

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Крымский федеральный университет имени В. И. Вернадского»  
(ФГАОУ ВО «КФУ им. В. И. Вернадского»)

Институт экономики и управления

Кафедра маркетинга торгового и таможенного дела

**Лианская Софья Станиславовна**

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

по дисциплине «Товароведение  
продовольственных и непродовольственных товаров»

на тему:

**ХАРАКТЕРИСТИКА АСОРТИМЕНТА И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА  
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ (НА ПРИМЕРЕ ПЕЧЕНЬЯ)**

Обучающейся 4 курса

Направление подготовки 38.03.06 «Торговое дело»

Направленность подготовки: «Маркетинг, торговая и закупочная  
деятельность»

Форма обучения: заочная

Научный руководитель: к.т.н., доц. Павлуненко Л.Е.

Симферополь 2022

## **СОДЕРЖАНИЕ**

ВВЕДЕНИЕ .....	3
РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ТОВАРОВ.....	5
1.1. Российский рынок кондитерских изделий: состояние и перспективы развития.....	5
1.2. Требования к качеству, маркировке, упаковке кондитерских изделий .....	11
1.3 Ассортимент мучных кондитерских изделий .....	20
РАЗДЕЛ 2. ИССЛЕДОВАНИЕ АССОРТИМЕНТА И КАЧЕСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ .....	23
2.1. Анализ ассортимента мучных кондитерских изделий в торговом предприятии – магазине ООО «Корзина» .....	23
2.2. Органолептическая проверка качества печенья различных производителей .....	31
ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....	37
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ .....	39

## ВВЕДЕНИЕ

Кондитерские изделия - пищевые продукты обычно с большим содержанием сахара, отличающиеся высокой калорийностью и усваиваемостью, приятным вкусом и ароматом. Для приготовления кондитерских изделий используют разнообразные виды пищевого сырья - сахар, патоку, мёд, фрукты и ягоды, пшеничную (реже овсянную, соевую, кукурузную, ржаную) муку, молоко и масло, жиры, крахмал, какао, орехи, яйца, пищевые кислоты, желирующие и ароматизирующие вещества, которые обрабатывают различными механическими и термическими способами. Высокая пищевая ценность кондитерских изделий обусловлена значительным содержанием в них углеводов, жиров и белков.

Сахарное печенье - прекрасное угощение к чаю, рассыпчатое, хорошо набухающее, сладкое на вкус. Печенье готовится по классическим рецептам с применением традиционного сырья (муки пшеничной высшего и первого сорта, сливочного маргарина, инвертного и сахарного сиропа, сахарной пудры, меланжа, сухого молока, ароматизаторов, идентичных натуральным, разрыхлителей).

Для всех видов мучных изделий важно содержание клейковины в муке и её качество. При выработке сахарного печенья влияние параметров и качества муки оказывается на всех этапах производства: начиная с приготовления теста требуемой пластичности, влажности, температуры и заканчивая процессом охлаждения выпеченных изделий.

Сахарное печенье содержит больше сахара и жира. Тесто для него готовят при соблюдении условий, препятствующих набуханию клейковины. Такое тесто легко принимает и сохраняет придаваемую ему форму, поэтому на поверхности сахарного печенья обычно штампуют рисунок. Оно обладает хрупкостью, высокой способностью к набуханию и пористостью.

Все, за малым исключением, любят сладости, особенно печенье. Даже взрослые и серьезные люди не прочь полакомиться печеньем с чаем: вкус и

традиция переносит нас в мир детства. Но кто знает, как давно появилось печенье? Из истории известно, что печенье появилось в рационе питания человека одновременно с хлебом. Это примерно около десяти тысяч лет назад. Кстати первое печенье было не таким сладким как сейчас, точнее вообще не сладким, так как сахар появился гораздо позже. Наверно из-за своего не очень приятного вкуса, те печенюшки не получили большой популярности. Однако с развитием торговли и как ни странно войнам, проходившим на протяжении многих столетий, печенье получило свое распространение, а в следствии и разнообразие. Обмен рецептами печенья, мармелада и других сладостей проходил через торговцев, путешественников и воинов. Конечно, ассортимент раннего печенья не радовал своим разнообразием, чего нельзя сказать о сегодняшнем. Для приготовления печенья использовали разные виды муки, известные на тот момент и популярные для данной местности.

Цели данной курсовой работы:

- рассмотреть российский рынок мучных кондитерских изделий и перспективы ее развития;
- изучить требования к качеству, маркировке, упаковке кондитерских изделий;
- провести анализ ассортимента мучных кондитерских изделий в торговом предприятии «Корзина»;
- провести органолептическую проверку качества сдобного печенья

Объектом исследования является кондитерская мучная продукция.

Предметом исследования являются факторы, влияющие на качество и конкурентоспособность товаров.

Методы исследования – органолептические, аналитический.

Практическая значимость работы заключается в том, что методические принципы и подходы, предложенные в работе, могут быть использованы для повышения уровня конкурентоспособности предприятия.

# РАЗДЕЛ 1

## ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

### КОНДИТЕРСКИХ ТОВАРОВ

#### 1.1 Российский рынок кондитерских изделий: состояние и перспективы развития

Отличительной особенностью рынка кондитерских изделий в России является высокое качество теоретической и практической базы, что является прямым наследием СССР. Даже учитывая тенденцию к удешевлению массовой продукции, качество российских продуктов значительно выше, чем качество западных аналогов.

Можно выделить несколько бизнес-моделей, используемых на сегодняшний день игроками рынка:

Производство кондитерских изделий и их реализация через собственные торговые сети (или через контрагентов) – при этом выручка максимальна, но высоки и расходы, и финансовые риски

Производство продукции под заказ («белая этикетка») – за счет этого снижаются затраты на реализацию, однако отсутствует прямая коммуникация с потребителем, что затрудняет реагирование на запросы конечного клиента

Производство продукции и ее реализация через франчайзинговую сеть – плюс здесь в минимизации затрат на реализацию, но существуют репутационные риски, связанные с действием франчайзи

Российский рынок кондитерских изделий был одним из ведущих по темпам роста вплоть до 2020 года. Негативное влияние, как и на другие отрасли экономики, оказали макроэкономические факторы, ослабление курса рубля, снижение реальных доходов населения. Все это привело к снижению спроса на кондитерские изделия. В условиях, когда расходы на продукты питания составляют более 50% дохода домохозяйств, спрос на товары, не относящиеся к категории первой необходимости, значительно снижается. В

первую очередь, это касается импортируемых изделий – шоколадных и мучных, стоимость которых из-за ослабления рубля возросла в несколько раз. Объем импорта всех видов кондитерских изделий упал как минимум в два раза. Импорт шоколада и продуктов, содержащих какао, упал на 27,6%.

Объемы экспорта в натуральном выражении сохранились на уровне предыдущих лет, но при этом снизились в денежном выражении, опять же по причине ослабления курса национальной валюты. Ограничивающим фактором, в том числе и для экспорта, стал рост цен на основное сырье – сахар, какао-бобы, добавки и прочие ингредиенты. В некоторых сегментах, однако, наблюдается рост объемов экспорта. Например, экспорт мучных изделий вырос на 11,2% до 9,9 тыс. тонн в натуральном выражении и на 4,1% в денежном; шоколадных изделий – на 14,1% до 8,1 тыс. тонн и на 6,5% в денежном выражении. Крупным рынком для экспорта стал Китай; до 2020 года он находился на втором месте по закупке российских шоколадных изделий и на третьем – по закупке мучных изделий; в 2021 году он вышел на первое место по всем позициям.

