

ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА
И БЕЗОПАСНОСТИ ШОКОЛАДА
(НА ПРИМЕРЕ ИП ИЗОТОВА С.В. «СЛАСТЕНА», КУРСКАЯ ОБЛАСТЬ
СОЛНЦЕВСКИЙ РАЙОН Д. КОНАРЕВО)

ВЫПОЛНИЛА: ЗАХАРОВА ЮЛИЯ АЛЕКСАНДРОВНА

НАУЧНЫЙ РУКОВОДИТЕЛЬ: КОРТКИХ И. Ю.

ЦЕЛЬ, ЗАДАЧИ

Цель - исследование идентификации, оценки качества шоколада, а так же разработка направлений совершенствования методики идентификации и обнаружения фальсификации шоколада.

Задачи:

- изучить российский рынок шоколада и тенденции его развития;
- рассмотреть ассортимент и классификацию шоколада;
- проанализировать факторы, формирующие качество шоколада;
- охарактеризовать особенности оценки качества шоколада;
- охарактеризовать дефекты шоколада;
- изучить методы идентификации и выявления фальсификации шоколада;
- провести организационно-экономическую характеристику магазина ИП Изотова С. В., «Сластена»;
- осуществить идентификацию и обнаружение фальсификации шоколада;
- разработать направления совершенствования методики идентификации и обнаружения фальсификации шоколада.

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ШОКОЛАДА

Качественный шоколад

Поверхность
шоколадного покрытия
ровная или волнистая, с
рисунком или без него,
блестящая или матовая.

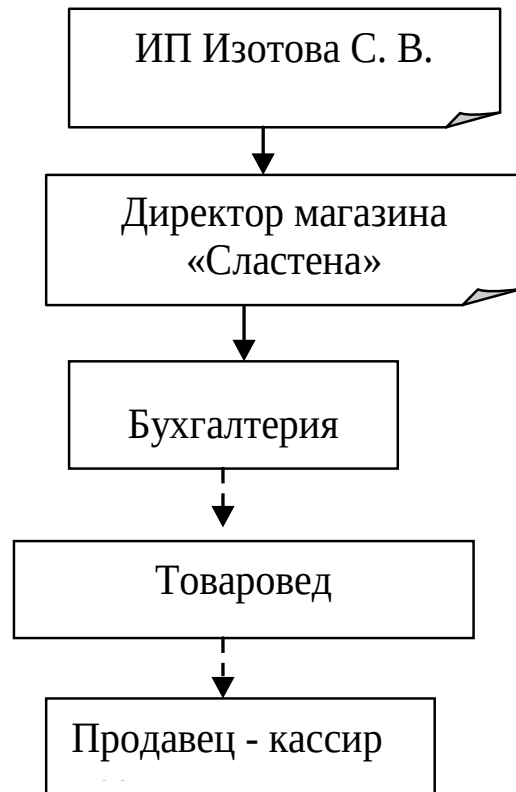
Цвет для шоколада и какао
характерны различные
оттенки коричневого
(шоколадного) цвета

