

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Оренбургский государственный университет»

Кафедра национальной экономики

О.И. Кажаяева, Л.А. Манихина

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Рекомендовано к изданию Ученым советом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет» в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по программам высшего профессионального образования по специальности 080401.65 Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)

Оренбург
2014

УДК 620.2:339.166.82(075.8)
ББК 30.609я73+65.422.51я73
К 13

Рецензент - профессор, доктор сельскохозяйственных наук О.В. Богатова

- Кажаева, О.И.**
К13 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие / О.И. Кажаева, Л. А. Манихина; Оренбургский гос. ун-т. – Оренбург: ОГУ, 2014. – 211 с.

В учебном пособии представлены рекомендации по подготовке к итоговому государственному экзамену для студентов специальности 080401.65 Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения).

Учебное пособие может быть полезно студентам всех форм обучения специальности 080401.65 «Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)» и преподавателям.

УДК 620.2:339.166.82(075.8)
ББК 30.609я73+65.422.51я73

© Кажаева О.И., 2014
© ОГУ, 2014

Содержание

Введение	7
1 Предмет, цели и задачи товароведения.....	9
2 Классификация и кодирование товаров	11
3Ассортимент товаров. Понятия в области ассортимента товаров.....	16
4 Стандартизация. Цели и объекты стандартизации. Нормативно- технологические документы.....	19
5 Подтверждение соответствия	22
6 Качество товаров.....	27
6.1 Основные понятия. Классификация свойств и показателей качества товаров.....	27
6.2 Оценка качества товаров: градации качества, дефекты и их классификация.....	32
6.3 Выборочный контроль качества.....	35
7 Товарная экспертиза.....	38
8 Дегустационный анализ.....	42
8.1 Организация современного дегустационного анализа.....	42
8. 2 Методы дегустационного анализа.....	45
9 Микробиология продовольственных товаров.....	50
9.1 Морфология, физиология и биохимия микроорганизмов	50
9.2 Микробные виды порчи пищевых продуктов животного происхождения	54
9.3 Микробные виды порчи пищевых продуктов растительного происхождения.....	58
10 Товарная информация. Маркировка	63
11 Факторы сохраняющие качество продовольственных товаров	67

11.1 Упаковка. Назначение, составные элементы и требования к качеству упаковки	67
11.2 Тара. Назначение, функция и классификация тары	69
11.3 Пластмассовая и комбинированная тара для продуктов асептического консервирования, в вакуумной упаковке и МГС	73
12 Хранение продовольственных товаров.....	77
12.1 Химические процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов	77
12.2 Биохимические процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов	79
13 Зерномучные товары	83
13.1 Особенности химического состава и пищевой ценности зерномучных товаров.....	83
13.2 Крупа. Пищевая ценность. Классификация. Требование к качеству. Условия и сроки хранения.....	87
13.3 Макаронные изделия. Пищевая ценность. Классификация. Требование к качеству. Условия и сроки хранения.....	91
13.4 Мука. Пищевая ценность. Классификация. Процессы, происходящие при хранении. Требование к качеству. Условия и сроки хранения.....	93
13.5 Хлеб пшеничный и ржаной. Классификация. Основы производства. Болезни и дефекты хлеба. Условия и сроки хранения	97
14 Свежие и переработанные плоды и овощи	102
14.1 Классификация и особенности химического состава свежих плодов и овощей.....	102
14.2 Процессы, происходящие в плодах и овощах при хранении	107
14.3 Условия и сроки хранения свежих плодов и овощей	110
14.4 Экспертиза качества свежих плодоовощных товаров	115
14.5 Переработанные плоды и овощи. Классификация методов	

консервирования плодоовощной продукции. Дефекты. Хранение	117
15 Пищевые жиры.....	119
15.1 Растительные масла. Классификация и ассортимент. Экспертиза качества. Условия и сроки хранения.....	124
15.2 Маргарин. Классификация и ассортимент. Экспертиза качества. Условия и сроки хранения.....	127
15.3 Майонез. Классификация и ассортимент. Экспертиза качества. Условия и сроки хранения.....	131
16 Молочные продукты.....	134
16.1 Питьевое молоко. Пищевая ценность и химический состав. Классификация и ассортимент. Требование к качеству. Условия и сроки хранения.....	134
16.2 Жидкие кисломолочные продукты. Пищевая ценность и химический состав. Классификация и ассортимент. Требование к качеству. Условия и сроки хранения.....	141
16.3 Твердые сычужные сыры. Классификация и ассортимент. Технология производства. Дефекты. Условия и сроки хранения.....	145
17 Вкусовые товары.....	151
17.1 Чай. Классификация. Потребительские свойства. Основные товароведно-технологические отличия зеленого, желтого, красного и черного байховых чаев.....	151
17.2 Пиво. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Требование к качеству. Условия и сроки хранения.....	155
17.3 Ликеро-водочные изделия. Классификация и ассортимент. Особенности производства различных видов ликеро-наливочных напитков	159
17.4 Виноградные вина. Классификация и ассортимент. Особенности получения различных видов вин. Товароведная оценка натуральных виноградных вин. Условия и сроки хранения	162

17.5 Безалкогольные напитки. Классификация и ассортимент. Требования к качеству	168
18 Кондитерские изделия	172
18.1 Кондитерские изделия. Пищевая ценность. Классификация. Состав и особенности производства	172
18.2 Сахаристые кондитерские изделия. Потребительские свойства. Классификация. Требование к качеству	176
18.3 Мучные кондитерские изделия. Потребительские свойства. Классификация. Требование к качеству	179
19 Рыбные товары и нерыбные гидробионты.....	182
19.1 Особенности состава и пищевой ценности продуктов, вырабатываемых из рыбы и нерыбных гидробионтов	182
19.2 Нерыбные объекты водного промысла. Виды. Классификация и ассортимент	184
19.3 Соленые и маринованные рыбные товары. Ассортимент. Процессы производства. Дефекты. Требование к качеству.....	188
19.4 Вяленые, сушеные и копченые продукты из рыбы и морепродуктов. Ассортимент. Особенности производства. Дефекты.....	191
20 Мясные товары.....	196
20.1 Мясо убойных животных. Классификация мяса по виду, полу, возрасту и термическому состоянию	196
20.2 Охлажденное и замороженное мясо. Процессы, происходящие при хранении. Условия и сроки хранения	199
20.3 Вареные колбасы. Классификация и ассортимент. Формирование качества колбас в процессе производства. Условия и сроки хранения	204
Список использованной литературы.....	208