

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	12
1.3 Классификация ассортимента мучных кондитерских изделий	22
РАЗДЕЛ 2. ИССЛЕДОВАНИЕ АССОРТИМЕНТА И КАЧЕСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	31
2.1. Анализ ассортимента мучных кондитерских изделий в торговом предприятии – магазине ООО «Корзина»	31
2.2. Органолептическая проверка качества печенья различных производителей	39
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	46
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	48

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 печенья 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

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 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.

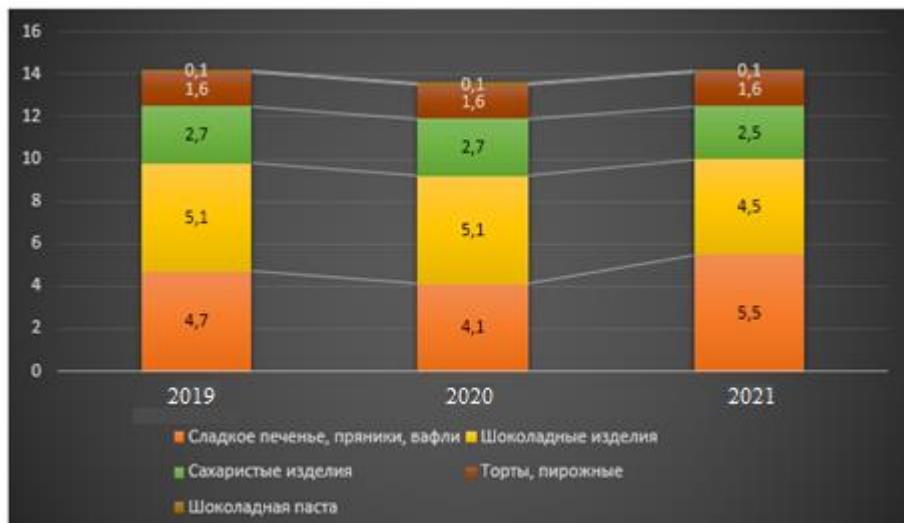


Рисунок 1 - Потребление кондитерских изделий по категориям в 2019-2021 гг., кг/чел.

Источник: [16]

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.

Лидером по выпуску кондитерских изделий в России является Московская область: в 2020 году там было произведено порядка 10% всей отечественной продукции. На втором месте – Москва: ее показатель несколько ниже и составляет 8%. Замыкает тройку с 6% Санкт-Петербург. По 4% от общероссийского производства выпускают Липецкая и Владимирская области.

Рассмотрим топ 20 лидеров производителей кондитерских изделий в России.

Таблица 1 – Рейтинг производителей кондитерских изделий на 2019-2020 гг.

№ п.п	Форма юридическ ой организаци и	Регион	Объем выпускаем ой продукции, тыс. т.	Выручк а за 2019 г., млн. руб.	Выручк а за 2020 г., млн. руб.	Изменен ие по сравнени ю с 2019 г., %	Чистая прибыл ь, млн. руб.
1	ООО МОНДЭЛИС РУСЬ	Владимирск ая область	42	54000	59000	+9.3	6100