Внутреннее строение
(структура) шоколада –
однородная

Приятный аромат

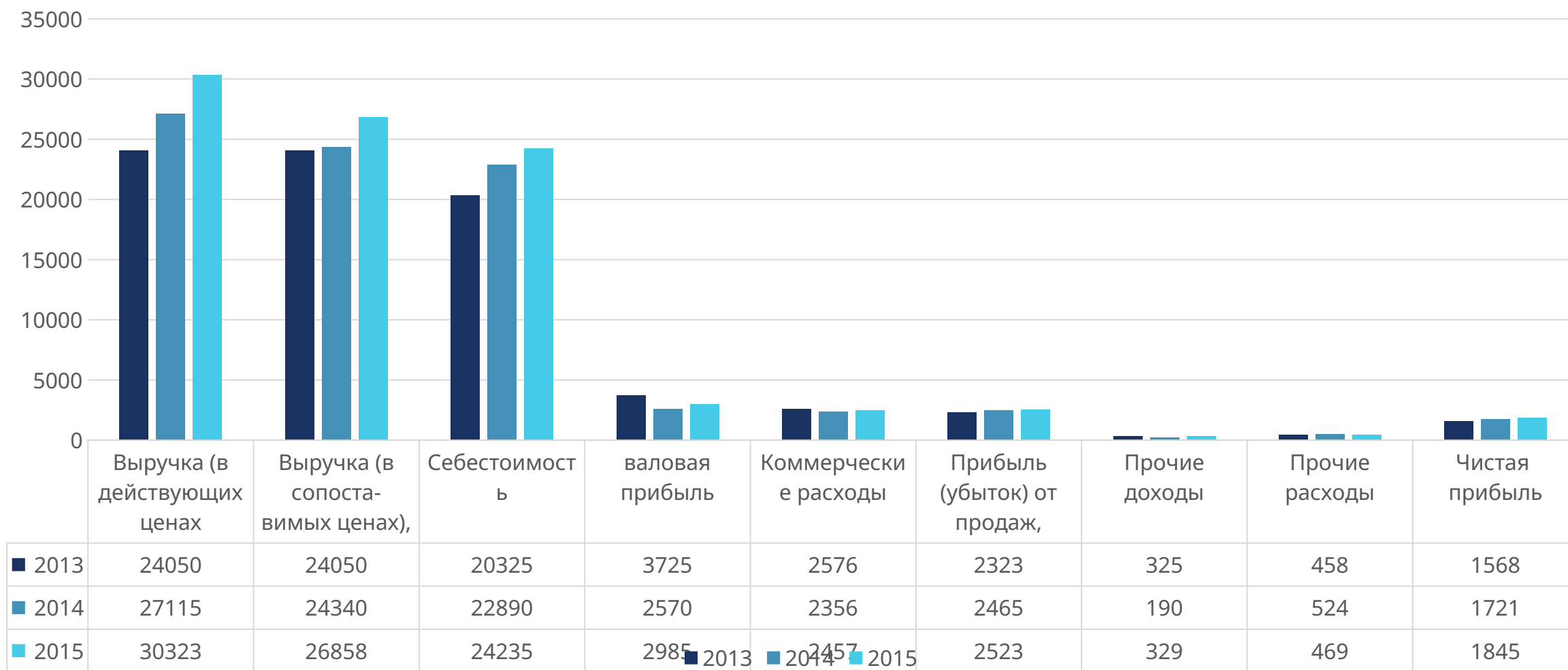
Приятный, сладкий
вкус

ОРГАНИЗАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ИП ИЗОВА С. В

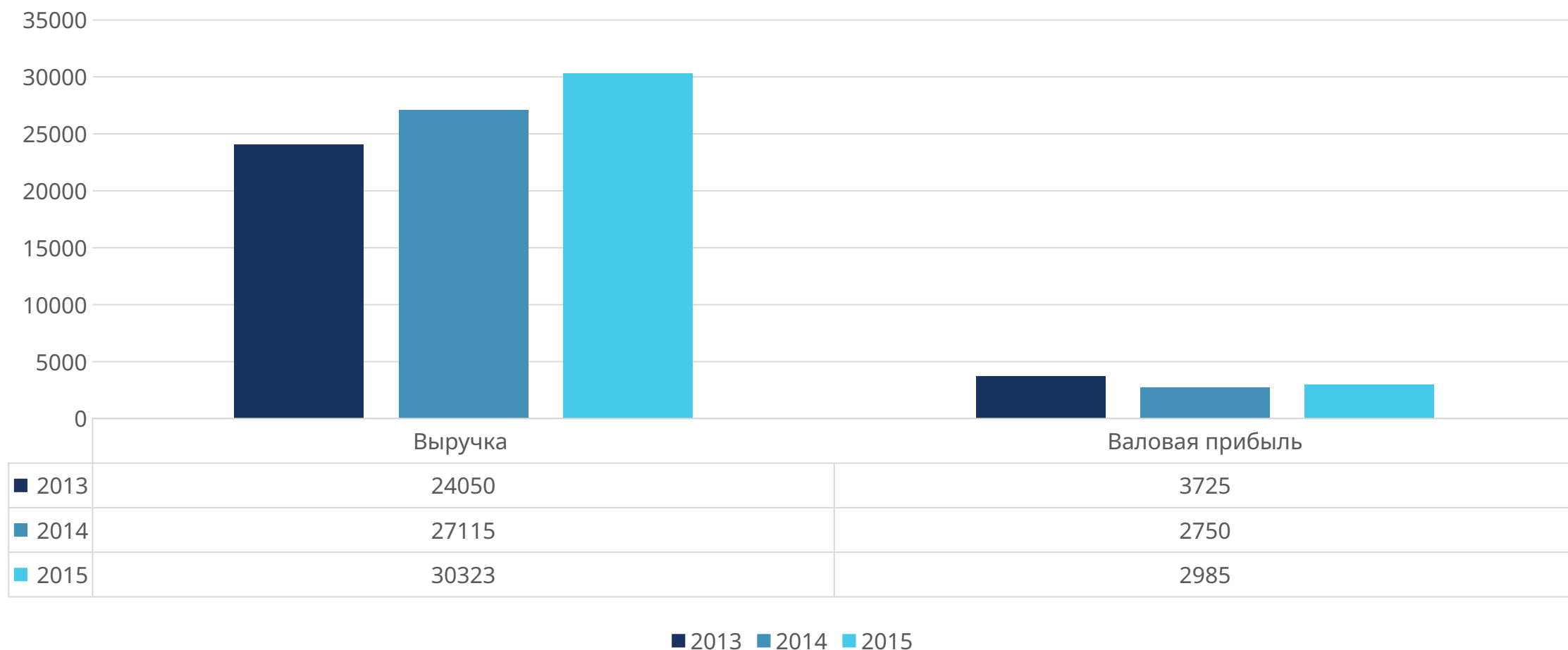


- Согласно ГОСТ Р 51773-2009 «Розничная торговля. Классификация предприятий» по типу данный магазин относится к минимаркету – реализует продовольственные товары и непродовольственные товары частого спроса методом самообслуживания.
