

**Тема исследовательской работы:
«Анализ ассортимента и экспертиза качества
сахаристых кондитерских изделий»**

**Работу выполнила:
Желкомбаева Виктория
Студентка группы: 9Т141
Руководитель: Лукашина А.Б.**

Актуальность темы заключается в том, что кондитерские изделия для многих людей являются неотъемлемой частью в их питании. Но эти изделия имеют не только положительные, но и отрицательные свойства. Например, избыточное потребление сладостей может привести к различного рода заболеваниям и потере аппетита.

**Цель исследовательской работы
проанализировать ассортимент и провести
экспертизу качества конфетных изделий.**

- изучить потребительские свойства кондитерских изделий;**
- ознакомиться с характеристикой и классификацией кондитерских изделий;**
- рассмотреть факторы, формирующие ассортимент и качество кондитерских изделий;**
- узнать принципы оценки качества кондитерских изделий с учетом критериев идентификации, требований к качеству и безопасности;**

- предоставить характеристику предприятия;**
- проанализировать ассортимент кондитерских изделий, реализуемых в магазине «Корзинка Чарышская»;**
- провести экспертизу качества образцов кондитерских изделий из ассортимента магазина «Корзинка Чарышская».**

Объект исследования – конфетные изделия.

Объект наблюдения – магазин «Корзинка Чарышская».

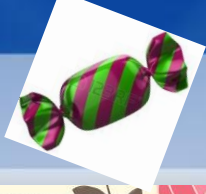
Предмет исследования - анализ ассортимента и экспертиза качества конфетных изделий реализуемых в магазине «Корзинка Чарышская».

сеть магазинов
ПР ДУКТЫ
ЧАРЫШСКАЯ





Организационная структура магазина «Корзинка Чарышская»







**Образец № 1 - Шоколадные
конфеты «Ромашки» Изго-
товитель ОАО «Красный
октябрь»; масса нетто 250 г;
розничная цена 87 рублей.**



Образец № 2 – Шоколадные конфеты «Добрый вечер».
Изготовитель ООО «Шоколадная страна»; масса нетто 250 г; розничная цена 59 рублей.



Образец № 4 – Шоколадные конфеты «Желе». Изготовитель ООО «Кондитерская фирма «Алтай»»; масса нетто 250 г; розничная цена 69 рублей.



Образец № 5 – Шоколадные конфеты «Птичья сладость».
Изготовитель АО «Славянка - люкс»; масса нетто 250 г;
розничная цена 79 рублей



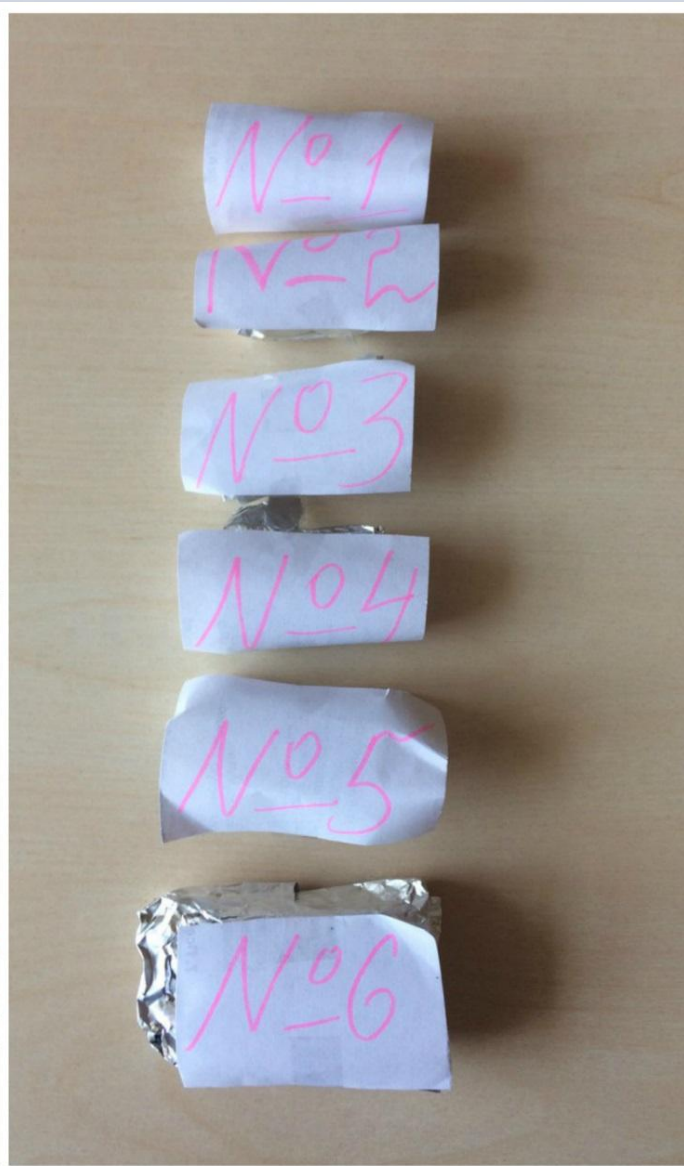
Образец № 6 – Шоколадные конфеты «Нежное облачко».
Изготовитель ООО «Кондитерская фирма «Алтай»»; масса нетто 200 г; розничная цена 63 рубля.

