



Товароведение продовольственных товаров животного происхождения [Текст] : учеб. пособие. Ч. 2 / 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. 358-359. - 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 животного 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, физикохимических и микробиологических показателей качества.

ВВЕДЕНИЕ

Интеграция Украины в современную экономическую систему выдвигает актуальные приоритеты социально-экономического развития страны, требующие мобилизации специалистов, в переработке существующих законодательных актов, модификации национальных стандартов, реформирования сертификации.

В рыночных условиях товар реализуется в динамике эластичного жизненного цикла, включая такие стадии, как вхождение в рынок, освоение рынка в соответствующих сегментах и нишах, их завоевание, стабилизация в рыночной системе, что в последующем не исключает утрату завоеванных позиций и конкурентоспособности в данной рыночной системе, а это требует поиска новых возможностей.

Среди основных функций коммерческой деятельности стали: учет потребностей в товарах, состояние и динамика спроса, гибкая перестройка производства с учетом конъюнктуры рынка, активное воздействие на формирование платежеспособных потребностей общества, контроль за процессом реализации товаров.

Решение задач национальной товарной политики ставит проблематичные задачи перед экономистами торговли, товароведными специалистами коммерческих предпринимательских структур. Эффективное ведение этих актуальных задач диктует необходимость наличия глубоких профессиональных знаний в практической деятельности по обеспечению конкурентоспособной потребительской ценности как отечественных, так и импортных товаров на внешнем и внутреннем рынках.

Продовольственные товары являются первостепенной человеческой потребностью, охватывают широкую сферу деятельности по их производству и занятости населения, характеризуются меньшим объемом капиталовложений при быстром товарообороте средств, поэтому служат одним из основных источников доходной части бюджета.

Такие положения тесно увязываются с товароведной дисциплиной по обеспечению разных социально-экономических и возрастных групп населения товарами востребованного качества и ассортимента, снижению потерь в процессах товародвижения, хранения, продажи, контролю качества и участию в создании нормативно-технической документации на продовольственные товары.

Экономические дисциплины не могут в отрыве от товароведения эффективно решать такие проблемы, как ценообразование, налоговый и таможенный контроль, ревизия торговой деятельности, оценка конкурентоспособности товаров, изучение и анализ платежеспособного спроса, стандартизация и сертификация товаров, активирование потерь в процессах товародвижения и реализации.

Товароведная дисциплина способствует решению этих социально-экономических задач. Данное пособие предназначено для изучения главного объекта рынка - товара.

Третье издание пособия «Товароведение продовольственных товаров животного происхождения» (часть 2) является переработанным и дополненным пособием, изданным в 2009 г («Товароведение продовольственных товаров животного происхождения» (часть 2) также переиздано в 2011 г.).

Содержание

Введение.....	3
Глава 1. ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ.....	5
1.1. Общая характеристика.....	5
1.2. Животные топленые жиры.....	6
1.3. Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Их характеристика.....	12
1.4. Маргарины.....	15

1.5. Майонезы и продукты типа майонеза.....	22
Глава 2. МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ТОВАРЫ.....	28
2.1. Молоко.....	28
2.2. Сливки.....	34
2.3. Кисломолочные продукты.....	40
2.4. Сливочное масло.....	52
2.5. Сычужные сыры.....	60
2.5.1. Твердые сычужные сыры.....	60
2.5.2. Полутвердые сычужные сыры.....	71
2.5.3. Мягкие сычужные сыры. Ассортимент и качество.....	72
2.5.4. Рассольные сыры. Ассортимент и качество.....	76
2.5.5. Переработанные Плавленые сыры. Ассортимент и качество.....	77
2.6. Мороженое. Пищевая Полезность.....	82
Глава 3. ЯЙЦА И ЯИЧНЫЕ ТОВАРЫ.....	91
3.1. Химический состав и пищевая ценность яиц.....	92
3.2. Классификация яиц. Ассортимент и качество.....	94
3.3. Продукты переработки яиц.....	100
Глава 4. МЯСО И МЯСНЫЕ товары.....	106
4.1. Общая характеристика мяса.....	106
4.1.1. Химический состав и свойства мяса.....	109
4.1.2. Клеймение и разделка туш.....	115
4.2. Субпродукты.....	133
4.3. Мясо птицы.....	135
4.3.1. Особенности морфологического и химического состава мяса птиц.....	136
4.3.2. Стандартные требования к качеству мяса птицы.....	138
4.4. Мясные продукты.....	142
4.4.1. Классификация и ассортимент копченостей.....	144
4.4.2. Стандартные требования к качеству запеченных, жареных и вареных мясных продуктов. Методы контроля.....	145
4.5. Колбасные изделия.....	148
4.5.1. Вареные колбасы.....	149
4.5.2. Запеченные колбасные изделия.....	152
4.5.3. Полукопченые колбасы.....	152
4.5.4. Копченые колбасы.....	153
4.5.5. Стандартные требования к качеству колбасных изделий.....	155
4.6. Мясные полуфабрикаты.....	166
Глава 5. РЫБА И РЫБНЫЕ ТОВАРЫ.....	175
5.1. Химический состав и пищевая ценность рыбы.....	176

