



Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения [Текст] : учеб. пособие. Ч. 1 / Ф. Е. Дубровин, Г. Ф. Козлов, А. Я. Каминский, В. Г. Козлов ; Одес. нац. акад. пищевых технологий; Одес. нац. экон. ун-т. - 3-е изд., перераб. и доп. - Одесса : Лерадрук, 2014. - 365 с. : табл., рис. - Библиогр.: с. 395-396. - ISBN 978-966-96713-3-2.

Учебное пособие предназначено для подготовки бакалавров, специалистов, магистров в учебных заведениях III и IV уровней аккредитации по специальностям экономико-коммерческой и управленческой направленности: учет и аудит, экономика предприятий, менеджмент, товароведение, коммерческая деятельность и экспертиза товаров.

В пособии приведена современная классификация пищевых продуктов и дана товароведная характеристика основных групп товаров растительного происхождения, конкурентоспособных на внутреннем и внешнем рынках.

Отличительной особенностью данного пособия является приведенная характеристика качества продуктов в соответствии с действующей на Украине нормативной документацией, а также представленные стандартные методы контроля органолептических, физико-химических микробиологических показателей.

ВВЕДЕНИЕ

Дальнейшее развитие экономики в нашей стране неразрывно связано с развитием ее генерального направления - отечественного товарного производства, в котором решающая роль принадлежит товарам народного потребления. Об этом свидетельствует опыт развитых стран, в ВВП которых потребительские товары традиционно преобладают, являясь одновременно важным источником доходной части бюджета, сферы занятости населения и обеспечения его благосостояния. Среди них приоритетное место занимают продукты питания, обеспечивающие жизнедеятельность самого человеческого общества

Теперь основными функциями рыночной методологии хозяйствования выступают: учет потребностей в товарах; состояние и динамика платежеспособной потребности; изучение факторов, обуславливающих производство конкурентоспособных товаров, при активном воздействии на формирование потребностей; анализ состояния реализации товаров на сегментах рынка и мн. др.

Важные положения производственно-коммерческой деятельности в

рыночной системе взаимоувязываются воедино с основными задачами товароведения в обеспечении социально-экономических групп населения (сегментов рынка) рациональной структурой ассортимента, по объему и срокам поставки, цене и другим мерам конъюнктуры рынка. При этом одновременно важно сохранение качества на всех этапах от производства до сбыта и контроля качества отечественных и импортных товаров согласно действующей нормативно-технической документации.

Знания основ товароведения продовольственных товаров в условиях развития рыночной системы в настоящее время актуально не только для товаропроизводителей, работников торговли и других специалистов связанных с предпринимательской деятельностью но и для потребителей в обеспечении их здоровья.

Товароведение во взаимосвязи с основными научными дисциплинами

Товароведение рассматривает товар с точки зрения полезных свойств, характеризующих его потребительную стоимость (ценность),

Товар, по К. Марксу, «есть прежде всего внешний предмет, вещь, которая благодаря ее свойствам удовлетворяет какие-либо человеческие потребности» (Маркс К., Энгельс Ф. Соч. 2-е изд. Т. 23. С. 43).

К. Маркс дал такое определение товароведения: «Потребительные стоимости товаров составляют предмет особой дисциплины - товароведения» (Там же. С. 44).

Международная теоретическая конференция преподавателей социалистических стран по вопросам общего товароведения состоявшаяся в 1962 г. в Лейпциге, уточняя место товароведения среди других дисциплин, приняла следующее определение. «Товароведение представляет собой естественно-техническую дисциплину, предметом которой является потребительная стоимость товаров».

Не лишено интереса и определение товароведения данное И. Вавиловым: «Товароведение – наука, научающая иметь точные и полные познания о товарах, их сортах, местах происхождения и сбыта, средствах к покупке и продаже, способах перевозки и хранения...» (Вавилов И. Справочный энциклопедический словарь. Спб., 1856).

В настольном энциклопедическом словаре, изданном в 1896 г., где приводится такое определение товароведения: «Товароведение - есть отрасль технологии в широком смысле этого слова, имеющая целью возможно точнее распознать употребление в технике сырых продуктов, определить их происхождение и указать наилучшее употребление. Товароведение как самостоятельная отрасль знания, обязано расширению торговли, способствовавшему успехам промышленности предоставлением в ее распоряжение многочисленных и разнообразных колониальных продувов» (Настольный энциклопедический словарь. Т. IV. Издание товарищества А. Гранат и К°, 1896. С. 4770).