Продолжение таблицы 1

2	ООО КДВ ВОРОНЕЖ (ХОЛДИНГ "КДВ ГРУПП")	Воронежская область	28	27000	30000	+11.1	687
3	ООО КДВ ЯШКИНО (ХОЛДИНГ "КДВ ГРУПП")	Кемеровская область	18	14000	15000	+7.1	327
4	ОАО РОТ ФРОНТ (ХОЛДИНГ "ОБЪЕДИНЕННЫЕ КОНДИТЕРЫ")	Москва	17	13000	15000	+15.4	350
5	ЗАО БУЛОЧНО- КОНДИТЕРСКИЙ КОМБИНАТ "КОЛОМЕНСКИЙ"	Москва	15	9600	12000	+25	375
6	ЗАО БУЛОЧНО- КОНДИТЕРСКИЙ КОМБИНАТ "КОЛОМЕНСКИЙ"	Чувашская Республика	13	10900	11000	+0.9	1900
7	ОАО ХЛЕБПРОМ	Челябинская область	13	11000	10000	-9.1	693
8	ОАО КАРАВАЙ	Санкт- Петербург	8	6600	6300	-4.5	234
9	ЗАО АТРУС	Ярославская область	6	4900	5500	+12.1	88
10	ООО ОРИОН ИНТЕРНЕЙШНЛ ЕВРО	Москва	6	4300	5400	+25.6	818
11	ООО РАМЕНСКИЙ КОНДИТЕРСКИЙ КОМБИНАТ	Московская область	5	4300	4600	+6.9	192
12	ООО КОНДИТЕРСКИЙ КОМБИНАТ "ОЗЕРСКИЙ СУВЕНИР" (ХОЛДИНГ "КДВ ГРУПП")	Московская область	5	4000	4200	+5	100
13	ОАО СЛАДОНЕЖ	Омская область	4	3300	3500	+6	25
14	ООО КУХМАСТЕР	Самарская область	4	2700	3100	+14.8	172
15	ОАО ВОРОНЕЖСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА (ХОЛДИНГ "ОБЪЕДИНЕННЫЕ КОНДИТЕРЫ")	Воронежская область	4	3200	3000	-6.25	36
16	ОАО КОНДИТЕРСКО- БУЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ "ЧЕРЕМУШКИ"	Москва	3	2300	3000	+30.4	11
17	ООО СЛАДКАЯ СЛОБОДА	Кировская область	3	2400	2800	16.6	340

Продолжение таблицы 1

18	ЗАО СОРМОВСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА (ХОЛДИНГ "ОБЪЕДИНЕННЫЕ КОНДИТЕРЫ")	Нижегородская область	3	3000	2700	-1	18
19	ООО ГЛОБУС (ХОЛДИНГ "КДВ ГРУПП")	Ульяновская область	3	2800	2700	-3.6	86
20	ЗАО ПЕНЗЕНСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА (ХОЛДИНГ "ОБЪЕДИНЕННЫЕ КОНДИТЕРЫ")	Пензенская область	3	2900	2600	-10.3	171

Источник: составлено автором на основе [17].

В таблице 1 представлены топ 20 лидеров производителей в России. Явным лидером является ООО «МОНДЭЛИС РУСЬ». Это один из самых больших в Европе производителей кондитерских изделий 42 тыс. тонн выпускаемой продукции в год.

Розничные цены на все виды изделий кондитерской промышленности уже достаточно долго показывают положительную динамику. 2020 год продемонстрировал наибольшие за последние несколько лет темпы роста среднегодовых цен на сладости. Среди лидеров – зефир и пастила (17,0%), шоколад (13,7%) и пряники (12,8%).

Что касается ситуации в 2021 году, то в это время наблюдался умеренный рост цен на продукцию. Зафиксированная динамика по различным категориям кондитерских изделий варьируется от 6,5 до 9,4% за год. Основные точки роста в продуктово-ценовой плоскости – варенье и джем (9,4%), зефир и пастила (9,2%), глазированные шоколадом конфеты (8,4%).

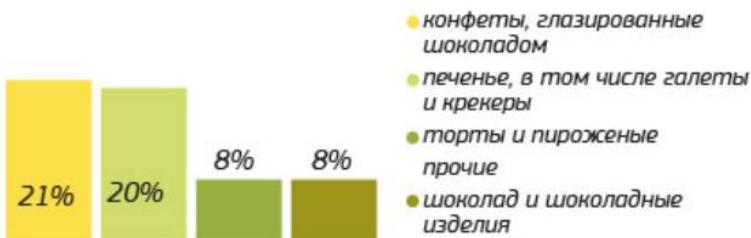


Рисунок 2 – Крупнейшие категории на российском рынке кондитерских изделий

Источник: [18]

Российский рынок кондитерских изделий входит в ТОП-5 крупнейших мировых рынков. На нем представлено большое количество продукции мировых концернов с известными брендами (Snickers, Mars, Roshen, Kraft Foods и т. д.). Тем не менее товары данных брендов выпускаются непосредственно в России: зарубежные компании для повышения рентабельности бизнеса построили/приобрели производственные мощности в стране, где планировали ее реализовать.

