ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Курсовая работа по дисциплине

«Товароведение и экспертиза товаров»

Тема

Анализ ассортимента и экспертиза качества плодоовощных товаров

Мурманск

2009

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Глава 1. Современное состояние и перспективы развития рынка плодовоовощной консервной продукции

* 1. Проблемы современного рынка плодовоовощной консервной продукции в РФ
  2. Региональная структура производства плодовоовощной консервной продукции в РФ

Глава 2. Классификация плодоовощной консервной продукции

2.1 Способы консервирования плодов и овощей

2.2 Упаковка, маркировка и хранение овощных и плодовых консервов

2.3 Консервы плодоовощные в герметической таре

2.4 Ассортимент овощных консервов

Глава 3. Практическая часть

3.1 Анализ ассортимента овощной консервной продукции супермаркета «Евророс»

3.2 Выявление полноты ассортимента овощных консервов в супермаркете «Евророс»

Заключение

Список использованных источников

ВВЕДЕНИЕ

Высокая биологическая ценность, приятный вкус, аппетитный аромат делают плоды и овощи обязательной составной частью ежедневного рациона человека. Необходимые биологически активные вещества содержатся в плодах и овощах в легкоусвояемой форме, а употребление в сыром виде делает возможным практически полностью использовать содержащиеся в них витамины, микроэлементы. Изучение ассортимента рынка плодоовощных товаров имеет большую значимость. Человек должен знать, какой товар он потребляет, также изучение рынка плодоовощных культур помогает человека узнать, какие товары появились на рынке и в чем их особенности. Особенностью этой группы товаров растительного происхождения является то, что они после выращивания, уборки и минимальной товарной обработки могут быть использованы в пищу в свежем виде, а также после переработки: замораживания, сушки, квашения или соления. При этом свежие плоды и овощи являются живыми биологическими организмами с уникальной, неизменной ферментативной системой, иммунными свойствами, обеспечивающие, с одной стороны, длительную сохранность отдельных видов и сортов, с другой стороны, оказывающие физическое активное воздействие на организм человека.

**Цель исследования**: проанализировать современный рынок плодоовощной консервной продукции.

**Предмет** исследования: развитие современного рынка плодоовощной консервной продукции.

**Объект** исследования: плодоовощная консервная продукция.

**Задачи** исследования:

- определить проблемы современного рынка плодовоовощной консервной продукции в РФ;

- рассмотреть региональную структуру производства плодовоовощной консервной продукции в РФ;

- дать классификацию плодоовощной консервной продукции;

- определить способы консервирования плодов и овощей;

- рассмотреть ассортимент овощных консервов;

- проанализировать ассортимент плодоовощной консервной продукции супермаркета «Евророс».

ГЛАВА 1. СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РЫНКА ПЛОДОВООВОЩНОЙ КОНСЕРВНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1 Проблемы современного рынка плодовоовощной консервной продукции в РФ

Экономическая эффективность овощеводства в значительной мере зависит от эффективности организации путей реализации овощей, определение оптимальной цены и умении ориентироваться и учитывать основные тенденции на рынке.

Плодоовощной комплекс является одним из основных и наиболее трудоемких отраслей АПК. Этой отрасли принадлежит важная роль в снабжении населения продуктами питания, имеющими высокую биологическую ценность, содержащими ряд необходимых компонентов, минеральных веществ и витаминов. Однако произошедшие в стране социально-экономические преобразования разрушили существовавшую ранее систему централизованной организации производства и распределения картофеля и плодоовощной продукции. Крупнотоварное, по своей природе экономически эффективное сельскохозяйственное производство овощей и фруктов в новых условиях стало терять свой экономический потенциал. Контрастное расслоение населения по уровню доходов привело в последние годы к тому, что объективно существующее изобилие плодов и овощей приблизило и потребительский уровень наиболее обеспеченных покупателей, особенно в крупных городах, к западной продукции. В то же время основная часть российских граждан вынуждена отказывать себе в природных витаминах вследствие своей низкой платежеспособности. Потребление овощной продукции в 2006 г. составило в РФ 86 кг на душу населения, что в два раза ниже медицинских норм.