В условиях конкурентной борьбы товаропроизводителей за

экономический успех на сегментах рынка особое значение обретает товароведный контроль в обеспечении безвредности свойств, экологической чистоте продовольственных товаров предотвращение фальсификации и идентификации их. Наряду с этим важным фактором жизни товара на рынке является широта ассортимента и культура рекламы.

Актуальными задачами в области товароведения являются также разработка новых прогрессивных способов хранения, совершенствования фасовки и упаковки пищевых продуктов для снижения их потерь на стадиях реализации (транспортирования и хранения), совершенствование и разработка новых методов исследования и контроля качества, активное участие в создании и пересмотре нормативно-технической документации.

Товароведение пищевых продуктов тесно связано с техническими естественными и экономическими дисциплинами. В первую очередь оно базируется на данных физики, химии и биологии. Только с помощью этих наук можно выявить полезные свойства пищевых продуктов. В зависимости от того, насколько глубоко в товароведении используются достижения физики, химии, биологии и некоторых других общенаучных дисциплин, во многом зависит научный уровень товароведения пищевых продуктов.

Физика и химия дают общие сведения о веществах, их строении, свойствах, биология - данные об организмах, их строении и происходящих процессах жизнедеятельности. Товароведение при исследовании пищевых продуктов пользуется физическими и химическими методами. Так, с помощью оптических методов удается определить содержание в пищевых продуктах многих компонентов. На основе биологических наук товароведение более полно выявляет потребительские свойства пищевых продуктов, получаемых из тканей и отдельных органов растений и животных.

Пищевые продукты, за некоторым исключением представляют собой хорошую питательную среду для микроорганизмов, поэтому из микробиологии товароведение черпает сведения о возбудителях порчи продуктов и методах предупреждения развития на них микроорганизмов. Микробиологические процессы лежат в основе переработки многих продуктов, а также производства витаминов, ферментов, антибиотиков, кормовых белков и др. Следовательно, микробиология, и особенно ее отрасль - пищевая микробиология, тесно связана с товароведением пищевых продуктов.

Условия развития животных и растительных организмов обуславливают качество получаемого пищевого сырья. Поэтому товароведение пищевых продуктов непосредственно связано с агрономией и зоотехникой. Агрономия и зоотехника изучают методы создания таких условий для жизни и развития растений и животных, при которых можно получить наиболее ценное по качеству пищевое сырье, способы использования, условия и сроки его хранения.

Пищевые продукты растительного и животного происхождения человек употребляет преимущественно после технологической переработки, в процессе которой сырье подвергается различным изменениям. Поэтому имеется связь между товароведением и технологией пищевых продуктов, которая изучает сущность производственных процессов и влияние способов переработки на качество продуктов.

Поскольку пищевые продукты служат для поддержания жизнедеятельности человека, товароведение тесно связано с физиологией и гигиеной питания. В организме одновременно происходят процессы диссимиляции и ассимиляции. Непрерывно совершающийся процесс разрушения органических веществ в тканях человека - диссимиляция - требует созидательного процесса - ассимиляции, при котором пища обогащает ткани необходимыми органическими и минеральными соединениями. В физиологии питания пищевые продукты оценивают с точки зрения целесообразности их использования, соответствия потребностям организма в необходимых ему соединениях, доброкачественности и безвредности.

Математика проникает во все науки, и ее отрасль - теория вероятностей и математическая статистика - имеет особое значение в товароведении при обработке данных наблюдений и экспериментов, а также для более точного формулирования соотношений и закономерностей.

Из экономических наук для товароведения особое значение имеет основы экономической теории по макро- и микроэкономике в рыночной системе, изучающая законы товарного производства и распределения материальных благ.

Товароведение как научная дисциплина должно помогать выявлению того, насколько производимые продукты соответствуют качеству, потребительским свойствам и общественным потребностям. Если продукт не будет соответствовать потребностям, то он не будет иметь и потребительную стоимость.