Следствием произошедших на рынке изменений стало снижение потребления шоколада без добавок, различных тортов и пирожных; увеличились объемы производства мучных кондитерских изделий длительного срока хранения, карамели и шоколадных конфет. Одним из драйверов роста этого сегмента стало увеличение объемов экспорта данных видов продукции. Также на рост сегмента повлияло смещение спроса в сторону более дешевой продукции – печенья, кексов, вафель, рулетов, пряников. Их продажи выросли в натуральном выражении в 2020 году следующим образом: печенья – на 6%, пряников – на 7%, вафель – на 9%; в денежном выражении: печенья – на 21%, пряников на 24%, вафель – на 25%.

Рост цен на кондитерские изделия всех видов составил в 2020 году в среднем 24%. Лидерами роста цен стали сахаристые кондитерские изделия – шоколад (+38%) и карамель (+35%). Это вызвало смещение спроса в сторону более дешевой продукции. По данным Росстата, килограмм печенья в 2021

году в среднем стоил 140 рублей, килограмм пряников – 118 рублей, а шоколада и шоколадных конфет – соответственно 752 рубля и 570 рублей.

Рост цен на сахар как один из основных компонентов кондитерских изделий составил только в первые месяцы 2021 года 9% (стоимость фьючерсов) и составил 0,14 доллара за фунт. Такой рост стал рекордным за последние 23 года. Причиной такого роста стало заявление Международной организации сахара о прогнозируемом дефиците сахара из-за негативных климатических условий.

Логичным следствием повышения цен на ингредиенты является поиск более дешевых заменителей и экономичных рецептур. Производители не могут в полной мере транслировать повышение цен на сырье в ценах реализации, перекладывая растущие издержки на потребителя. Таким образом, рентабельность производства снижается.

Примечательно, что, по прогнозу Центра исследований кондитерского рынка, в ряде стабильных сегодня сегментов (торты и пирожные, отдельных сегментах рынков зефира, пастилы, мармелада, печенья, вафель) ожидается усугубление ситуации. В то же время сегменты, находящиеся сегодня в состоянии спада (шоколад, шоколадные конфеты), будут в ближайшее время восстанавливаться.

В формировании спроса на изделия из шоколада влияет в значительной степени уровень благосостояния населения. Соответственно, сокращение реальных располагаемых доходов негативно отразилось на этом сегменте российского рынка кондитерских изделий. По оценкам экспертов, объем продаж в этом сегменте с 2019 по 2021 год сократились на 12% в натуральном выражении; потребление на душу населения снизилось с 5,1 до 4,5 кг на человека.

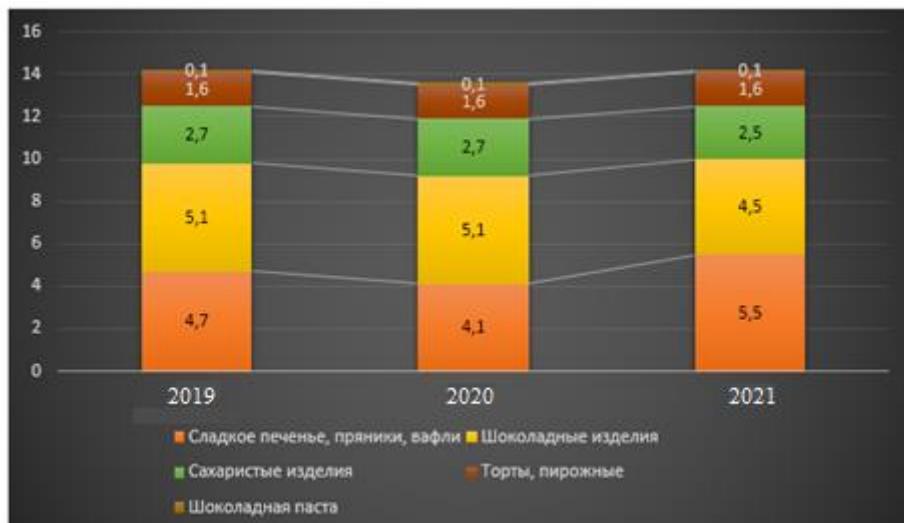


Рисунок 1 - Потребление кондитерских изделий по категориям в 2019-2021 гг., кг/чел.

В 2020 году розничная цена на сахаристые кондитерские изделия выросла на 11%, а на печенье и вафли – 15% в то время, как рост цен на шоколад составил 26%. Важным фактором является наличие большого количества брендов в эконом-сегменте в сегменте печенья и сахаристых изделий и их почти полное отсутствие в сегменте шоколада.

В качестве мероприятий по стимулированию спроса производители стали использовать уменьшение упаковки по размеру и весу. Уменьшился вес и самих штучных изделий. Некоторые производители стали осваивать новые для себя форматы, например, шоколадные батончики вместо плиток. Характерным стало также позиционирование шоколадных конфет как подарка с соответствующим оформлением упаковки. Благодаря таким маркетинговым мероприятиям лидерам рынка удалось удержать позиции.

Единственная категория в сегменте шоколада, которая продолжает расти – это шоколадные изделия с игрушками для детей. Этот формат осваивают все новые производители, ранее в нем не работавшие. Рост спроса обусловлен тем, что даже при снижении платежеспособности, родители не готовы экономить на своих детях. Рынок шоколадных яиц с игрушками рос на 8-10% в год до 2020 года, в 2020 году прирост составил 1,1%, в 2021 – 0,3%.

В перспективе до 2020 года эксперты прогнозируют рост сегмента шоколада на уровне 1% в год в натуральном выражении. Ожидается, что главным драйвером роста станет стабилизация экономического состояния страны. Рост цен в этом сегменте ожидается в основном за счет инфляции, что означает отсутствие резких скачков. Кроме того, российский рынок шоколада еще не достиг насыщения, что в долгосрочной перспективе создает предпосылки для его активного роста.

С другой стороны, ожидается давление на рынок со стороны рынка здорового питания, к которому шоколад обычно не относится (за редкими исключениями – например, горький шоколад без добавок). Это означает некоторое смещение спроса в сторону различных злаковых батончиков, печенья, обогащенного клетчаткой и витаминами и прочим аналогичным изделиям.

В числе рыночных трендов отмечается стабильное состояние премиум-сегмента рынка кондитерских изделий. В частности, это подтверждается появлением новинок в сегменте. Например, на фоне увлечения значительной части населения здоровой и экологически чистой пищей из натуральных ингредиентов, появляются такие новинки как шоколад с использованием меда вместо сахара, что, согласно заявлению производителей, делает его «здоровой» пищей. Такие изделия также не содержат консервантов, заменителей какао-масла и других добавок. В качестве наполнителей используются орешки, ягоды, фрукты, различные семена, специи и эфирные масла.

Мировое увлечение необычными вкусами шоколада дошло и до России. Некоторые нишевые производители стали предлагать шоколад с перцем-чили, лаймом, морской солью, кофе и прочими нестандартными добавками.

Рынок кондитерских изделий имеет выраженную сезонность, что отражается на объемах продаж и финансовых результатах. Например, максимальный уровень спроса отмечается в декабре, что вызвано подготовкой к Новому году, закупкой корпоративных подарков. Если принять показатели

декабря за единицу, то первое полугодие демонстрирует пониженный спрос на продукцию – на уровне 0,60-0,65, в июле – сентябре спрос увеличивается до 0,80-0,85, а в октябре-ноябре снижается до 0,78-0,80.

К актуальным трендам рынка можно отнести, в первую очередь, курс на создание экологически чистых и качественных продуктов. Под экологически чистыми изделиями понимается продукция, выпущенная из натуральных, экологически чистых ингредиентов, соответствующая международным стандартам и требованиям качества. Модным трендом, который отмечают эксперты, является интерес потребителей к традиционным сладостям местного производства и, одновременно, желание знать место происхождение основных ингредиентов – например, какао в шоколадных изделиях.

Спрос на продукцию премиум класса растет даже в условиях кризиса. Это может объясняться тем, что взыскательность вкусов потребителей растет, а в этом ценовом сегменте наибольшее количество новинок и просто необычных изделий, интересных потребителю.