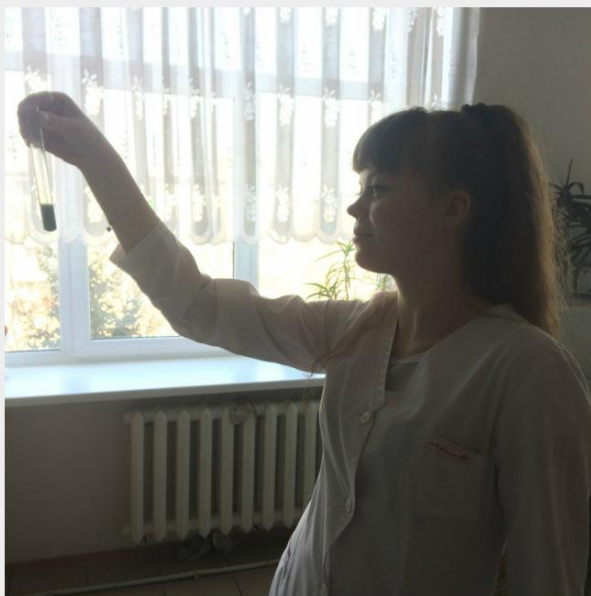


Органолептическая оценка



Моделирование сахарного посещения





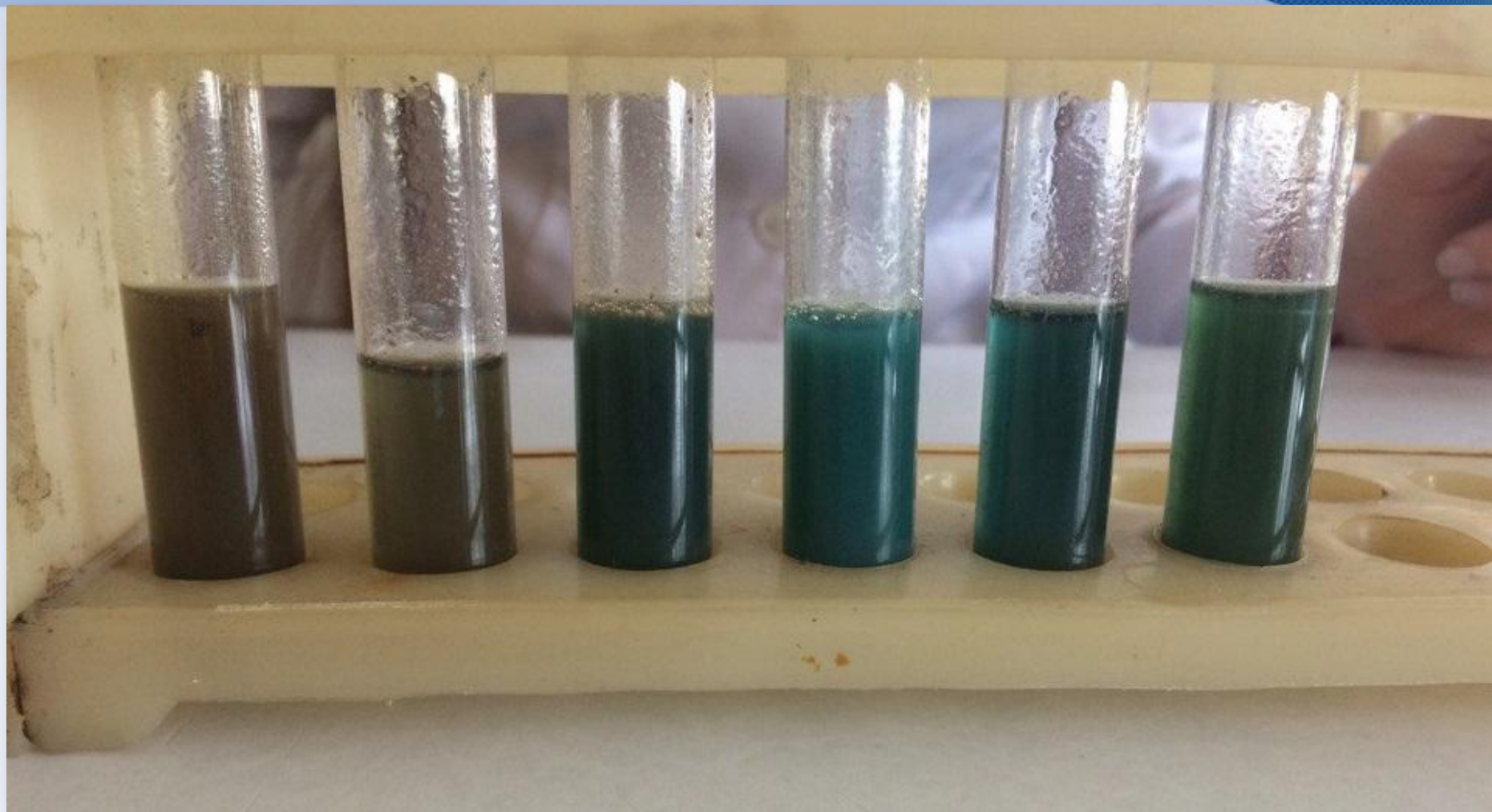


Таблица 1 - Сахарное поседение конфектных изделий

№ образца	Количество углеводов	Интенсивность окрашивания
1	74,0	2
2	74,74	1
3	74,0	3
4	69	5
5	58,9	5
6	58	4



Физико - химическая оценка качества конфет



Определение содержания влаги







Таблица 2 - Результаты анализа определения содержания влаги

Показатель	Нормы по ГОСТ	Фактические данные
Массовая доля влаги		Образец №1
	Не более 16,0%	3,33%
		Образец № 2
	Не более 16,0%	4,33%
		Образец № 3
	Не более 41,0%	5%
		Образец № 4
	Не более 41,0%	5,66%
		Образец №5
	Не более 25,0%	5,66%
		Образец №6
	Не более 25,0%	5,33%