- По специализации данное предприятие является смешанным, т.е. реализует ассортимент продовольственных товаров и группу непродовольственных товаров
- В магазине главный метод продажи – самообслуживание.
- Численность работников всего по магазину составляет 10 человек
- В магазине «Сластена» используется линейно-функциональная структура управления.

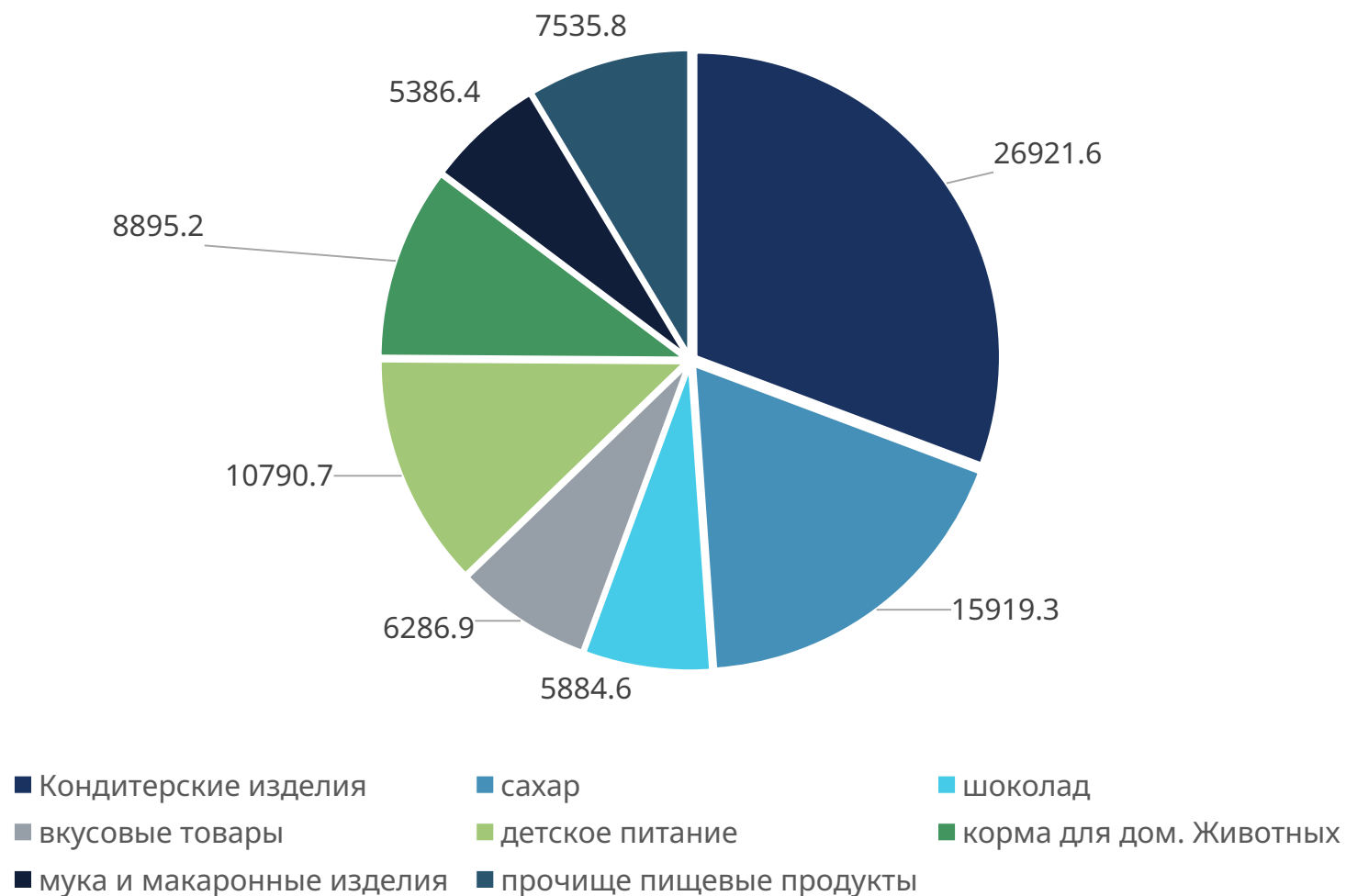
ДИНАМИКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ ФИНАНСОВО-ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ МАГАЗИНА «СЛАСТЕНА», ИП ИЗОТОВА С. В. ЗА 2013-2015 ГГ.