В контексте здорового питания растет популярность горького шоколада, который, по утверждению рекламных компаний его производителей, является мощным антиоксидантом, снимает стрессы, продлевает жизнь клеткам, является поставщиком эндорфинов. В этом сегменте трендом является выпуск продукции под лозунгом «здоровое питание».

Новым мировым трендом, пока еще слабо проявившим себя на российском рынке является производство кондитерских изделий для пожилых покупателей. Их также можно отнести к категории здоровой пищи, однако их состав существенно отличается от других изделий этой категории.

## 1.2 Требования к качеству, маркировке, упаковке кондитерских изделий

Согласно ГОСТ 24901-2014 печенья должны отвечать следующим органолептическим показателям:

**1) Вкус и запах:**

- выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха.

**2) Форма:**

- сахарного - плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края;  
- сдобного - разнообразная, не расплывчатая, без вмятин, вздутий и повреждений края;  
- овсяного - круглая или овальная, со свойственной данному виду расплывчатостью, без вмятин, вздутий и повреждений края;  
- затяжного - плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края.

**Допускаются:**

**а)** изделия с односторонним надрывом (след от разлома двух изделий, слипшихся ребрами во время выпечки):

- не более 2 шт. в упаковочной единице,  
- не более 3% к массе в весовом печенье,  
- с количеством штук в 1 кг более 200 - не более 4% к массе печенья;

**б)** изделия с незначительной деформацией не более 4% к массе печенья;

**с)** изделия надломанные:

- не более 1 шт. в упаковочной единице массой до 400 г,  
- не более 2 шт. в упаковочной единице массой более 400 г,  
- не более 5% (не более 3% для сдобного печенья) к массе в весовом печенье (печенье, содержащее более 5% надломанного, относят к лому);

**3) Поверхность:**

- сахарного - гладкая, с четким не расплывшимся оттиском рисунка на

верхней поверхности;

- сдобного - гладкая или шероховатая;
- овсяного - гладкая или шероховатая с извилистыми трещинками;
- затяжного - гладкая, с наличием сквозных проколов и возможным рисунком в виде насечек.

Не подгорелая, без вздутий. Нижняя поверхность ровная.

Допускаются единичные вкрапления не полностью растворенных кристаллов сахара.

Для печенья, изготовленного с применением пшеничной обойной или кукурузной муки, пшеничных отрубей, мака, тмина, кусочков карамели, фруктового сырья и т.д., поверхность шероховатая с вкраплениями частиц используемых компонентов.

Для печенья без отделки, с добавлением орехов, допускаются трещины и вкрапления крошек ореха.

Для печенья с крупными добавлениями допускается неровная поверхность с видимыми вкраплениями крупных добавлений.

Поверхность глазированного или частично глазированного печенья или печенья с отделкой - сухая, не липкая, без сколов, вздутий и трещин, глазурь или отделка должна покрывать поверхность ровным или волнистым слоем.

Для глазированного, частично глазированного и декорированного печенья допускается наличие мелких оголенных мест на нижней поверхности не более 1 шт. на упаковку в фасованном печенье и не более 5% к массе в весовом печенье.

Поверхность декорированного печенья с четко нанесенным декором.

Не допускается поседения, засахаривания или увлажнения глазури или отделки.

Допускаются:

- для сахарного и затяжного печенья:

- изделия с нечетким рисунком и слегка шероховатой поверхностью не более 1 шт. в фасованном и не более 5% к массе в весовом

печенье;

- изделия с небольшими вздутиями и слегка шероховатой поверхностью не более 1 шт. в фасованном печенье и не более 5% к массе в весовом печенье;

- для всех видов печенья:

- углубления в виде раковин площадью не более 10 мм и с вкраплениями крошек: не более 1 шт. на упаковку в фасованном печенье и не более 4% к массе в весовом печенье;
- ровная или слегка волнистая без оголенных мест, без следов "поседения" для глазированного печенья, шероховатая, с вкраплениями частиц компонентов для печенья, изготовленного с применением пшеничной обойной, кукурузной муки, пшеничных отрубей и крупных добавлений

#### 4) Цвет:

- равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей.

- общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице

#### 5) Вид в изломе

- сахарного Пропеченное печенье с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромеса;

- сдобного - пропеченное печенье с пористой структурой, без пустот и следов непромеса. Допускается неравномерная пористость с наличием небольших пустот;

- овсяного - пропеченное печенье с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромеса;

- затяжного - пропеченное печенье со слоистой структурой без пустот и

следов непромеса.

В печенье, наполненном начинкой, начинка должна находиться внутри изделия.

Не допускается вытекание начинки на поверхность изделия. Допускаются незначительные уплотнение структуры и увеличение влажности печенья в местах, граничащих с начинкой.

Печенье, переслоенное начинкой (печенье типа "сэндвич"), представляет собой два печенья, соединенных между собой плоской стороной через слой начинки. Начинка не должна выступать за края изделия.

В печенье с крупными добавлениями - наличие добавлений [1].

Важнейшими физико-химическими показателями качества печенья являются:

- влажность
- массовая доля общего сахара, жира, золы, нерастворимой в 10% растворе соляной кислоты, сернистой кислоты
- щелочность
- намокаемость

Влажность печенья нормального качества зависит в основном от типа печенья и сорта муки, а также от других факторов. Важное значение имеет равновесная влажность печенья. Печенье отличается гигроскопичностью, равновесная влажность его сильно зависит от относительной влажности воздуха.

Нормы влажности печенья установлены в зависимости от указанных выше свойств печенья и составляют: для затяжного печенья из муки высшего сорта, формуемого на штампующих и ротационных машинах -- от 3,0 до 9,0%, а 1-го сорта -- от 3,0 и до 8,0%, тогда как для сахарного печенья они выше -- от 5 до 9,0% и от 5,0 до 8,0% соответственно. На влажность печенья сильно влияет его толщина: чем она больше, тем больше влаги остается в печенье при выпечке. Поэтому нормы влажности для сахарного печенья с большей толщиной, формуемого вручную и на тестовыжимных машинах, выше: не

более 10,0% для печенья из муки высшего и 1-го сорта.

Массовая доля сахара в печенье нормируется в зависимости от того, какое тесто получают, в сахарном печенье она должна быть не более 27,0%.

Массовая доля жира в печенье колеблется от 3,0 до 30,0% зависит от сорта используемой муки и вида получаемого теста.

Печенье имеет некоторую щелочность, которая возникает в результате того, что химические разрыхлители, разлагаясь при выпечке оставляют в нем щелочные соединения -- соду, аммиак.

Щелочность в пищевых продуктах нежелательна: она вызывает повышенный расход кислого желудочного сока при пищеварении и тем самым ухудшает его работу. Органами здравоохранения установлена максимально допустимая норма щелочности всех видов печенья, а также других мучных кондитерских изделий, изготавляемых с применением химических разрыхлителей, и эта норма составляет 2°. Градус щелочности -- это щелочность 100 г продукта, на нейтрализацию которой требуется 1 мл нормального раствора кислоты при индикаторе бромтимоловый синий.

В печенье не должно быть больше 0,1 % золы, нерастворимой в 10%-й соляной кислоте, т. е. песка.

Для оценки качества печенья имеют значение его намокаемость. Намокаемость печенья определяют путем замачивания его в воде в течение 2 минут и выражают как вычисленное в процентах отношение веса печенья после замочки к весу сухого печенья. Она должна составлять не менее 150% для сахарного печенья.

### Дефекты

Дефекты формы - деформация, наличие лома, а также надрывы, т.е. следы от разлома слипшихся при выпечке ребрами штук печенья.

Дефекты внешнего вида, т.е. поверхности - неясный отпечаток штампа, вздутия, борозды, углубления, шероховатая поверхность, заусеницы по краям, раковины снизу (с учетом их размеров), следы снизу от кромок, швов листов и транспортного полотна.