Определение массовой доли глазури конфетных изделий

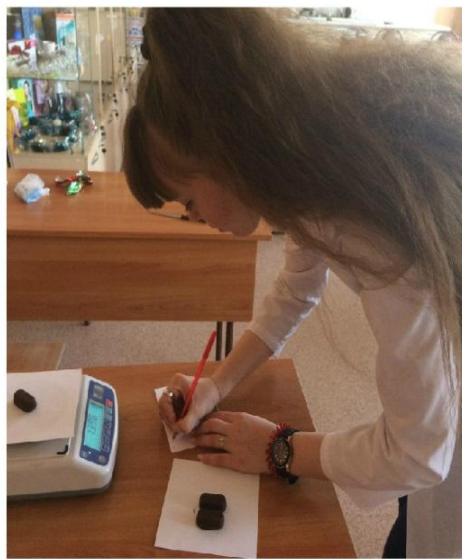
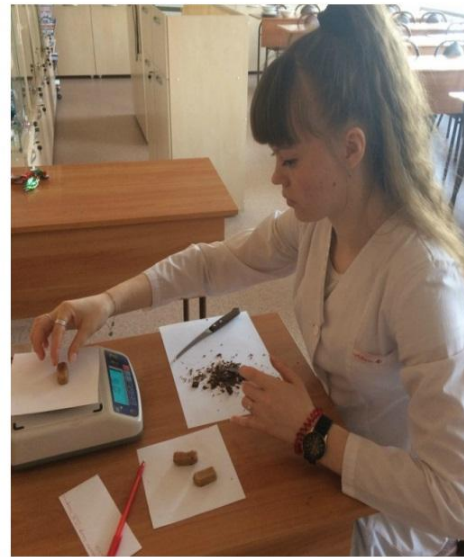
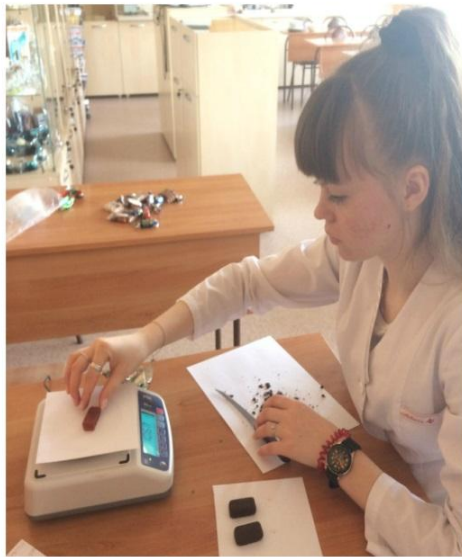


Таблица 3 – Расчет количества конфет в одном килограмме

№ образца	Масса одной конфеты	Количество штук в кг
1	14,82	67
2	15,94	62
3	13,89	72
4	15,03	66
5	19,58	51
6	26,08	38

Таблица 4 - Результаты анализа определения массовой доли глазури в кондитерских изделиях «Ромашки»

№ образца	% содержания глазури	Норма по ГОСТ	Фактическое количество глазури в %	Фактическое отклонение в %
1	27,2	± 2 % от расчетного числа	100	0
2	27,5	± 2 % от расчетного числа	101	+1
3	27,0	± 2 % от расчетного числа	99	-1

Таблица 5 - Результаты анализа определения массовой доли глазури в кондитерских изделиях «Добрый вечер»

№ образца	% содержания глазури	Норма по ГОСТ	Фактическое количество глазури в %	Фактическое отклонение в %
1	20,1	± 2 % от расчетного числа	100	0
2	18,0	± 2 % от расчетного числа	90	- 10
3	16,5	± 2 % от расчетного числа	82	- 18

Таблица 6 - Результаты анализа определения массовой доли глазури в кондитерских изделиях «Желейные»

№ образца	% содержания глазури	Норма по ГОСТ	Фактическое количество глазури в %	Фактическое отклонение в %
1	19,6	± 2 % от расчетного числа	100	0
2	23,8	± 2 % от расчетного числа	121	+ 21
3	19,6	± 2 % от расчетного числа	100	0

Таблица 7 - Результаты анализа определения массовой доли глазури в кондитерских изделиях «Желе»

№ образца	% содержания глазури	Норма по ГОСТ	Фактическое количество глазури в %	Фактическое отклонение в %
1	31,77	± 2 % от расчетного числа	100	0
2	29,0	± 2 % от расчетного числа	91	- 9
3	28,9	± 2 % от расчетного числа	90	- 10

Таблица 8 - Результаты анализа определения массовой доли глазури в кондитерских изделиях «Птичья сласть»

№ образца	% содержания глазури	Норма по ГОСТ	Фактическое количество глазури в %	Фактическое отклонение в %
1	38,4	± 2 % от расчетного числа	100	0
2	36,1	± 2 % от расчетного числа	94	- 6
3	31,3	± 2 % от расчетного числа	81	- 19

Таблица 9 - Результаты анализа определения массовой доли глазури в кондитерских изделиях «Нежное облачко»

№ образца	% содержания глазури	Норма по ГОСТ	Фактическое количество глазури в %	Фактическое отклонение в %
1	31,7	$\pm 2\%$ от расчетного числа	100	0
2	34,2	$\pm 2\%$ от расчетного числа	108	+ 8
3	32,7	$\pm 2\%$ от расчетного числа	103	+ 3



Спасибо за внимание!