Доля товаров импортного производства на российском рынке кондитерских изделий составляет всего 12%. Эта величина остается неизменной на протяжении последних нескольких лет.

Вступление в ВТО не оказало особого влияния на кондитерский рынок России. Объем импорта в 2021 году так же, как и в 2020 году, показал динамику в 4%. Что касается экспортных поставок из России, то их объем остался на уровне предыдущего года. Таможенные пошлины за прошедший год не претерпели изменений.

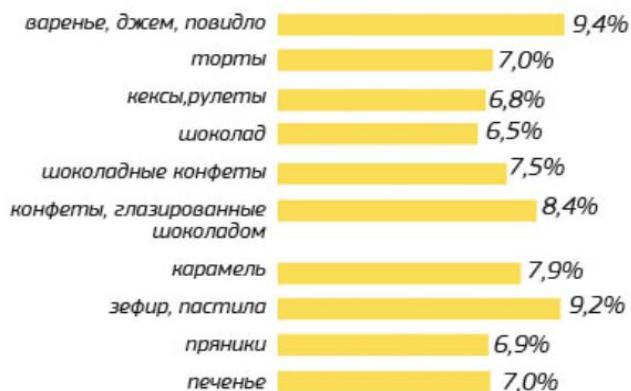


Рисунок 3 – Темпы роста среднегодовых цен на кондитерском рынке России в 2020 году

Источник: [18]

Рост рынка обусловлен несколькими факторами. Первый — увеличение потребления кондитерских изделий. В среднем один россиянин съедает 25,2 кг сладостей в год, тогда как в 2020 году этот показатель составлял 22,4 кг. В

международных масштабах такая цифра не предел, например, ежегодно один житель Великобритании потребляет 27 кг сладостей, а житель Германии — 34 кг.

Второй фактор, обеспечивающий рост рынка, — увеличение экспорта. При отсутствии поддержки отрасли со стороны государства, экспорт кондитерских изделий растет ежегодно, и сегодня кондитерская промышленность один из лидеров. В списке экспорта товаров АПК кондитерские изделия занимают четвертое место. В январе-июле 2021 года российские предприятия увеличили поставки продукции за рубеж до 563 млн долларов (без учёта данных по странам ЕАЭС за июнь и июль), что на 14% превышает аналогичный показатель прошлого года. При этом кондитерская промышленность — один из драйверов роста поставок российского продовольствия за рубеж. К 2024 году прогнозируемый объем экспорта кондитерских изделий увеличится до 2,4 млрд долларов. План на текущий год — 1,335 млрд долларов. Основные страны-импортёры российских кондитерских изделий: Казахстан, Китай, Беларусь, Азербайджан, Киргизия; а основные экспортируемые продукты — мучные и шоколадные изделия.

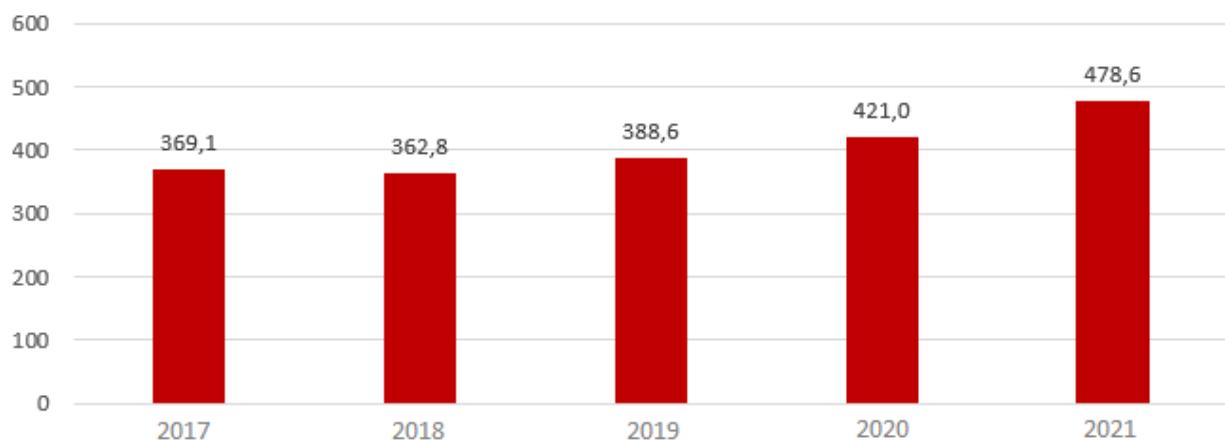


Рисунок 4 – Динамика экспорта кондитерских изделий в 2017-2021 годах тыс. тонн

Источник: [19]