Дефекты цвета - неравномерность окраски, поджаристость краев или всего печенья, подгорелые места.

Дефекты в изломе - неравномерная пористость, пустоты, следы непромеса, непропеченные места.

Дефекты вкуса и запаха - посторонние вкус и запах, неясно выраженный аромат отдушки.

Дефекты массы - при более низкой относительной влажности воздуха происходит усушка печенья, что ведет к изменению массы расфасованных изделий.

Прогоркость - промасливание бумаги ускоряет прогоркание жира в самом печенье, вызывает появление несвежего запаха. Хранение печенья при более низких температурах задерживает прогоркание жиров в нем.

Вредители - печенье, как и другие мучные кондитерские изделия, поражается мучными вредителями, например, мучной молью. Чтобы избежать появления и распространения насекомых-вредителей, а также грызунов, складские помещения следует содержать в чистоте. Склады, зараженные насекомыми-вредителями, подвергают дезинсекции после удаления из них изделий, а склады с грызунами -- дератизации. Эти виды обработки профилактически рекомендуется производить не менее двух раз в год.

### Упаковка, маркировка и хранение.

Печенье упаковывают в пачки весом нетто 50, 10, 150, 200 и 250 г, фасуют в коробки, а для внутригородского потребления - в бумажные или целлофановые пакеты. Упаковку обычно производят в два слоя бумаги: подвертку и красочную этикетку из писчей бумаги. Иногда применяют третий слой из картона или бумаги, а также вставки в виде картонных донышек, которые придают пачке жесткость.

Упаковывать печенье в пачки можно и без этикеток если оно завернуто в целлофан с рисунком; при использовании целлофана без рисунка на пачку наклеивается марка с товарным знаком или пачка склеивается бумажной

этикетировочной лентой. Печенье можно заворачивать в один слой бумаги (пергамент, подпергамент или пергамин) и художественно оформленную бандероль. Завертку печенья чаще всего осуществляют на машинах-полуавтоматах.

В коробки печенье фасуется весом нетто 400-500 г, реже до 1500 г. Для этой цели используют картонные, фанерные или жестяные коробки, которые перед укладкой печенья выстилают упаковочным материалом.

Печенье в пачках, коробках и пакетах укладывают в ящики дощатые, фанерные или из гофрированного картона. Для внутригородских перевозок используют также ящики бумажнолитые.

Ящики должны быть плотно упакованы, так как наличие свободных мест приводит к лому печенья во время транспортирования. Поэтому после упаковки свободные места заполняют бумажной стружкой, подушечкой из оберточной, гофрированной бумаги или древесной стружкой из лиственных пород.

Печенье развесное укладывают рядами на ребро непосредственно в ящики. При этом ящики внутри должны быть выложены упаковочным материалом, а между каждым рядом печенья прокладывают полоску из картона или плотной бумаги. Каждый горизонтальный слой выстилают пергаментом, подпергаментом, пергамином, парафинированной или оберточной бумагой. Такая укладка печенья в ящики предотвращает образование лома печенья во время транспортирования.

Сахарное печенье мелких размеров упаковывают в ящики насыпью.

Печенье, отправляемое в районы Крайнего Севера, или печенье специального назначения упаковывают в жестяные герметически запаянные коробки, а также в тесовые ящики с предварительной упаковкой в парафинированные гофрированные ящики или полиэтиленовые мешки.

На этикетках коробок, печек и пакетах указываются предприятие, продукция, вес нетто, дата выработки и срок хранения. На ящиках с печеньем маркировку производят этикетками или нанесением четкого оттиска по

трафарету или штампом несмывающейся краской.

Печенье хранится длительное время. Сроки хранения зависят во многом от условий хранения и упаковки, которые должны обеспечить сохранение качества изделий.

Под действием влаги, воздуха, света и температуры качество изделий меняется. В свою очередь, влажность изделий меняется в зависимости от изменения относительной влажности окружающего воздуха.

В складских помещениях необходимо поддерживать определенную относительную влажность воздуха. Стандартные условия хранения предусматривают относительную влажность воздуха в пределах 70-75%. Повышение влажности может привести к чрезмерному увлажнению печенья и его заплесневению. При более низкой относительной влажности воздуха происходит усушка печенья, что ведет к изменению массы фасованных изделий.

Стандартными условиями хранения печенья предусмотрена также температура складского помещения, которая должны быть не выше 18°C. Это связано с тем, что жиры под воздействием повышенной температуры легко окисляются.

Ящики с печеньем укладывают штабелями высотой не более 2 м, желательно на деревянные стеллажи, отстоящие от пола на 0,25 м. Это обеспечивает хорошую обтекаемость штабеля воздухом и возможность уборки помещения, что очень важно для предохранения изделий от различных вредителей. Между каждыми двумя рядами ящиков оставляют промежуток не менее 0,5 м, между отдельными штабелями, а также штабелем и стеной оставляют проход не менее 0,7 м.

Печенье обладает большой гигроскопичностью и очень легко воспринимает различные посторонние запахи. Поэтому не следует хранить изделия около водопроводных труб, раковин и батарей и месте с другими продуктами, имеющими сильный запах.

Сроки хранения печенья зависят от вида печенья, содержания в нем

жира, а также от района транспортирования. Срок хранения сахарного печенья печенья-3 мес; при отправлении этого продукта в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы-6 мес.

Сахарное печенье фасуют в коробки, металлические банки, пачки и пакеты. В коробки фасуют печенье массой нетто до 1,5 кг рядами на ребро или плашмя, допускается фасовать в коробки насыпью. В металлические банки печенье фасуют насыпью или укладывают массой нетто не более 1,5 кг. Банки внутри выстилают пергаментом, подпергаментом, парафинированной бумагой или целлофаном. Свободные места в коробке, банке поверх бумаги заполняют бумажной или целлофановой стружкой, подушечкой из оберточной бумаги, гофрированной или тисненой бумагой. В банки печенье фасуют массой нетто не более 400 г. Печенье заворачивают последовательно в два слоя бумаги: 1-й слой (подвертка) -- пергамент, пергамин или подпергамент марок ЖВ, ПЖ; 2-й слой -- художественно оформленная этикетка или бандероль из писчей или этикеточной бумаги, кашированная фольга или полимерные материалы.

В ящики дощатые, фанерные, ящики из гофрированного картона весовое печенье укладывают рядами на ребро массой нетто не более сахарное 15 кг. Между рядами печенья прокладывают полоски из картона или плотной бумаги, а каждый горизонтальный слой перекладывают пергаментом, пергамином, парафинированной или оберточной бумагой.

Не допускается упаковывать печенье в ящики, коробки и пакеты с непросохшими этикетками и товарными знаками.

Маркировка на коробках, банках, пачках, пакетах с печеньем должна содержать: товарный знак, наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение; наименование и состав продукта; массу нетто; условия хранения; дату выработки (при фасовании на автоматах ПАКЧ10 на пачки наносят месяц и год); срок годности; информационные сведения о пищевой и энергетической ценности продукта; обозначение стандарта, в соответствии с которым печенье изготовлено и может быть идентифицировано.

Допускается отсутствие товарного знака на этикетках пачек массой

нетто до 50 г включительно.

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку с указанием общепринятых реквизитов, а также манипуляционные знаки: «Осторожно, хрупкое», «Боится сырости».

Хранят печенье при температуре  $18 + 5$  °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Если влажность воздуха выше указанной, печенье за счет поглощения влаги увлажняется и увеличивается в массе, теряет хрупкость, становится мягким и может заплесневеть. В помещениях с влажностью воздуха значительно ниже 75 % изделия усыхают, снижается их набухаемость. Нарушение температурного режима хранения приводит к появлению в печенье признаков прогоркания и осаливания жиров. Печенье может поражаться мучными вредителями (мучной молью). Поэтому необходимо строго следить за чистотой помещения и своевременно проводить дезинфекцию. Не допускается хранить печенье совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Не допускается воздействие на печенье солнечного света.