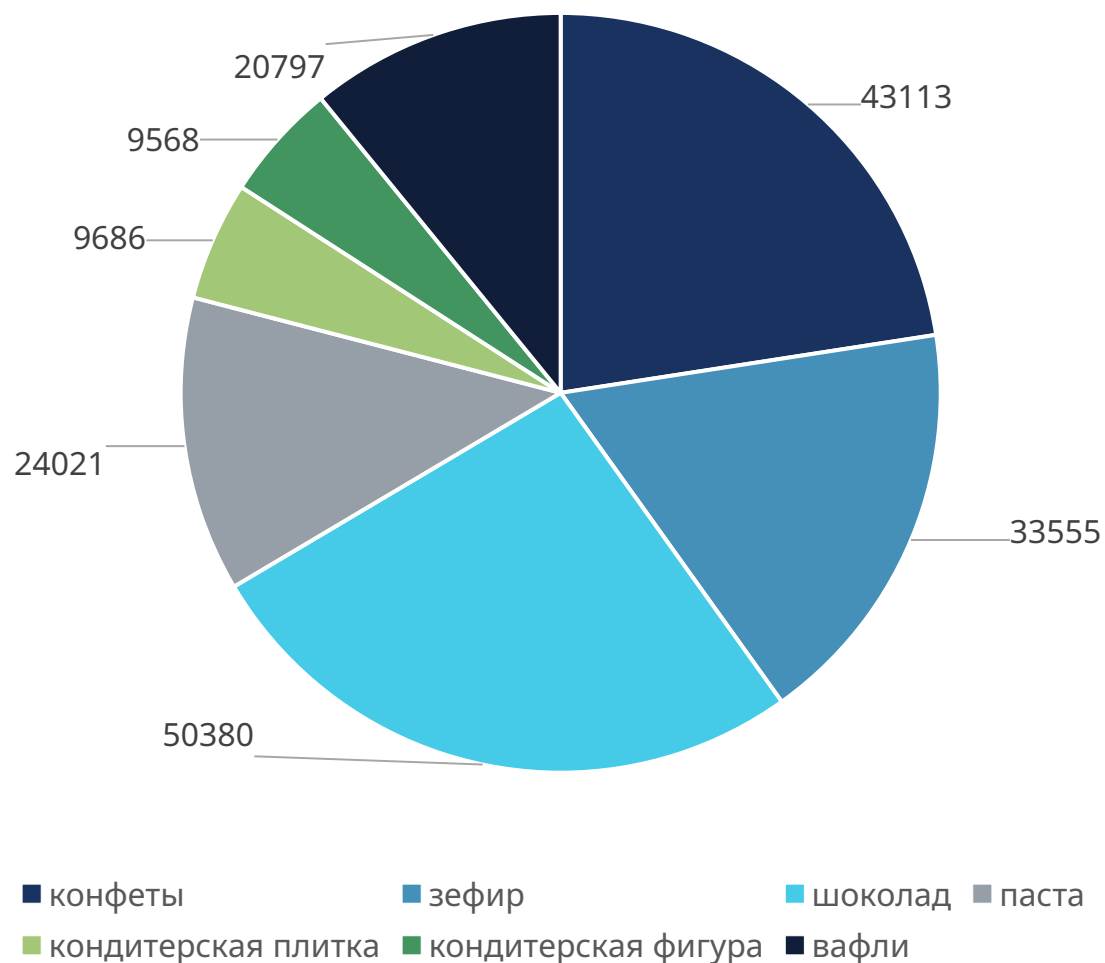
ДИНАМИКА ВАЛОВОЙ ПРИБЫЛИ МАГАЗИНА «СЛАСТЕНА», ИП ИЗОТОВА С. В., ЗА 2013-2015 ГГ.



