

**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**