По предварительным данным министерства сельского хозяйства Крыма, за 2020 год в республике произвели около трех тысяч тонн кондитерской продукции. Это на 0,03 процента больше, чем в 2019-м. Наибольшая доля приходится на мучные изделия (печенье, пряники), довольно скромные показатели у производителей

шоколада. Но, по прогнозам, с каждым годом объем и ассортимент выпущенного на полуострове шоколада будет расти, в том числе и благодаря авторскому шоколаду.

- Кондитерское производство в Республике Крым развивается достаточно динамично. Сладости производят на фабриках, в цехах и пекарнях. В магазинах представлен широкий ассортимент печенья, тортов, пирожных, мармелада, карамели, десертов и желе. Их вкус и качество славится далеко за пределами нашего региона, - отмечает министр сельского хозяйства Крыма Андрей Рюмшин.

"Кондитерка" на полуострове составляет одну из наиболее крупных товарных групп в структуре оптовой торговли - 28,2 процента. По подсчетам маркетологов, оборот рынка сладостей в регионе - более пяти миллиардов рублей.

Вот уже пять лет в поселке Октябрьском в Красногвардейском районе успешно работает семейная кондитерская фабрика.

В Крыму можно выделить крупных производителей кондитерской промышленности:

- ООО ТМ «Крымские лакомства»;
- ГУП РК Крымхлеб;
- ООО «Фудмастер Крым»;
- ООО КЦ«Медоборы»;
- ООО «Кондитерский дом Фантазия»;
- ООО «ЗАРЯ»;
- ООО «Литвинофф».

Самый крупный производитель кондитерских изделий является ООО ТМ «Крымские лакомства». Это полный цикл производства кондитерских изделий в Крыму. Группа компаний «Крымские лакомства» производит и реализует высококачественную кондитерскую продукцию под двумя торговыми марками.

Они самостоятельно разрабатывают, производят и продают более 350 видов высококачественных кондитерских изделий ТМ Крымские лакомства, в число которых входит серия традиционных крымских и восточных сладостей — ТМ Айнур.

1.2 Требования к качеству, маркировке, упаковке кондитерских изделий

Печенье изготавливают в следующем ассортименте:

- сахарное;
- сдобное;
- овсяное;
- затяжное.

В зависимости от технологии производства и рецептуры печенье подразделяют:

- на глазированное;
- неглазированное;
- частично глазированное;
- с добавлениями;
- без добавлений;
- с начинкой;
- без начинки;
- декорированное (с отделкой).

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 Пропеченое печенье с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромеса;

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

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

- затяжного - пропеченое 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 "сендвич"), 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 завертывать 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, пачек 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 - 3 месяца; 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 Классификация ассортимента мучных кондитерских изделий

Классификация и ассортимент печенья.

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 пластичного 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:

а) 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»;

б) 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].

Классификация и ассортимент тортов.

Рассмотрим классификацию тортов по самым разным критериям – по форме, типу начинки, виду теста и способам приготовления, чтобы вы не попали впросак, клюнув на красивое название или необычное оформление.

Коржи – одна из главных составляющих.

1. Бисквитные торты неспроста занимают первое место в нашей классификации по виду теста. Это самые распространенные и популярные десерты, отличающиеся нежными, тающими во рту коржами, разделенными прослойками крема или йогурта. В тесто, приготовленное из муки, сахара и яиц, для богатства и разнообразия вкуса добавляют ваниль, греческие орехи, мед, карамель, фисташки, арахис, какао-порошок.

2. Песочные торты делают, соответственно, из песочного теста с использованием муки, сахара и масла. Коржи из него получаются рассыпчатыми, высококалорийными. Промазку для таких десертов используют кремовую, фруктово-ягодную, мармеладную.