СТРУКТУРА ОБОРОТА В МАГАЗИНЕ «СЛАСТЕНА», ИП ИЗОТОВА С. В., ПО ТОВАРНЫМ ГРУППАМ ЗА 2013-2015 ГГ.



СТРУКТУРА ОБОРОТА АССОРТИМЕНТА ШОКОЛАДА И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА ЕГО ОСНОВЕ В МАГАЗИНЕ «СЛАСТЕНА», ЗА 2013-2015 ГГ.



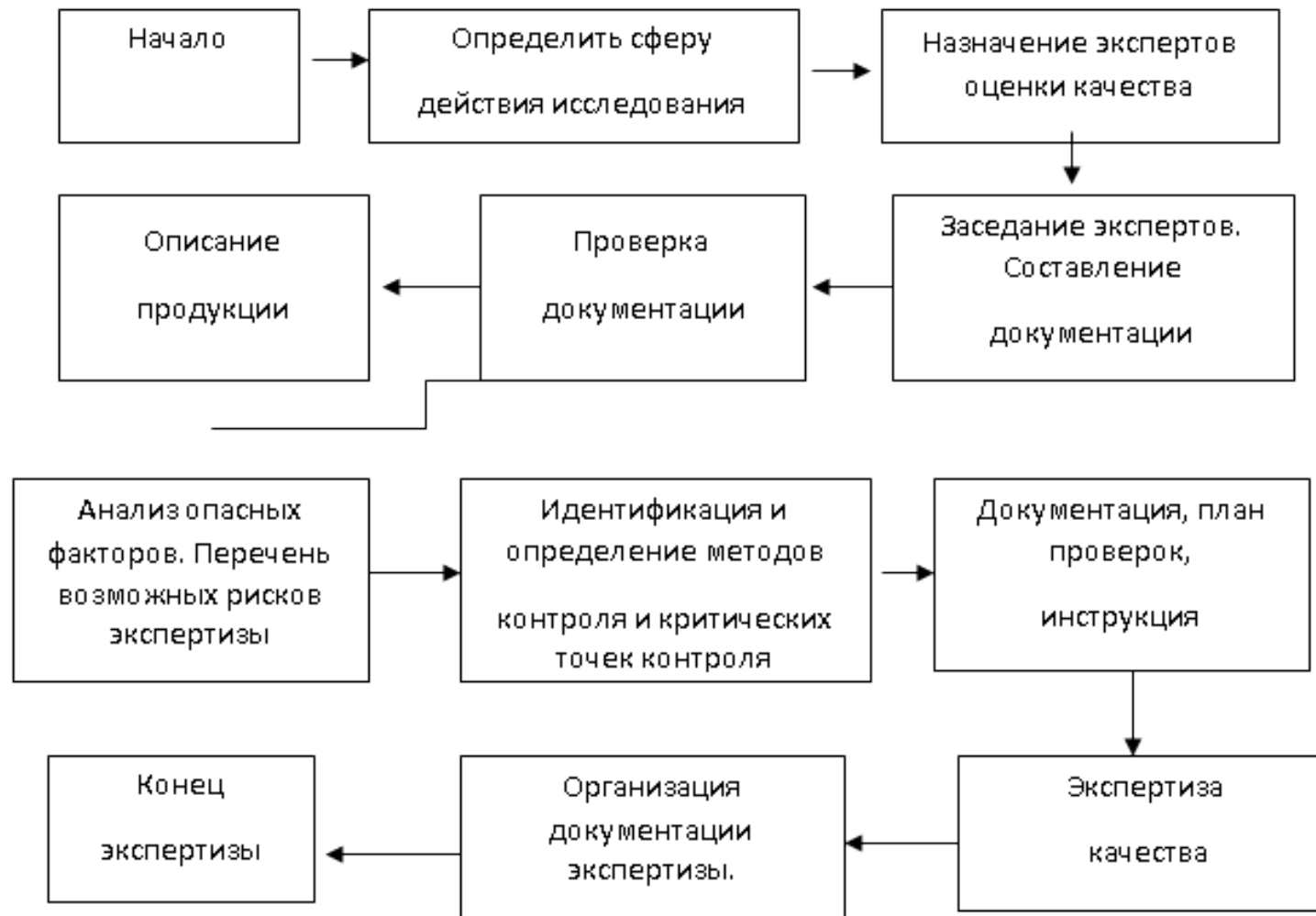
РЕЗУЛЬТАТЫ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ШОКОЛАДА