Маркировка печенья в потребительской и транспортной упаковке должна соответствовать требованиям или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Транспортная маркировка должна соответствовать ГОСТ 14192-96 с нанесением манипуляционных знаков "Верх" (для наборов и коробочного ассортимента), "Хрупкое. Осторожно", "Беречь от солнечных лучей", "Беречь от влаги".

Печенье, отправляемое в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846-2002 [2].

### 1.3 Ассортимента мучных кондитерских изделий

Печенье - вид мучных кондитерских изделий, изготавливаемый из муки

пшеничной высшего, первого и второго сортов, овсяной. В качестве добавок используют и другие виды муки: соевую, ржаную. В зависимости от рецептуры и способа производства печенье подразделяют на группы: сахарное, затяжное, сдобное и сухое печенье - крекер. Сдобное печенье подразделяют на песочно-выемное, песочно-отсадное, сбивное, сухарики и ореховое. Рассмотрим подробнее каждую группу печенья:

1) Сахарное печенье, благодаря большему содержанию сахара, жира, яичных продуктов имеет более сладкий вкус, более темную окраску поверхности, повышенную хрупкость и пористость в изломе.

Из муки высшего сорта выпускают печенье со следующими названиями: «Лимонное», «Ореховое», «К чаю», «Классическое», «Молочное», «Земляничное», «Юбилейное», «Малиновое», «Абрикосовое», «Рот-Фронт», «Нектар», «Калорийное», «Нева», «Привет», «Домашнее».

Из муки 1-го сорта: «Изюминка», «Наша марка», «Садко», «Сахарное», «Чайное», «Шахматное».

Из муки 2-го сорта: «Комбайнер», «Украинское», «Новость».

2) Затяжное печенье имеет слоистую структуру, меньшую хрупкость и набухаемость, чем сахарное. Выпускают данный вид печенья со следующими названиями:

Из муки высшего сорта: «Детское», «Мария», «Аврора», «Москва», «Соленое», «Яблочко». Из муки 1-го сорта: «Спорт», «Крокет», «Дальневосточное», «Загадка». Из муки 2-го сорта: «Смесь № 2».

3) Сдобное печенье отличается от других видов тем, что для его производства используется мука только высшего сорта, а также большое количество сахара, сливочного масла и яиц. Помимо этого, в рецептуру могут входить молоко, орехи, изюм и другие продукты. Его подразделяют на песочно-выемное, песочно-отсадное, сбивное, сухарики и ореховое. Это печенье небольших размеров, разнообразной структуры и формы.

4) Песочное печенье изготавливают из пластиичного теста с большим содержанием сахара и жира, формируют методом выемки (песочно-выемное)

и методом отсадки (песочно-отсадное). Оно имеет рассыпчатую структуру.

5) Сбивное печенье готовят путем сбивания яиц или только белков с сахарной пудрой и добавлением после сбивания небольшого количества муки. Изделия формуют отсадкой. Поверхность изделий посыпают сахарным песком, рубленым миндалем, помадкой, глазируют, склеивают начинкой.

6) Ореховое печенье получают путем смешивания сахара, яиц, муки и размолотых орехов. Формируют отсадкой. Печенье имеет плотную структуру. В продаже существуют следующие виды:

- песочно-выемное: «Листики», «Масляное», «Ореховое», «Песочное», «Украинское», с изюмом.
- песочно-отсадное: «Ромашка», «Звездочка», «Суворовское», «Рамуне».
- сбивное: «Лакомка», «Ленинградское», «Цветочек».
- ореховое: «Миндальное», «Славянское».

7) Крекером называют сухое печенье. Это мучное кондитерское изделие слоистой и ломкой структуры. Крекеры напоминают затяжное печенье по внешнему виду, отличаются специфическим вкусом и ароматом. Вкус обусловлен отсутствием сахара в изделиях, а аромат многих видов включением в рецептуру пряностей и вкусовых добавок (тмин, анис, большее количество соли). В зависимости от способа приготовления и рецептурного состава крекер делят на 2 группы:

- a) на дрожжах или дрожжах и химических разрыхлителях.

Из муки высшего сорта (основная доля производства): «К завтраку», «Фигурный», с маком, с солью, с тмином, с анисом, «Золотые рыбки», «Невский», «Аппетитный», «Нежный». Из муки 1-го сорта: «Столовый», «Пастушок», «Спартак»;

- b) на химических разрыхлителях без дрожжей.

Из муки высшего сорта: «Капитан», «Шоколадный», «Ванильный», «Рыбки (с луком, с перцем)». Из муки 1-го сорта: «Крекер закусочный» (торговая марка «Тук») с маком и кунжутом, с луком, с чесноком и травами, со вкусом пиццы [3].

## РАЗДЕЛ 2

### ИССЛЕДОВАНИЕ АССОРТИМЕНТА И КАЧЕСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

#### 2.1 Анализ ассортимента мучных кондитерских изделий в торговом предприятии – магазине «Корзина»

«Корзина» — сеть маркетов семейного гостеприимства.

В Крыму 10 маркетов «Корзина»: в Симферополе, Евпатории, Ялте, Вилино, Бахчисарае и Саках. Все маркеты находятся в удобном расположении. Работает более 700 квалифицированных.

Предлагают:

- Выгодную дисконтную программу
- Регулярные акции и скидки
- Честные цены
- Более 300 поставщиков
- Широкий ассортимент

В маркетах представлены следующие категории товаров:

Продукты питания, напитки, сладости, средства личной гигиены, школьные принадлежности, бытовая химия, алкогольные напитки, бакалея, гастрономия, детское питание, замороженные продукты, кондитерские изделия, молочные продукты, мясная гастрономия, рыба.

Одним из пунктов перспективы развития предприятия, является оптимизация ассортимента (только высокодоходная и конкурентная продукция), ввод новых мощностей, разработка нового ассортимента, продвижение торговой марки ООО «Корзинка» на региональном и из производимого ассортимента имеется следующая мучные кондитерские изделия:

- 1) Печенье.

«Печенье Американо», которое продается трех видов:

- классическое,
- с шоколадной крошкой,
- шоколадное.

Вес - 270 грамм. Цена за 1 упаковку 399 руб. Печенье рассыпчатое, сухое, ароматное и не слишком сладкое. Оно немного напоминает овсяное, но при этом мягче и по-настоящему тает во рту.

Состав печенья с шоколадной крошкой: Мука пшеничная высшего сорта, маргарин, сахар, темный шоколад, ароматизатор натуральный ваниль, молочный шоколад, яичный меланж, вода, порошок какао, карамельный колер, соль.

За год продается этого печенья от 700 до 850 штук. Несмотря на маргарин в составе этого печенья, люди его охотно раскупают.

Также в ассортименте печенья входят:

- «Печенье Арахисовое», цена – 369 руб., вес – 450 гр.,
- «Печенье Домашнее», цена – 369 руб., вес – 470 гр.,
- «Печенье Кунжутное», цена – 399 руб., вес – 450 гр.,
- «Печенье Ромашка», цена – 369 руб., вес – 450 гр.,
- «Печенье Амиде», цена – 369 руб., вес – 630 гр.,

## 2) Пирожное

«Пирожное Наполеон». Весь - 105 г. Цена за упаковку 105 руб. Данное пирожное по вкусу мягкое, сладкое, сливочное.

Состав – мука 1 сорта, вода, яйцо сырое очищенное, масло сливочное несоленое «Крестьянское», сахар-песок, молоко сухое обезжиренное.

За год продается примерно от 650 до 780 штук.

