификации потребительской, ассортиментной соответствует нормативным требованиям.

По результатам количественной идентификации была выявлена влажность хлеба 50,8 г.



