

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ  
«ВОЛЖСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГБПОУ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ «ВИТТ»)**

**«ПЕРЕРАБОТАННЫЕ ПЛОДЫ И ОВОЩИ И  
ИХ РОЛЬ В ОРГАНИЗАЦИИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО РЫНКА  
КАЧЕСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ»**



**Выполнила: студент гр. 305  
Васильев М.А.**

# АКТУАЛЬНОСТЬ

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАЗЛИЧНЫХ СПОСОБОВ  
ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ,  
СПОСОБСТВУЕТ РАСШИРЕНИЮ АССОРТИМЕНТА,  
ПРИСУТСТВИЕ В ТОРГОВОЙ СЕТИ  
ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ  
В ТЕЧЕНИИ ВСЕГО ГОДА,  
НЕЗАВИСИМО ОТ СЕЗОНА,  
ЧТО ПОЗВОЛЯЕТ РАЗНООБРАЗИТЬ  
РАЦИОН ПИТАНИЯ.**



# ЦЕЛЬ

**ЦЕЛЬ КУРСОВОЙ РАБОТЫ - ИЗУЧЕНИЕ  
АССОРТИМЕНТА ПЕРЕРАБОТАННОЙ  
ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ И ЕГО РОЛЬ В  
ОРГАНИЗАЦИИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО РЫНКА  
КАЧЕСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ.**



# ЗАДАЧИ

1. ИЗУЧИТЬ И ПОДОБРАТЬ ЛИТЕРАТУРУ.
2. СИСТЕМАТИЗИРОВАТЬ И АНАЛИЗИРОВАТЬ ИНФОРМАЦИЮ.
3. ИЗУЧИТЬ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА ПЕРЕРАБОТАННЫХ ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ.
4. ИЗУЧИТЬ ТОВАРОВЕДНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕРЕРАБОТАННЫХ ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ.
5. ИЗУЧИТЬ ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПЕРЕРАБОТАННЫХ ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ.





# **ПРЕДМЕТ ИССЛЕДОВАНИЯ**

**ПЕРЕРАБОТАННЫЕ ПЛОДЫ И ОВОЩИ И ОЦЕНКА  
КАЧЕСТВА ЗАКУСОЧНЫХ ОВОЩНЫХ  
КОНСЕРВОВ.**



# **ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ**

- КОЛИЧЕСТВО ВОДЫ В СВЕЖИХ ОВОЩАХ ОТ 70-95%
- ПРОЦЕНТ САХАРА В ОВОЩАХ ДО 9,5%
- КРАХМАЛ В ОСНОВНОМ СОДЕРЖИТСЯ: В КАРТОФЕЛЕ (25%),  
ЗЕЛЕНОМ ГОРОШКЕ (6%), САХАРНОЙ КУКУРУЗЕ (10%)
- КЛЕТЧАТКИ ДО 4%
- ОВОЩИ ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ ВИТАМИНОВ С, Р,  
К, А И ГРУППЫ В
- МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ( КАЛЬЦИЙ, КАЛИЙ, ФОСФОР, НАТРИЙ,  
МАГНИЙ, ЖЕЛЕЗО, МАРГАНЕЦ, СЕРА, ХЛОР, ЙОД, КОБАЛЬТ)  
СОДЕРЖИТСЯ 0,2-2%
- ОРГАНИЧЕСКИЕ КИСЛОТЫ, ЭФИРНЫЕ МАСЛА, ДУБИЛЬНЫЕ  
ВЕЩЕСТВА, КРАСЯЩИЕ ВЕЩЕСТВА, АЗОТИСТЫЕ ВЕЩЕСТВА
- ЖИРОВ В ОВОЩАХ ДО 1%

# КЛАССИФИКАЦИЯ ОВОЩЕЙ

## ОВОЩИ

### ВЕГЕТАТИВНЫЕ

- КЛУБНЕПЛОДЫ
- КОРНЕПЛОДЫ
- КАПУСТНЫЕ
- ЛУКОВЫЕ
- САЛАТНО-ШПИНАТНЫЕ
- ДЕСЕРТНЫЕ
- ПРЯНЫЕ

### ПЛОДОВЫЕ

- ТЫКВЕННЫЕ
- ТОМАТНЫЕ
- БОБОВЫЕ
- ЗЕРНОВЫЕ



# ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

**ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КОНСЕРВОВ ПРОИЗВОДИТСЯ ПО СЛЕДУЮЩИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ: НАЗНАЧЕНИЮ, СОХРАНЯЕМОСТИ, ЭРГОНОМИЧЕСКИМ, ЭСТЕТИЧЕСКИМ, БЕЗОПАСНОСТИ.**