Товароведение пищевых продуктов изучает их физические, химические и биологические свойства и изменения этих свойств на всех этапах продвижения от производителя до потребителя. Поэтому товароведение пищевых продуктов тесно связано с торговлей, пищевой промышленностью и сельским хозяйством.

Экономическая география дает сведения о размещении сырьевых ресурсов в районах производства товаров, о географических направлениях их транспортирования и местах потребления.

В развитии отечественной экономики, все большую роль обретают рыночные механизмы хозяйствования методологии маркетинга и классического менеджмента, успех которых неразрывно связан с основными положениями товароведения.

Маркетинговая направленность в организации продвижения товаров и услуг от производителя до конкретного сегмента рынка (социально-экономической группы) потребителей связана с тщательным

изучением платежеспособного спроса. Одновременно это требует активного воздействия на ход реализации, чем достигается эффективность коммерческой деятельности на этапах жизни товара на рынке.

Введение в отечественную систему управления классической рыночной методологии менеджмента и ее практическое обогащение совершенствует теоретические основы, стимулируя развитие.

Маркетинг и менеджмент в организации и управлении, изучении спроса, производства и сбыта пищевых продуктов, обеспечении жизненного цикла товаров на рынке, сезонности потребления экономическую эффективность различных методов торговли и ее организации. Результаты этих исследований используются в товароведении. В свою очередь товароведные данные, т.е. знания материальной основы торговли, ценности пищевых продуктов и других товаров (их качества, ассортимента, состава, пищевой ценности, лежкоспособности), необходимы при изучении экономики торговой деятельности.

С товароведением также связаны такие научные дисциплины, как статистика, холодильная техника и холодильная технология, складское хозяйство.

Настоящее учебное пособие состоит из двух частей. В первой части дано описание продовольственных товаров растительного происхождения. Во второй части - товаров животного происхождения, консервированных и концентрированных продуктов, а также приведены сведения о пищевых ингредиентах, сырье и добавках.

Содержание

Введение.....	3
Глава 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ. ОСНОВНЫЕ КАТЕГОРИИ.....	8
1.1. Классификация ассортимента и штриховое кодирование продовольственных товаров.....	8
1.1.1. Классификация ассортимента продовольственных товаров.....	8
1.1.2. Штриховое кодирование продовольственных товаров.....	13
1.2. Стандартизация, метрология и сертификация товаров.....	28
1.2.1. Стандартизация.....	29
1.2.2. Метрология.....	33
1.2.3. Сертификация.....	35
1.3. Качество продовольственных товаров и методы оценки качества.....	40
1.3.1. Основные стандартные формулировки	

качества продукции.....	41
1.3.2. Методы оценки качества продукции.....	44
1.3.3. Методы исследования пищевых продуктов.....	46
1.3.4. Контроль качества продовольственных товаров в торговле.....	50
1.4. Факторы, сохраняющие качество продовольственных товаров.....	53
1.4.1. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.....	53
1.4.2. Количественные потери продовольственных товаров.....	55
Глава 2. ЗЕРНОМУЧНЫЕ ТОВАРЫ.....	58
2.1. Зерно.....	58
2.1.1. Строение зерна.....	58
2.1.2. Химический состав зерна.....	60
2.2. Крупы.....	62
2.2.1. Химический состав и пищевая полезность круп.....	63
2.2.2. Ассортимент круп.....	66
2.2.3. Показатели качества круп.....	74
2.3. Мука.....	79
2.3.1. Основные процессы производства муки.....	79
2.3.2. Химический состав муки и ее пищевая полезность.....	80
2.3.3. Ассортимент муки.....	81
2.4. Макаронные изделия.....	91
2.4.1. Химический состав и свойства макаронных изделий.....	91
2.4.2. Факторы, влияющие на качество макаронных изделий.....	92
2.4.3. Ассортимент макаронных изделий.....	94
2.4.4. Стандартные требования к качеству и дефекты макаронных изделий.....	96
2.5. Хлебобулочные изделия.....	103
2.5.1. Пищевая полезность хлебобулочных изделий.....	104
2.5.2. Ассортимент хлебобулочных изделий.....	107
Глава 3. ФРУКТОВООВОЩНЫЕ ТОВАРЫ.....	136
3.1. Факторы, обуславливающие полезность фруктов и овощей.....	136
3.1.1. Специфика химического состава фруктов и овощей.....	137
3.1.2. Особенности строения тканей фруктов и овощей.....	142
3.1.3. Пищевая полезность фруктов и овощей.....	147
3.1.4. Безопасность фруктов и овощей.....	148
3.2. Свежие фрукты.....	155
3.2.1. Классификация фруктов.....	155
3.2.2. Семечковые плоды.....	156
3.2.3. Косточковые плоды.....	159
3.2.4. Ягоды.....	163
3.2.5. Субтропические плоды.....	170
3.2.6. Тропические плоды.....	176
3.2.7. Орехоплодные.....	180