Наименование показателей	Нормативные значения по ГОСТ 31721-2012	Фактические значения			Заключение о качестве
		Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3	
Органолептические показатели					
Внешний вид и консистенция	Поверхность шоколадного покрытия ровная или волнистая, с рисунком или без него, блестящая или матовая. Твердая для шоколадного покрытия	Поверхность шоколадного покрытия с рисунком, блестящая. Консистенция твердая	Поверхность шоколадного покрытия с рисунком, блестящая. Консистенция твердая	Поверхность шоколадного покрытия с рисунком, блестящая. Консистенция твердая	Соответствуют требованиям нормативных документов
Цвет	Равномерный по всей массе	Равномерный по всей массе	Равномерный по всей массе	Равномерный по всей массе	Соответствуют требованиям нормативных документов
Вкус и запах	Свойственные для данного продукта, без постороннего привкуса и запаха. У шоколада с начинкой – вкус шоколада и пищевых ингредиентов	Без посторонних привкусов и запахов, приятный молочный вкус	Без посторонних привкусов и запахов, приятный молочный вкус	Без посторонних привкусов и запахов,	Соответствуют требованиям нормативных документов.
Форма	Соответствующая рецептуре, используемому оборудованию, без деформации для всех видов шоколада с начинкой и шоколадных изделий	Соответствует данной рецептуре, без деформации	Соответствует данной рецептуре, без деформации	Соответствует данной рецептуре, без деформации	Соответствует нормативным документам
Физико-химические показатели					
Влажность,%,	1,2-1,5	1,4	1,2	1,3	Соответствуют требованиям
Кислотность,%, не более	8	4,2	5,6	3,1	
Массовая доля общего сухого остатка какао, %, не менее	25	32,3	26,2	27,3	
Массовая доля молочного жира, % не менее	2,5	5,7	7,5	7,2	

РЕЗУЛЬТАТЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОБОБЩЕННОГО КОМПЛЕКСНОГО ПОКАЗАТЕЛЯ КАЧЕСТВА ШОКОЛАДА ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ

Органолеп- тические показатели	Коеф. весомости	«Аленка»		«Alpen Gold»		«Dove»		«Felicita»	
		Средняя балловая оценка	Комплексный показатель качества	Средняя балловая оценка	Комплексный показатель качества	Средняя балловая оценка	Комплексный показатель качества	Средняя балловая оценка	Комплексный показатель качества
Внешний вид									
Цвет	0,03	4,30	0,13	3,70	0,11	3,00	0,09	4,30	0,13
Пузырьки	0,04	3,00	0,12	3,30	0,13	2,70	0,11	3,70	0,15
Пятна	0,03	3,70	0,11	3,00	0,09	2,70	0,08	4,00	0,12
Царапины	0,02	4,00	0,08	4,00	0,08	4,70	0,09	4,00	0,08
Запах									
какао-аромат	0,11	5,00	0,55	3,30	0,36	4,00	0,44	3,00	0,33
нечистый запах	0,09	5,00	0,45	3,70	0,33	3,70	0,33	3,00	0,27
Вкус									
вкус какао	0,10	5,00	0,50	3,30	0,33	3,70	0,37	3,30	0,33
Горький	0,09	4,30	0,39	3,70	0,33	3,00	0,27	3,70	0,33
Сладкий	0,10	5,00	0,50	4,70	0,47	5,00	0,50	4,70	0,47
Привкус	0,11	4,70	0,52	3,30	0,36	4,70	0,52	2,70	0,30
Консистенция									
Твердая	0,05	3,300	0,17	4,00	0,20	5,00	0,25	3,70	0,19
Плавкая	0,08	4,00	0,32	4,70	0,38	5,00	0,40	4,00	0,32
Тонкодис – зерстная	0,08	4,00	0,32	4,30	0,34	5,00	0,40	4,00	0,32
Липкая	0,07	4,70	0,33	4,00	0,28	3,30	0,23	4,30	0,30

МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ИДЕНТИФИКАЦИИ ШОКОЛАДА НА ОСНОВЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КРИТИЧЕСКИХ ТОЧЕК КОНТРОЛЯ





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!