Также в ассортименте пирожного входит:

- «Пирожное Безе» , цена - 349 руб, вес - 580 гр.,
- «Пирожное Жозефина», цена - 589 руб, вес - 850 гр.,
- «Пирожное Мега-Арахис ТМ», цена - 115 руб, вес - 150 гр.,

- «Пирожное Панчо ТМ FARSHE», цена - 115 руб, вес - 150 гр.,
- «Пирожное Профитроли со сгущенкой-сливками», цена - 399 руб, вес - 420 гр.,
  - «Пирожное Тирамису заливной», цена - 309 руб, вес - 480 гр.,
  - «Пирожное картошка», цена - 299 руб, вес - 480 гр.,
  - «Пирожное эклер в светлой глазури», цена - 499 руб, вес - 800 гр.,
  - «Пирожное Палермо», цена - 649 руб, вес - 480 гр.,
  - «Пирожное Трубочка», цена - 35 руб, вес - 120 гр.

### 3) Торт

«Торт Наполеон». Вес упаковки 500 г. Цена 283 руб. Состав - сливочное масло, мука высшего сорта, яйцо куриное, вода, соль, лимонная кислота, сахар, яичный желток, молоко, ванильный сахар, коньяк, сахарная пудра.

Также в ассортимент тортов входит:

- «Торт Смуглёнка», цена - 799 руб, вес - 720 гр.,
- «Торт Сникерс», цена - 699 руб, вес - 900 гр.,
- «Торт Марс FARSHE», цена - 559 руб, вес - 900 гр.,
- «Торт Прага», цена - 749 руб, вес - 450 гр.,
- «Торт Таврический», цена - 699 руб, вес - 900 гр.,
- «Торт Фарш», цена - 729 руб, вес - 900 гр.,
- «Торт Белый лебедь», цена - 799 руб, вес - 900 гр.,
- «Торт Ай-Петри с вишней», цена - 699 руб, вес - 850 гр.,
- «Торт Киевский», цена - 799 руб, вес - 900 гр.,
- «Торт Медовик», цена - 519 руб, вес - 850 гр.,
- «Торт Панчо заливной», цена - 309 руб, вес - 500 гр.,
- «Торт Панчо с вишней», цена - 679 руб, вес - 500 гр.

### 4) Пряники

«Пряник Ясная Поляна». Вес упаковки 140 г. Цена 59 руб. Состав - мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта 46%, сахар, начинка фруктова

я 15, 5% (пюре фруктовое (яблоки, консервант-диоксид серы), сахар, патока), меланж яичный 6,5%, мягкий маргарин (растительные масла (пальмовое масло, рапсовое масло, частично гидрогенизированное пальмовое масло) и жиры (частично гидрогенезированные), вода, соль, эмульгаторы: моно-и диглицерицы жирных кислот, лецитин соевый, консервант: сорбат калия, регулятор.

Также в ассортимент пряников входит:

- «Пряник ККАгеевский», цена - 155 руб, вес - 360 гр.,
- «Пряник мятный», цена - 87 руб, вес - 300 гр.,
- «Пряник топленое молоко», цена - 87 руб, вес - 400 гр.,
- «Пряник Яшкино», цена - 105 руб, вес - 350 гр.,

### 5) Крекеры

«Крекеры Тараллини». Вес упаковки 180 г. Цена 43 руб. Состав - мука пшеничная в/с (содержит глютен), масло подсолнечное высокоолеиновое рафинированное дезодорированное, соль, спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья.

Также в ассортимент пряников входит:

- «Крекер Тук копченые», цена - 59 руб, вес - 100 гр.,
- «Крекер Тук с сыром», цена - 73 руб, вес - 100 гр.,
- «Крекер Кристо-Твисто», цена - 47 руб, вес - 140 гр.,
- «Крекер Французский», цена - 63 руб, вес - 185 гр.,
- «Крекер Золотая рыбка», цена - 53 руб, вес - 150 гр.,
- «Крекер Яшкино», цена - 37 руб, вес - 125 гр. [5].

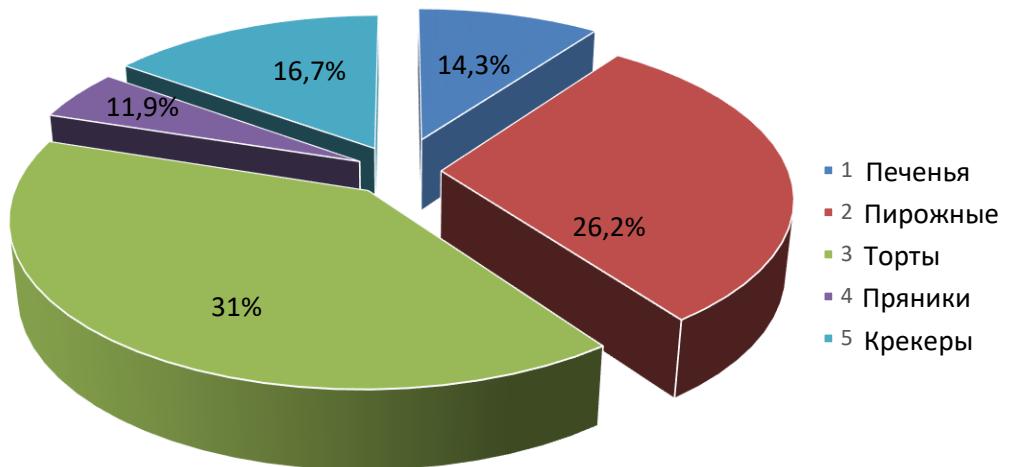


Рисунок 2 – Доля ассортимента мучных кондитерских изделий

Из рисунка 2 видно, что торты занимают большую долю ассортиментов в магазине «Корзина». Также у них больше разновидностей, по сравнению с другими мучными кондитерскими изделиями. А крекеры занимают самую малую долю ассортиментов.

Таблица 1 – Производители кондитерских изделий

№ п/п	Наименование товара	Цена, руб	Вес, гр	Производитель
				Печенья
1	«Печенье Американо классическое»	399	277	Фабрика «Кухмастер»
2	«Печенье Американо с шоколадной крошкой»	399	277	
3	«Печенье Американо шоколадное»	399	277	
4	«Печенье Арахисовое»	369	450	
5	«Печенье Домашнее»	369	470	
6	«Печенье Ромашка»	369	450	
7	«Печенье Амиде»	369	630	
8	«Печенье Кунжутное»	369	450	
Пирожные				
9	«Пирожное Наполеон»	105	105	ТМ «Крымские сладости»
10	«Пирожное Безе»	349	580	
11	«Пирожное Жозефина»	589	850	ОАО «Витебскхлебпром»
12	«Пирожное Мега-Арахис ТМ»	115	150	ТМ «Крымские сладости»
13	«Пирожное Панчо ТМ»	115	150	

	FARSHE»			
14	«Пирожное Профитроли со сгущенкой-сливками»	399	420	ООО «ДОМАШНЯЯ КУЛИНАРИЯ БЛАГОДАР»
15	«Пирожное Тирамису заливной»	309	480	
16	«Пирожное картошка»	299	480	
17	«Пирожное эклер в светлой глазури»	499	800	
18	«Пирожное Палермо»	649	480	
19	«Пирожное Трубочка»	35	120	
Торты				
20	«Торт наполеон»	283	500	
21	«Торт Смугляночка»	799	720	
22	«Торт Сникерс»	699	900	
23	«Торт Марс FARSHE»	559	900	
24	«Торт Прага»	749	450	
25	«Торт Таврический»	699	900	
26	«Торт Фарш»	729	900	
27	«Торт Белый лебедь»	799	900	
28	«Торт Ай-Петри с вишней»	699	850	
29	«Торт Киевский»	799	900	
30	«Торт Медовик»	519	850	«Сказочные угощения»
31	«Торт Панчо заливной»	309	500	
32	«Торт Панчо с вишней»	679	500	Кондитерская фабрика «ТОТАЛ-КРЫМ»
Пряники				
33	«Пряник ясная поляна»	59	140	Компания «Крымский десерт»
34	«Пряник ККАгееевский»	155	360	Комбинат «Агееевский»
35	«Пряник мятный»	87	300	
36	«Пряник топленое молоко»	87	400	Компания «Крымский десерт»
37	«Пряник Яшкино»	150	350	Кондитерская фабрика КДВ «Яшкино»
Крекеры				
38	«Крекеры Тараллини»	43	180	Nina Farina «Тараллини»
39	«Крекер Тук копченые»	59	100	TUC

40	«Крекер Тук с сыром»	73	100	TUC
41	«Крекер Кристо-Твисто»	47	140	ОАО «Кондитерская фабрика БЕЛОГОРЬЕ»
42	«Крекер Французский»	63	185	
43	«Крекер Золотая рыбка»	53	150	
44	«Крекер Яшкино»	37	125	Кондитерская фабрика КДВ «Яшкино»

Из таблицы 1 видно, что наибольший ассортимент товаров представлено от производителя ТМ «Крымские сладости». Пряники и крекеры не входят в ассортимент этого производителя.