3. Вафельные состоят из вафельных коржей с прослойкой в виде кофейной или шоколадной массы, сгущенки. Они просты в приготовлении, однако очень сильно проигрывают по вкусовым качествам всем другим видам тортов.

4. Творожные готовят из творожно-мучной массы, в которую часто добавляют фрукты или ягоды. Это вкусные, полезные и тоже простые в приготовлении десерты.

На вкус и цвет.

Немаловажное значение на вкус торта оказывает и начинка. В ассортименте кондитерских вместо громких, но при этом ни о чем не говорящих названий, можно часто увидеть обозначения, напрямую рассказывающие о составе десерта. Это во многом упрощает выбор потребителю. Исходя из этого, торты бывают:

- шоколадные;
- фруктовые;
- ягодные;
- йогуртовые;
- сметанные;
- ореховые;
- муссовые и т. д.

Еще торты различают:

По способу приготовления:

- выпекаемые целиком;
- сборные (все элементы готовят отдельно);
- итальянские (в приготовленный каркас заливают начинку).

По форме:

- круглые;
- прямоугольные;
- квадратные;
- овальные;

- сложные – в виде сердца, звезды, книги, цифры и т .д.

По сложности конструкции:

- одноярусные;
- двухъярусные;
- многоярусные. [13].

Классификация и ассортимент пирожных.

Пирожные – штучные кондитерские изделия небольшого размера, массой от 35 до 110 г, заполненных или прослоенными кремом, поверхность украшена и имеет законченный вид.

Каждое пирожное выпускается большим и малым развесом. В рецептуре указан вес «Бисквитное пирожное с масляным кремом 45 и 75 г. Допустимые отклонения до 55 г +3 г, свыше 55 г до 110 +- 5 г. Выпускаются десертные или мелкоштучные пирожные.

10-12 г (птифуры), укладываются в коробки из смеси пирожных 9 наименований.

Высота пирожных не более 5 см.

В зависимости от выпеченного полуфабриката пирожные подразделяются:

- бисквитные;
- песочные;
- заварные;
- слоеные;
- воздушные;
- миндально-ореховые;
- крошковые;
- вафельные;
- сахарные;
- комбинированные.

В зависимости от основного отделочного полуфабриката (тот которого больше всего идет на оформление пирожного):

- с масляным кремом;
- с белковым кремом;
- с фруктами и желе;
- пирожные, глазированные помадой и т.д.

По форме пирожные могут быть нарезными (квадратными, прямоугольными) и круглыми, овальными, цилиндрическими, конусными и фигурными (треугольники, рожки, бантинки, муфточки и т.д.).

Сроки хранения зависят от сроков хранения основного отделочного полуфабриката.

Основные стадии приготовления пирожного.

- приготовление выпеченного полуфабриката
- приготовление отделочного полуфабриката
- подготовка выпеченного полуфабриката к отделке
- отделка

Под отделкой понимают соединение выпеченного полуфабриката с отделочным в определенных соотношениях, с нанесением на поверхность украшений.

К основным процессам отделки пирожных относятся следующие:

- разрезание бисквита на продольные пласти (слои);
- намазывание или наполнение выпеченных полуфабрикатов кремом или фруктовыми начинками;
- склеивание выпеченных полуфабрикатов кремом или фруктовыми начинками;
- промачивание бисквитного полуфабриката ароматическими сиропами;
- глазирование выпеченных полуфабрикатов помадой, глазурью, шоколадом;
- украшение поверхности полуфабрикатов кремом, шоколадом, фруктами, марципаном и другими полуфабрикатами;
- тепловая колеровка украшений из белкового крема;

- разрезание полностью или частично отделанных склеенных пластов выпеченного полуфабриката на отдельные пирожные;
- обсыпка пирожных. [14].

Классификация и ассортимент пряников.