## ДЕФЕКТЫ

ОБЩИМИ ДЛЯ ВСЕХ ВИДОВ КОНСЕРВОВ ЯВЛЯЮТСЯ ТАКИЕ ДЕФЕКТЫ, КАК БОМБАЖ, ПЛОСКОЕ СКИСАНИЕ, А ТАКЖЕ ДЕФЕКТЫ ТАРЫ: РЖАВЧИНА, ДЕФОРМАЦИЯ КОРПУСА, ДОНЫШЕК, ФАЛЬЦОВ И ПРОДОЛЬНОГО ШВА ЖЕСТЯНЫХ БАНОК В ВИДЕ ОСТРЫХ ГРАНЕЙ, НАЗЫВАЕМЫХ "ПТИЧКАМИ", ДЕФОРМАЦИЯ И ПЕРЕКОС КРЫШЕК СТЕКЛЯННЫХ БАНОК, ТРЕЩИНЫ И СКОЛ СТЕКЛА, ПРОБОИНЫ, ПОДТЕКИ, ХЛОПУШИ.



# ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА

ПОКАЗАТЕЛИ	ОЦЕНКА КАЧЕСТВА		ЗАКЛЮЧЕНИЕ
	ПО ГОСТУ	ФАКТИЧЕСКИЙ	
ВНЕШНИЙ ВИД	БАКЛАЖАНЫ БЕЗ ДЕФОРМАЦИИ, КРУЖКИ БАКЛАЖАНА ЦЕЛЫЕ, СВОЙСТВЕННЫ ПРОДУКТУ.	БАКЛАЖАНЫ БЕЗ ДЕФОРМАЦИИ, КРУЖКИ БАКЛАЖАНА ЦЕЛЫЕ, СВОЙСТВЕННЫ ПРОДУКТУ.	СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ 18611-73.
ЦВЕТ	СВОЙСТВЕННЫЙ ОБЖАРЕННЫМ КОНСЕРВИРОВАННЫМ ОВОЩАМ, ЦВЕТ СОУСА–ОРАНЖЕВО-КРАСНЫЙ.	СВОЙСТВЕННЫЙ ПРОДУКТУ. ДЛЯ ПЕРВОГО СОРТА ДОПУСКАЕТСЯ КОРИЧНЕВАТЫЙ ОТТЕНОК ТОМАТНОГО СОУСА.	СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ 18611-73.
КОНСИСТЕНЦИЯ	МЯГКИЕ, НЕ РАЗВАРЕННЫЕ, ПЛОТНЫЕ НО НЕ ЖЕСТКИЕ. ПОСТОРОННИЕ ПРИМЕСИ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ.	МЯГКИЕ, НЕ РАЗВАРЕННЫЕ, ОВОЩИ В ФАРШЕ ПЛОТНЫЕ, НО НЕ ЖЕСТКИЕ. НЕ ДОПУСКАЕТСЯ НАЛИЧИЕ ГРУБЫХ СЕМЯН И ПЕРЕЗРЕЛЫХ БАКЛАЖАНОВ.	СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ 18611-73.
ВКУС	СООТВЕТСТВУЕТ ПРОДУКЦИИ, ПОСТОРОННИЕ ПРИВКУСЫ ОТСУТСТВУЮТ.	СООТВЕТСТВУЕТ ПРОДУКЦИИ, ПОСТОРОННИЕ ПРИВКУСЫ ОТСУТСТВУЮТ.	СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ 18611-73.
ЗАПАХ	СООТВЕТСТВУЕТ ПРОДУКЦИИ, ПОСТОРОННИЕ ЗАПАХИ ОТСУТСТВУЮТ.	СООТВЕТСТВУЕТ ПРОДУКЦИИ, ПОСТОРОННИЕ ЗАПАХИ ОТСУТСТВУЮТ.	СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ 18611-73.

# **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

**В ХОДЕ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ  
БЫЛИ ИЗУЧЕНЫ СПОСОБЫ ТЕХНОХИМИЧЕСКОГО  
КОНТРОЛЯ ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЕ И  
БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И  
ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, РАССМОТРЕНЫ ВИДЫ  
БРАКА И ПРИЧИНЫ ПОРЧИ КОНСЕРВОВ,  
КОТОРЫЕ МОГУТ ВОЗНИКНУТЬ В ПРОЦЕССЕ  
ХРАНЕНИЯ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ.**

**ВЫВОД:  
ЦЕЛЬ ДОСТИГНУТА. ЗАДАЧИ ВЫПОЛНЕННЫ.**

**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ**