Таблица 2 – Классификация мучных кондитерских изделий по нормативным документам

№ п/п	Наименование изделия	Стандарт
1	Печенье в зависимости от рецептуры и способа изготовления подразделяют на сахарное; затяжное, сдобное, овсяное	ГОСТ 24901-2014
2	Торты	ГОСТ Р 53041-2008
3	Пирожные	ТУ, ТИ 10.71.12-189-37676459-2017
4	Пряничные изделия в зависимости от способа приготовления делятся на: - заварные – с заваркой муки; - сырцовые – без заварки муки. В зависимости от содержания начинки делятся на: - пряники без начинки; - пряники с начинкой; - коврижки с начинкой или без начинки. В зависимости от вида поверхности делятся на глазированные, неглазированные	ГОСТ 15810-2014
5	Крекер в зависимости от способа приготовления и рецептурного состава делят на две группы: - 1-я – на дрожжах или на дрожжах и химических разрыхлителях; - 2-я – на химических разрыхлителях без дрожжей	ГОСТ 14033-2015

Производство ассортимента происходит на современном, специализированном и отлаженном оборудовании. Каждый этап производства строго регламентирован, и требует действия таких специалистов, как: рабочие

бригады, рецептурщики, бригадир, мастер, технолог, лаборант, наладчики оборудования, слесарь контрольно-измерительных приборов.

Каждое наименование ассортимента отличается своим вкусовым качеством, составом, способом упаковки, дизайном упаковки, оформлением. Также для каждой продукции предусмотрены определенные настройки оборудования.

Ассортимент кондитерских изделий, вырабатываемых на предприятиях, достаточно разнообразен и может удовлетворить самые широкие запросы и вкусы населения по возрасту, профессии, состоянию здоровья и т.д. Такие кондитерские изделия, пирожные и печенье, занимают прочное место в повседневном рационе питания. В то же время за последние годы значительно увеличилось потребление торты. Покупательский спрос на торты и печенье, удовлетворяется в основном за счет относительно невысокой стоимостью этой продукции, которая сложилась по причине высокой доступности требуемого сырья и материала отечественными производителями.

Таблица 3 – Ассортиментная структура оборота магазина «Корзина» за 2020-2021 годы

Подвид товара	Период				Отклонение (+, -)	
	2020		2021			
	Оборот, тыс. руб.	Удельный вес, %	Оборот, тыс. руб.	Удельный вес, %	Оборот, тыс. руб.	Удельный вес, %
Печенья	1 620 600	39,3	2 190 000	38,2	+569 400	-1,1
Пирожные	1 277 500	31	1 570 000	27,3	+292 500	-3,7
Торты	744 600	18	1 010 000	17,6	+265 400	-0,4
Пряники	306 600	7,4	641 000	11,2	+334 400	+3,8
Крекеры	175 200	4,2	320 000	5,6	+144 800	+1,4
ИТОГО	4 124 500	100	5 731 000	100	+1 606 500	0

Из таблицы 3 видно, что товарооборот в 2021 г. увеличился по сравнению с 2020 г., на 1 605 500 руб. Печенью приносит наибольшую прибыль для данного магазина, так как является товаром повседневного спроса для большинства людей. Также видно, что спрос на пирожные и торты начинается

медленно снижаться.

В данном вопросе после анализа структуры ассортимента мучных кондитерских изделий, реализуемых в магазине «Корзина» сделаны следующие выводы: в 2021 году по сравнению с 2020 годом ассортимент мучных кондитерских изделий в целом расширился на 36%, при чем ассортимент проданного печенья увеличился на 30%. Проанализировав ассортимент тортов по особенностям производства и по видам упаковки сделаны выводы, что ассортимент тортов больше из анализируемых кондитерских изделий и составлял в 2020 году 7 наименований, а в 2021 году на 43% больше, ассортимент торта на вес увеличился на 70%, а в индивидуальных упаковках оставался неизменным.

## 2.2 Органолептическая проверка качества печенья различных производителей

Объектами исследования данной работы явились:

1. «Печенье Американо классическое», производитель «Крымские лакомства», г. Симферополь, ул. Мамеди Эмир-Усеина, 14.



Рисунок 3 – «Печенье Американо классическое»

2. «Печенье Американо шоколадное», производитель «Крымские лакомства», г. Симферополь, ул. Мамеди Эмир-Усеина, 14.



Рисунок 4 – «Печенье Американо шоколадное»

Проверку качества печенье проводили по органолептическим и показателям, которые оценивались в соответствии с ГОСТ 24901-2014 "Печенье. Общие технические условия".

К органолептическим показателям относят форму, поверхность, вкус и запах, цвет и вид в изломе.

#### Органолептическая оценка качества сдобного печенья

Проведение анализа осуществлялось по ГОСТ 24901-2014 "Печенье. Общие технические условия".

Органолептическая оценка качества сравнительно проста, не требует специальных приборов, занимает мало времени, однако зависит от личных способностей оценщика (дегустатора), его настроения, влияния окружающей обстановки.

Определение качества сдобного печенья по органолептическим показателям проводится по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету и виду в изломе. Вкус определяют, пробуя изделие целиком, а затем отдельно основу, крем или помаду. Мы получили следующие данные (таблица 1).

Таблица 4 - Результаты органолептической оценки сдобного печенья «Американо классическое»

Наименование показателя	Норма по ГОСТ 24901-2014	«Печенье Американо классическое»	Заключение
Вкус и запах	Выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру	Вкус и запах не имеет салистого привкуса.	Соответствует данному стандарту

	печенья, без посторонних привкуса и запаха		
Форма	Разнообразная, не расплывчатая, без вмятин, вздутий и повреждений края. Допускается небольшой односторонний надрыв не более 2 шт. в упаковочной единице	Есть небольшой односторонний надрыв не более 1 шт.	Соответствует данному стандарту
Поверхность	Не подгорелая, без вздутий лопнувших пузырей и вкраплений крошек. Отделка верхней поверхности должна соответствовать рецептуре	Не подгорелая, без вздутий лопнувших пузырей и вкраплений крошек. Отделка верхней поверхности соответствует рецептуре	Соответствует данному стандарту
Цвет	Равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей.	Свойственный данному наименованию печенья - коричневый	Соответствует данному стандарту
Вид в изломе	Для песочно-выемного печенья равномерно-пористый без пустот, для остальных групп допускается неравномерная пористость с наличием небольших пустот. Печенье должно быть пропеченым.	Печенье пропеченное, с равномерной пористостью	Соответствует данному стандарту

Таблица 5 - Результаты органолептической оценки сдобного печенья «Американо шоколадное»