Пряники по способу производства теста делятся на заварные (с заваркой муки) и сырцовые (без заварки муки); по сорту муки- изделия из пшеничной муки высшего, 1-го и 2-го сортов из смеси ржаной муки и пшеничной 1-го и 2-го сортов; по отделке поверхности - глазированные и неглазированные; без начинки, с начинкой (фруктовую начинку вносят в пласт теста, в надрезанные выпеченные пряники, некоторые сорта мелких пряников склеивают начинкой); по форме и размеру - мелкие (различной формы с количеством штук в 1 кг от 30 и более), крупные (различной формы с количеством штук в 1 кг менее 30), коврижки (в виде целых прямоугольных пластов или нарезанных на куски).

Заварные пряники вырабатывают в основном глазированными. Из муки пшеничной высшего сорта готовят пряники мятные - Невские (с добавлением 23% маргарина), Новость (с добавлением маргарина и яиц) и др.; из муки пшеничной 1-го сорта - Воронежские (с добавлением маргарина и растительного масла), Ленинградские (с добавлением меда, маргарина, масла растительного и какао-порошка), Медовые (меда в них не менее 20 %), Тихий Дон (с добавлением яблочного порошка) и др.; из муки 2-го сорта-Карельские (с растительным маслом и орехами), Карамельные (с карамельной крошкой), коврижка Южная (с начинкой) и Мостовая (без начинки) и др. Из смеси муки ржаной и пшеничной 1-го и 2-го сортов выпускают пряники Ароматные, Дружба, Союзные, Спортивные, Чайные и др.

Сырцовые пряники выпускают глазированными и неглазированными. Из муки высшего сорта с добавлением различных ароматизаторов вырабатывают неглазированные пряники небольших размеров - Мятные, Ванильные, Лимонные, Детские (глазированные, с начинкой и рисунком на поверхности); из муки 1-го сорта - глазированные пряники в форме рыбок, коней, птиц, а также с фруктовой начинкой - Вяземские, Тульские, Нижегородские, Осенние

(с добавлением соевой муки), Львовские (с маргарином, маком), Пикантные и Сюрприз (на основе подсырной сыворотки), из муки 2-го сорта - Днепровские (глазированные), Южные (неглазированные).

Форма пряников должна быть правильной, выпуклой и нерасплывчатой, соответствовать каждому наименованию изделий.

Поверхность - сухая, ровная, без трещин, вздутий и подгоре-лостей; у пряников, глазированных и отделанных яйцом, ядрами орехов, маком, не должна иметь оголенных мест, а у неглазированных поверхность может быть сетчатой.

Цвет - сырцовых пряников - от белого до кремового, заварных - коричневый. Вид на изломе - пряники должны быть хорошо пропечеными, с хорошо развитой пористостью, без закала, следов непромеса и пустот.

Вкус и запах - свойственные свежим пряникам с выраженным ароматом; фруктовая начинка без пригорелого привкуса. Толщина пряников должна быть от 18 до 20 \ мм, коврижек в каждом слое - не более 30 мм.

Влажность пряников должна быть (в %, не более): без начинки - 15, с начинкой - 16, коврижек - 24, содержание сахара - 30-61; жира - не более 27 % в зависимости от рецептуры. Щелочность во всех видах пряников должна быть не более 2°. [15].

Классификация и ассортимент кексов.

Кекс - мучное кондитерское изделие объемной формы на основе муки, сахара, жира и яйцепродуктов с крупными и (или) мелкими добавлениями (цукаты, орехи, изюм, шоколадная крошка и т.д.) или без них, с начинкой или без нее, с отделкой поверхности или без нее, массовой долей сахара не менее 9%, массовой долей жира не менее 5%, массовой долей влаги не более 30%.

Кексы в зависимости от технологии производства и рецептуры вырабатывают:

- на дрожжах;
- химических разрыхлителях;
- без химических разрыхлителей и дрожжей.

По органолептическим показателям кексы должны соответствовать следующим требованиям.

Вкус и запах: Изделия со сдобным вкусом и характерным ароматом предусмотренных в составе кексов пищевых ингредиентов, добавок или ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов

Поверхность: Верхняя - выпуклая, с характерными трещинами, различными видами отделки или без нее, с наличием явно выраженной боковой поверхности.

Поверхность кексов, отделанных сахарной пудрой, помадой, орехами и другими видами отделки, не должна иметь оголенных мест, вздутий. Не допускается намокания поверхности после обсыпки сахарной пудрой.

