ТЕМА «ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ МЕТОДОМ»

Цель занятия:
1. Определить методы оценки
качества продовольственных товаров
2. Научиться определять органолептическим методом
Качество продуктов
3. Выяснить, всегда ли цена соответствует качеству.

Список пищевых добавок, разрешенных на территории Российской Федерации

Е100 - Е182 красители – (окраска продуктов)

Е200 – Е300 консерванты – (для продления сроков хранения)

Е300 – Е400 антиокислители, регуляторы кислотности – (замедляют окисление)

Е400 – Е500 стабилизаторы - (сохраняют консинстенцию)

Е500 – Е600 эмульгаторы - (поддерживают структуру продуктов питания)

Е600 - Е700 усилители вкуса и аромата – (Усиливают вкусовые свойства)

Е700 - Е800 запасные номера

Е800 - Е900 антифламинги - (противопенные),

Е900 - Е1000 глазирователи, подсластители – (глазирователи предназначены для образования ровной, достаточно твердой с матовым блеском поверхности)

Е1000 и далее формируемая группа

Пищевые добавки, не разрешенные к применению в РФ:

Е121 – (цитрусовый красный 2) – краситель;
Е123 – (амарант) – краситель;
Е216, 217 – консерванты
Е240 – (формальдегид) – консервант и т.д.

Качество — совокупность свойств товараКачество — совокупность свойств товара, обусловливающих его способность удовлетворять определенные потребности в соответствии с его назначением.

В Российской Федерации действуют следующие виды нормативной документации:
межгосударственные стандарты (**ГОСТ**),
государственные стандарты Российской Федерации (**ГОСТ Р**),
отраслевые стандарты (**ОСТ**),
стандарты предприятий (**СТП**),
технические условия.

Существуют следующие методы определения качества товара:

- — органолептический;
- — лабораторный;
- — экспертный;
- — измерительный;
- — регистрационный, социологический.

Органолептический метод - качество устанавливается с помощью органов чувств (зрения, слуха, обоняния, осязания, вкуса) по внешнему виду, цвету, консистенции.

Печенье

Печенье — кондитерское изделие из пшеничного теста, содержащее значительное количество сахара и жира, небольшой толщины и разнообразной формы.

Виды печенья:

- Сахарное печенье
- Затяжное печенье
- Сдобное печенье
- Овсяное

Факторы, влияющие на качество печенья

Формирующие факторы:

•Качество исходного сырья;

•Качество и технология изготовления;

•Контроль готовой продукции.

Сохраняющие факторы:

•Тара и тарная упаковка;

•Условия транспортирования;

•Условия хранения;

•Условия реализации

Дефекты печенья:

- подгорелость,
- непропеченность,
- следы непромеса,
- посторонние включения,
- прогорклость,
- затхлость,
- плесневение

Фальсификация печенья:

- *Качественная*
- *Количественная*
- *Информационная*
- *Ассортиментная*

Требования к качеству печенья

- По форме может быть квадратным, прямоугольным, круглым, овальным, фигурным
- На лицевой стороне печенья виден четкий рисунок
- Цвет - от светло-желтого до светло-коричневого
- На изломе печенье должно быть пропеченным, равномерно пористым, без пустот, закала и следов непромеса
- Вкус и запах- приятные, ясно выраженные без посторонних привкусов и запахов

Условия и сроки хранения

- В сухих, чистых, вентилируемых помещениях при температуре не более 18 ˚С и относительной влажности воздуха не выше 75%
- Срок хранения печенья **сахарного и затяжного**- не более 3-х месяцев, **сдобного** от 15 до 45 суток

Маркировка печенья

-товарный знак (при его наличии), наименование пред приятия-изготовителя, его местонахождение;
- наименование и состав продукта;
- масса нетто;
- условия хранения;
- дату выработки ;
- срок годности;
- информационные сведения о пищевой (белки, жиры, углеводы) и энергетической ценности 100 г продукта;
- обозначение стандарта, в соответствии с которым печенье изготовлено и может быть идентифицировано

Штриховое кодирование

ВЫВОДЫ:

1. Необходимо знать, что существует закон о защите прав потребителей, который является гарантом наших прав, также существуют госты, которые регулируют производство и качество продуктов питания.
2. Необходимо при покупке обращать внимание на упаковку, маркировку, состав продукта.
3. Знать методы фальсификации продукта.
4. Покупать только у проверенных продавцов
5. Знать факторы, влияющие на качество продуктов.
6. Соблюдать температуру и режимы хранения с учетом товарного соседства.
7. Уметь определять органолептическим методом качество товара, т.к. это самый доступный метод.
8. Помните, что цена товара часто повышается из-за бренда, упаковки. Не всегда дорогой товар – качественный товар.