Наименование показателя	Норма по ГОСТ 24901-2014	«Печенье Американо шоколадное»	Заключение
Вкус и запах	Выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха	Вкус и запах не имеет салистого привкуса. Чувствуется аромат земляники.	Соответствует данному стандарту
Поверхность	Разнообразная, не расплывчатая, без вмятин, вздутий и повреждений края. Допускается небольшой односторонний надрыв не более 2 шт. в упаковочной единице	Имеется небольшая подгорелость. Отделка верхней поверхности соответствует рецептуре	Не соответствует данному стандарту
Форма	Не подгорелая, без вздутий лопнувших пузырей и вкраплений крошек. Отделка верхней поверхности должна соответствовать рецептуре	Изделие без вмятин. Край ровный.	Соответствует данному стандарту
Цвет	Равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей.	Свойственный данному наименованию печенья – темно-коричневый.	Соответствует данному стандарту
Вид в изломе	Для песочно-выемного печенья равномерно-пористый без пустот, для остальных групп допускается неравномерная пористость с наличием небольших	Печенье пропеченное, с равномерной пористостью	Соответствует данному стандарту

	пустот. Печенье должно быть пропеченым.		
--	---	--	--

Таким образом, при органолептическом определении качества у образца печенья сдобного № 1 получены данные, что данный образец соответствует требованиям стандарта по всем показателям, а образец № 2 имеет отклонение по показателю поверхность - имеется небольшая подгорелость, Поэтому мы можем сказать, что образец под № 2 не соответствуют ГОСТ 24901-2014, что привело к снижению его качества по органолептическим показателям [1].

### Анализ маркировки печенья

Рассмотрим 2 образца:

1. «Печенье Американо классическое».
2. «Печенье Американо шоколадное»

Таблица 6 – Анализ маркировка сдобного печенья «Американо»

Наименование показателя в соответствии с требованием ГОСТ 24901-2014	Фактическое значение	
	Образец № 1	Образец № 2
Наименование продукта	Печенье Американо классическое	Печенье Американо шоколадное
Наименование и местонахождение изготовителя	ООО «Кухмастер», Россия, 443528, ул. Производственная, стр. 8, пгт. Стройкерамика, Волжский район, Самарская область	ООО «Кухмастер», Россия, 443528, ул. Производственная, стр. 8, пгт. Стройкерамика, Волжский район, Самарская область
Масса нетто	270 грамм	270 грамм
Состав продукта, пищевые добавки	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин (рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин (рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном

	виде, в том числе соевое, эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот), консервант - сорбиновая кислота, лимонная кислота, антиокислитель - аскорбиновая кислота), сахар, патока, молоко сухое, какао-порошок, разрыхлитель - пекарский порошок, ванилин.	виде, в том числе соевое, эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот), консервант - сорбиновая кислота, лимонная кислота, антиокислитель - аскорбиновая кислота), сахар, темный натуральный шоколад, молочный натуральный шоколад, патока, молоко сухое, какао-порошок, разрыхлитель - пекарский порошок.
Пищевая ценность в 100 г продукта	Белки – 12 г Жиры – 25 г Углеводы - 54 г Энергетическая ценность - 469 кДж/ккал	Белки – 15 г Жиры – 30 г Углеводы - 60 г Энергетическая ценность - 511 кДж/ккал
Условия хранения	Температура хранения от 0 до 25 °C, относительная влажность воздуха не более 75%	Температура хранения от 0 до 25 °C, относительная влажность воздуха не более 75%
Срок годности или срок хранения	12 месяцев	12 месяцев
Дата изготовления и дата упаковывания	09.02.2022	03.02.2022
Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт	ГОСТ 24901-2014	ГОСТ 24901-2014
Информация о подтверждении соответствия.	Знак добровольной сертификации, знак подтверждения соответствия.	Знак добровольной сертификации, знак подтверждения соответствия.

## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Кондитерские изделия представляют собой радость, благо, положительные эмоции, а это - основная составляющая любой пищи. Наличие сладостей необходимо в нашем рационе, но их избыточное потребление может нанести вред организму.

Следует помнить, что чрезмерное потребление кондитерских изделий и сахара в 25% случаев ведет к ожирению, в 13% - к диабету, в 10% - к сердечнососудистым заболеваниям.

У качественных кондитерских изделий органолептическая ценность очень высока, так как их органолептические свойства находятся на высоком уровне. Мучные кондитерские изделия являются лакомством, и одно из их назначений - дарить радость людям своим видом, ароматом, вкусом.

Ассортимент мучных кондитерских изделий очень разнообразен и отличается рецептурой, различной формой, отделкой и вкусом.

За последние годы российский рынок освоили иностранные производители кондитерских изделий. Широкий ассортимент их прекрасно оформлен, но около 30 % завозимых изделий низкого качества, порой даже небезопасного для здоровья человека. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевой продукции» призван коренным образом изменить сложившееся положение.

Мучные кондитерские изделия являются основным источником энергии для среднестатистического человека. Они представляют собой радость, благо, положительные эмоции, а это - основная составляющая любой пищи. Наличие сладостей необходимо в нашем рационе, но нужно строго контролировать и по возможности уменьшать наносимый ими вред организму.

В мучных кондитерских изделиях влаги мало. И почти вся она связана, причем физико-химической связью. Это объясняет их долгие сроки хранения. Они используются в походах, экспедициях и даже в космических полетах.

Важность теста зависит от количества содержащихся в нем сахаров и жиров. Жесткость воды при приготовлении мучных кондитерских изделий не учитывают, потому что она мало влияет на качество готового продукта.

В ходе проведения курсовой работы выполнены следующие задачи:

- изучены основы товароведения кондитерских изделий;
- изучен российский рынок кондитерских изделий и перспективы развития;
- рассмотрен вопрос о требованиях к качеству, маркировке, упаковке кондитерских изделий согласно ГОСТ 24901-2014;
- проанализирован ассортимент мучных кондитерских изделий в торговом предприятии «Корзина»;
- проанализирована маркировка сдобного печенья «Американо»;
- провела органолептическую оценку качества сдобного печенья «Американо»;

По результатам проделанной проверки установили, что форма всех видов печенья соответствует установленным нормам.

## **СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИК**

1. <https://docs.cntd.ru/document/1200114736>.
2. [https://vuzlit.com/248486/upakovka\\_hranenie\\_pechenya](https://vuzlit.com/248486/upakovka_hranenie_pechenya).
3. [https://bstudy.net/626205/estestvoznanie/assortiment\\_muchnyh\\_konditerских\\_izdeliy/](https://bstudy.net/626205/estestvoznanie/assortiment_muchnyh_konditerских_izdeliy/).
4. [https://studme.org/73442/marketing/assortimentnaya\\_politika](https://studme.org/73442/marketing/assortimentnaya_politika).
5. [https://korzina.su/catalog/konditerskie\\_izdeliya\\_dlitelnye](https://korzina.su/catalog/konditerskie_izdeliya_dlitelnye).
6. Боровикова Л.А., Гримм А.И., Дорофеев А.А. и др. Исследование продовольственных товаров: учебное пособие для товароведных факультетов торговых вузов -М.:Экономика, 1980. - 336с.
7. Грачок М.А.; под ред. Грачка М.А. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: пособие - Минск: БГЭУ, 2008. - 151 с.
8. Вытовтов А.А. Физико-химические свойства и методы контроля качества товаров: учебное пособие для вузов - СПб.: ГИОРД, 2007. - 175с.
9. Герасимова И.В., Новикова Н.М., Карушева Н.В. Основы кондитерского производства. - М.: Колос, 1996. - 223 с.
10. <https://infourok.ru/master-klass-opredelenie-kachestva-pechenya-organolepticheskim-metodom-1621591.html>.
11. [https://studopedia.net/6\\_58009\\_otsenka-kachestva-pechenya-po-organolepticheskim-pokazatelyam.html](https://studopedia.net/6_58009_otsenka-kachestva-pechenya-po-organolepticheskim-pokazatelyam.html).
12. <http://www.comodity.ru/confectionary/biscuitsquality/28.html>.