5.2. Классификация и характеристика основных промысловых рыб.....	178
5.3. Живая рыба.....	188
5.3.1. Стандартные требования к качеству живой рыбы.....	189
5.3.2. Разделка живой рыбы.....	193
5.4. Рыба холодильной обработки.....	196
5.4.1. Ассортимент рыбы холодильной обработки.....	197
5.4.2. Стандартные требования к качеству рыбы холодильной обработки.....	198
5.5. Соленые рыбные товары.....	203
5.5.1. Ассортимент соленых рыбных товаров.....	205
5.5.2. Стандартные требования к качеству соленых рыбных товаров.....	207
5.6. Копченые рыбные товары.....	211
5.6.1. Ассортимент копченых рыбных товаров.....	212
5.6.2. Стандартные показатели качества копченых рыбных товаров.....	213
5.7. Вяленые и сушеные рыбные товары.....	217
5.7.1. Вяленые рыбные товары.....	217
5.7.2. Сушеные рыбные товары.....	218
5.7.3. Стандартные требования к качеству вяленых и сушеных рыбных товаров.....	219
5.8. Икра. Характеристика основных видов.....	220
5.9. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия.....	225
5.10. Нерыбное водное сырье.....	228
Глава 6. КОНСЕРВИРОВАННЫЕ И КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ.....	234
6.1. Значение консервирования продуктов.....	234
6.2. Способы консервирования.....	237
6.3. Фруктовые и овощные консервы.....	244
6.3.1. Фруктовые консервы.....	244
6.3.2. Овощные консервы.....	249
6.4. Быстрозамороженные фруктовые и овощные продукты.....	253
6.5. Сушеные фрукты и овощи.....	255
6.6. Моченые фрукты.....	258
6.7. Соленые и квашеные овощи.....	259
6.8. Консервы молочные.....	261
6.9. Консервы мясные.....	266
6.10. Консервы рыбные.....	270
6.11. Рыбные пресервы.....	278
Глава 7. ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ.....	284

7.1. Пищевая полезность.....	284
7.2. Классификация пищевых концентратов.....	287
7.3. Технология пищевых концентратов.....	289
7.4. Характеристика ассортимента пищевых концентратов.....	290
7.4.1. Пищевые концентраты первых блюд.....	290
7.4.2. Пищевые концентраты вторых блюд.....	292
7.4.3. Пищевые концентраты сладких блюд.....	295
7.4.4. Сухие завтраки.....	298
7.4.5. Сухие продукты дня детского и диетического питания.....	300
7.5. Основные требования к качеству пищевых концентратов.....	302
7.6. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение пищевых концентратов.....	304
Глава 8. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ.....	309
8.1. Общие сведения о пищевых добавках.....	309
8.2. Классификация пищевых добавок.....	314
8.3. Вещества, улучшающие внешний вид продуктов.....	318
8.3.1. Пищевые красители.....	318
8.3.2. Синтетические красители.....	320
8.4. Цветокорректирующие материалы.....	321
8.5. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства продуктов.....	322
8.5.1. Загустители и гелеобразователи.....	323
8.5.2. Эмульгаторы.....	329
8.6. Подслащивающие вещества.....	334
8.7. Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов.....	337
8.7.1. Консерванты.....	338
8.7.2. Пищевые антиокислители.....	340
8.7.3. Антибиотики.....	341
8.8. Ароматизаторы и вкусовые добавки.....	342
8.8.1. Эфирные масла.....	342
8.8.2. Эссенции.....	343
8.9. Технологические пищевые добавки.....	344
Контрольные вопросы.....	354
Список литературы.....	358