Вид в изломе: Кексы без начинки - пропеченое изделие без комочек, следов непромеса, с равномерной пористостью, без пустот и закала. Кексы с начинкой могут иметь менее развитую пористость и более влажный мякиш в местах, соприкасающихся с начинкой. Недопускается вытекание начинки на поверхность кекса.

Начинка: По цвету и консистенции однородная, равномерная, без крупинок (кроме семян фруктового сырья) и комочек.

Структура: Мягкая, связанная, разрыхленная, пористая, без пустот и уплотнений.

Форма Правильная, с выпуклой верхней поверхностью. Нижняя и боковые поверхности ровные, без пустот и раковин.

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 ассортимент 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 ассортимент 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 FARSHÉ», 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].

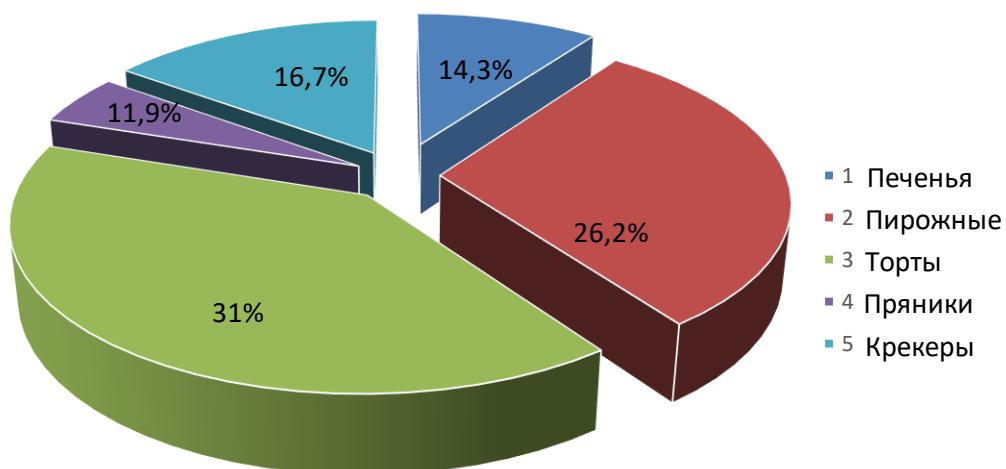


Рисунок 5 – Доля ассортимента мучных кондитерских изделий

Из рисунка 5 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 2 – 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 лакомства»
10	«Пирожное Безе»	349	580	
11	«Пирожное Жозефина»	589	850	
12	«Пирожное Мега-Арахис ТМ»	115	150	ТМ «Крымские лакомства»
13	«Пирожное Панчо ТМ FARSHE»	115	150	
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	ТМ «Крымские лакомства»
18	«Пирожное Палермо»	649	480	
19	«Пирожное Трубочка»	35	120	

Продолжение таблицы 2

Торты				
20	«Торт наполеон»	283	500	ТМ «Крымские лакомства»
21	«Торт Смуглышка»	799	720	
22	«Торт Сникерс»	699	900	
23	«Торт Марс FARSHE»	559	900	
24	«Торт Прага»	749	450	Кондитерская фабрика «ТОТАЛ-КРЫМ»
25	«Торт Таврический»	699	900	
26	«Торт Фарш»	729	900	
27	«Торт Белый лебедь»	799	900	ТМ «Крымские лакомства»
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	Кондитерская фабрика «ТОТАЛ-КРЫМ»
32	«Торт Панчо с вишней»	679	500	
Пряники				
33	«Пряник ясная поляна»	59	140	Компания «Крымский десерт»
34	«Пряник ККАгеевский»	155	360	Комбинат «Агеевский»
35	«Пряник мятный»	87	300	Компания «Крымский десерт»
36	«Пряник топленое молоко»	87	400	
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	Кондитерская фабрика КДВ «Яшкино»
43	«Крекер Золотая рыбка»	53	150	
44	«Крекер Яшкино»	37	125	

Источник: составлено автором на основе [5].

