



Основы товароведения продовольственных товаров

Классификация товаров



Гайдукова Т.С.

Зерно и зерномучные товары

- Зерно;
- Крупы;
- Мука;
- Макаaronные изделия;
- Хлебобулочные изделия



Плоды

- Семечковые плоды:
яблоки, груши, айва,
рябина;
- Косточковые плоды:
вишня, черешня, слива,
абрикосы, персики;
- Ягоды;
- Орехоплодные плоды;
- Субтропические и
тропические плоды



ОВОЩИ

● Вегетативные:

- клубнеплоды – картофель и топинамбур;
- корнеплоды – морковь, петрушка, пастернак и сельдерей, свекла, редис, репа, редька;
- листовые – капуста, лук, чеснок и овощная зелень;
- корневищные – хрен;
- стеблевые – капуста кольраби, спаржа.

● Генеративные:

- *цветочные – цветная капуста, артишок;
- * плодовые: томатные – томаты, баклажаны, перцы;
- *тыквенные – огурцы, кабачки, патиссоны, тыквы, арбузы и дыни;
- *бобовые – стручковая фасоль, горох стручковый, бобы, спаржа, сахарная кукуруза.



Грибы

- Свежие;
- Соленые;
- Сушеные;
- Маринованные.



Мёд

- **Натуральный монофлерный мёд;**
- **Полифлерный мёд;**
- **Падевый мёд;**
- **Смешанный мёд;**



Пищевые жиры

- Животного происхождения:
- Растительного происхождения;
- Модифицированные жиры.



Молоко и молочные товары

- Молоко;
- Кисломолочные продукты;
- Масло сливочное;
- Сливки;
- Сгущенное молоко;
- Творог;
- Сыр;
- Мороженное



Мясо и мясные товары

- Говядина;
- Телятина;
- Свинина;
- Конина;
- Баранина;
- Мясо птицы;
- Мясо кроликов;
- Мясо диких животных;
- Колбасные изделия;
- Полуфабрикаты;
- Мясные консервы



Рыба и рыбные товары



- Рыба живая и охлажденная;
- Мороженная рыба;
- Рыба соленая;
- Сушеная, вяленая и копченая рыба;
- Рыбные консервы и пресервы;
- Икорные товары
- Крабы, мидии, кальмары

Яйца и яичные товары

- Диетические яйца
- Столовые яйца
- Мороженные яичные продукты
- Яичный порошок



Непродовольственные товары

- хозяйственные товары;
- нефть и продукты нефтепереработки;
- одежно-обувные товары; парфюмерно-косметические товары;
- электротовары;
- культурно-бытовые изделия;
- ювелирные украшения;
- галантерея;
- изделия народных промыслов



Крупы



гречневая
крупа



овсяная
крупа



пшеничная
крупа



пшенная
крупа



перловая
крупа



ячневая
крупа



манная
крупа



гороховая
крупа



кукурузная
крупа

Сорта хлеба

пшеничный



ржано-
пшеничный

ржаной



Макаронные изделия



ВЕРМИШЕЛЬ



РОЖКИ



ПЕРЬЯ



РОЖКИ с гребешком



ЛИЛИЯ



РОЖКИ витые



СПИРАЛЬ



ВЕРМИШЕЛЬ
яичная



УЛИТКИ

ВЕРМИШЕЛЬ длинная

МАКАРОНЫ соломка

ЛАПША длинная

Зерновые культуры



Хлебо - булочные изделия



каравай

пирожок



плюшка



рулет

Сдоба с
начинкой



рогалик

Мука

Пшеничная



Самая распространенная.
Применение: из мягких сортов – для хлеба и выпечки, из твердой – пасты и пиццы

Ржаная



Для выпечки ржаную муку смешивают с высокосортной пшеничной.
Применение: ржаной хлеб, печенье, блины, оладьи

Рисовая



Без глютена, содержит больше микроэлементов и витаминов, чем пшеничная.
Применение: хлеб, соусы, супы, лепешки

Гороховая



Содержит клетчатку, витамины А и С, магний, цинк, минералы, белок, антиоксиданты.
Применение: овощные котлеты, лепешки, пончики, печенье

Овсяная



Мало крахмала, содержит витамины А, Е, группы В, способствует выработке серотонина.
Применение: выпечка, супы, каши

Ячменная



Снижает холестерин, защищает сосуды и сердце.
Применение: блины