

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

E100 - E182 красители – (окраска продуктов)

E200 – E300 консерванты – (для продления сроков хранения)

E300 – E400 антиокислители, регуляторы кислотности – (замедляют окисление)

E400 – E500 стабилизаторы - (сохраняют консистенцию)

E500 – E600 эмульгаторы - (поддерживают структуру продуктов питания)

E600 - E700 усилители вкуса и аромата – (Усиливают вкусовые свойства)

E700 - E800 запасные номера

E800 - E900 антифламинги - (противопенные),

E900 - E1000 глазирователи, подсластители – (глазирователи предназначены для образования ровной, достаточно твердой с матовым блеском поверхности)

E1000 и далее формируемая группа

Пищевые добавки, не разрешенные к применению в РФ:

E121 – (цитрусовый красный 2) – краситель;

E123 – (амарант) – краситель;

E216, 217 – консерванты

E240 – (формальдегид) – консервант и т.д.

Качество — совокупность свойств товара Качество — совокупность свойств товара, обуславливающих 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 печени

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 печени:

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

Фальсификация печени:

- 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 предприятия-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.