Из таблицы 2 видно, что наибольший ассортимент товаров представлено от производителя ТМ «Крымские лакомства». Пряники и крекеры не входят в ассортимент этого производителя.

Таблица 3 – 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 4 – Ассортимент кондитерских изделий от производителей

Наименование производителя	Разновидность продукции, шт.	Объем выпускаемой продукции, т.	Выручка, руб.
ТМ «Крымские лакомства»	20	12	14 000 000
Фабрика «Кухмастер»	3	4	3 600 000
ОАО «Витебскхлебпром»	1	2	2 800 000
Кондитерская фабрика КДВ «Яшкино»	4	6	7 500 000
Компания «Крымский десерт»	3	5	6 200 000
ООО «ДОМАШНЯЯ КУЛИНАРИЯ БЛАГОДАР»	3	7	9 400 000
«Сказочные угощения»	1	2	2 600 000
Кондитерская фабрика «ТОТАЛ-КРЫМ»	5	8	10 400 000
ОАО «Кондитерская фабрика БЕЛОГОРЬЕ»	1	1	1 400 000
TUC	3	4	5 400 000

Из таблицы 4 видно, что лидером по объему продукции и выручке является «Крымские лакомства». Лидирует по всем показателям, особенно по разновидностям продукции. Отстает от всех производителей по всем

показателям ОАО «Кондитерская фабрика БЕЛОГОРЬЕ».

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 6 – «Печенье Американо классическое»

Источник: [20]

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



Рисунок 7 – «Печенье Американо шоколадное»

Источник: [20]

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

К органолептическим показателям относят форма, 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. Рассмотрим 2 печенья «Американо классическое» (таблица 5) и «Американо шоколадное (таблица 6)».

Таблица 5 - 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 печенья, без посторонних привкуса и запаха	Вкус и запах не имеет салистого привкуса.	Соответствует данному стандарту
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

Продолжение таблицы 5

Вид в изломе	Для песочно-выменного 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
--------------	---	--	---------------------------------

Источник: составлено автором на основе [1].

Согласно таблице 5, сдобное печенье «Американо» соответствует ГОСТ 24901-2014. Можно улучшить качество данного печенья, обратив внимания на органолептический показатель – форма, не допускать небольшого одностороннего надрыва в упаковочной единице.

Таблица 6 - 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

Продолжение таблицы 6

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 пустот. Печенье должно быть пропеченым.	Печенье пропеченное, с равномерной пористостью	Соответствует данному стандарту

Источник: составлено автором на основе [1].

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 7 – 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 модифициированном 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.	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин (рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифициированном 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.

Продолжение таблицы 7

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.

Источник: составлено автором на основе [1].

По таблице 7 видно, что оба образца имеют практически идентичный состав, за исключением, что у образца № 2 Печенье «Американо шоколадное» есть в составе молочный и темный натуральный шоколад. Следовательно, калорийность у образца № 2 будет выше, чем у образца № 1.

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 предназначений - 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.
3. https://bstudy.net/626205/estestvoznanie/assortiment_muchnyh_konditer_skih_izdeliy/.
4. https://studme.org/73442/marketing/assortimentnaya_politika.
5. 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.
12. <http://www.comodity.ru/confectionary/biscuitsquality/28.html>.
13. <https://sweet-express.ru/blog/klassifikatsiya-tortov-po-forme-razmeru-sposobu-prigotovleniya-tipu-nachinki-i-vidu-testa/>.
14. <https://www.turboreferat.ru/cooking/klassifikaciya-pirozhnyh/99063-512696-page1.html>.
15. <http://www.comodity.ru/grainflour/confectionerygoods/103.html>.

16. https://businesstat.ru/images/demo/confectionery_russia_demo_business_tat.pdf.
17. <http://mkond.ru/rynok/reytingrossiyskihproizvoditeleymuchnyhkonditerskihizdeliy.html/>.
18. <https://sfera.fm/articles/hlebopecheniya/rossiiskii-rynok-konditerskikh-izdelii>.
19. https://aemcx.ru/wp-content/uploads/2021/03/Экспорт-кондитерских-изделий_Дмитрий-Краснов_23-03-21.pdf.
20. <https://krymskie-lakomstva.ru>.