3.3.	Свежие овощи.....	183
3.3.1.	Классификация овощей.....	183
3.3.2.	Клубнеплодные овощи.....	184
3.3.3.	Корнеплодные овощи.....	186
3.3.4.	Капустные овощи.....	189
3.3.5.	Луковые овощи.....	193
3.3.6.	Зеленые овощи.....	196
3.3.7.	Десертные овощи.....	197
3.3.8.	Томатные овощи.....	198
3.3.9.	Тыквенные овощи.....	201
3.3.10.	Зернобобовые овощи.....	204
3.3.11.	Грибы съедобные.....	206
3.4.	Стандартные условия и сроки хранения свежих фруктов и овощей.....	207
Глава 4. ВКУСОВЫЕ ТОВАРЫ.....		214
4.1.	Алкогольные напитки.....	215
4.1.1.	Водка.....	216
4.1.2.	Ликероводочные изделия.....	220
4.2.	Виноградные вина.....	228
4.2.1.	Натуральные столовые вина.....	230
4.2.2.	Специальные (крепленые) вина.....	231
4.2.3.	Ароматизированные вина.....	235
4.2.4.	Игристые вина.....	236
4.2.5.	Шипучие вина.....	238
4.3.	Коньяки.....	244
4.4.	Плодово-ягодные вина.....	248
4.5.	Слабоалкогольные напитки.....	251
4.5.1.	Пиво.....	251
4.5.2.	Хлебный квас.....	253
4.6.	Безалкогольные напитки.....	253
4.6.1.	Фруктово-ягодные негазированные безалкогольные напитки.....	254
4.6.2.	Газированные безалкогольные напитки.....	256
4.6.3.	Минеральные воды.....	260
4.7.	Чай, кофе, чайные и кофейные напитки.....	262
4.7.1.	Чай и чайные напитки.....	262
4.7.2.	Кофе и кофейные напитки.....	267
4.8.	Пряности и приправы.....	272
4.8.1.	Пряности.....	272
4.8.2.	Приправы.....	279
4.9.	Табачные изделия.....	285
Глава 5. КРАХМАЛОПРОДУКТЫ, САХАР, МЕД И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ.....		296

5.1. Крахмалопродукты.....	296
5.1.1. Основные виды крахмала. Их получение.....	296
5.1.2. Стандартные требования к качеству крахмала. Методы контроля.....	300
5.2. Сахар.....	303
5.2.1. Основные виды сахара.....	303
5.2.2. Стандартные требования к: качеству сахара. Методы контроля.....	305
5.3. Мед*.....	309
5.3.1. Характеристика основных видов меда.....	310
5.3.2. Стандартные требования к качеству меда.....	313
5.4. Кондитерские изделия.....	316
5.4.1. Пастило-мармеладные изделия.....	317
5.4.2. Карамель.....	322
5.4.3. Шоколад и шоколадные изделия.....	327
5.4.4. Конфетные изделия.....	330
5.4.5. Халва, восточные сладости и другие кондитерские изделия.....	342
5.4.6. Мучные кондитерские изделия.....	345
5.4.7. Стандартные требования к: качеству кондитерских изделий.....	354
Глава 6. РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА.....	373
6.1. Способы получения растительных масел.....	373
6.2. Ассортимент растительных масел.....	375
6.3. Импортные виды растительных масел.....	377
6.4. Стандартная характеристика качества растительных масел. Методы контроля.....	378
Контрольные вопросы.....	391
Список литературы.....	395