Недостаток качественных овощей на внутреннем рынке восполняется поставками по импорту, объемы которого ежегодно растут. Из-за неудовлетворительного хранения и плохой транспортировки происходит не только утрата природных достоинств свежей продукции, но и ее прямое уничтожение. Потери составляют более 40% среднегодового производства овощей. Все это негативно сказывается на решении проблемы обеспечения населения полноценными продуктами питания и эффективности плодоовощного комплекса.

В последние годы в плодоовощной промышленности сохраняется устойчивая тенденция роста объемов производства по основным видам продукции. Так, в 2005 г. плодоовощных консервов выработано 6,9 млрд условных банок (рост 12% к уровню 2004 г.). Прирост объемов производства отмечается по всем основным ассортиментным группам: по овощным - на 9%, томатным - на 34%, фруктовым - на 9%.За первые девять месяцев 2006 г. плодоовощных консервов было выработано 6170,6 млрд условных банок, т.е. с 18,8 процентным приростом по сравнению с аналогичным периодом 2005 г. Одновременно наблюдается значительный спад (почти на 25 %) производства быстрозамороженной плодоовощной продукции.

В целом прирост производства плодоовощных консервов по-прежнему обеспечивается за счет фруктовой группы и, в частности, соков и нектаров. На долю фруктовых консервов приходится 78 % общего объема, на долю фруктовых соков и нектаров - 76 %.

Ассортимент соков, вырабатываемых на основе отечественного сельскохозяйственного сырья, весьма ограничен и не удовлетворяет потребности населения. Развитие собственной сырьевой базы остается узким местом в развитии соковой индустрии и требует значительных капиталовложений в развитие садоводства, овощеводства и первичной переработки. Сегодня, по расчетам специалистов, только 20 % валового сбора плодов и ягод используется на промышленную переработку. В немалой степени это связано с тем, что более 80 % плодов и ягод выращивается в хозяйствах населения.

Основные производители готовых к употреблению соков, нектаров и сокосодержащих напитков: ЭКЗ «Лебедянский», «Мултон», «Вимм-Билль-Данн Продукты Питания» и «Нидан-Фудс». В целом на их долю приходится около 92 % общих объемов соков, нектаров и сокосодержащих напитков.

В группе томатных консервов рост объемов производства обеспечивается за счет томатного сока (темп 137 %) и томатных соусов (кетчупов) (130 %), которые также вырабатываются на основе импортных концентрированных томатопродуктов. На долю томатных консервов в общем объеме приходится 8,4 %. В овощной группе консервов увеличение объемов производства обеспечено за счет консервов из зеленого горошка, сахарной кукурузы, фасоли, грибов, икры из кабачков и баклажанов, маринованных и консервированных огурцов и томатов. Доля овощных консервов в общем объеме - 8 % [8, c. 66]. В отрасли последовательно проводится политика импортозамещения за счет увеличения выработки и организации нового производства продукции, востребованной на российском рынке. С участием иностранных и частных отечественных инвестиций активно осуществляются строительство новых и модернизация действующих предприятий по производству плодоовощных консервов, быстрозамороженной продукции, продуктов из картофеля, сухого картофельного пюре. Российские производители не могут в полном объеме удовлетворить потребности рынка. В 2006 г. при увеличении объемов производства плодоовощных консервов на 12 % поставки по импорту возросли более чем на 16 %. Доля импорта на российском рынке плодоовощной консервации составляет порядка 30 %. Некоторые позиции практически не производятся в России (из сырья тропических культур) или производятся в незначительных количествах (сахарная кукуруза, персики, абрикосы, вишни, клубника). В последнее время в плодоовощной промышленности отмечается тенденция укрупнения существующих российских производителей. Это связано с тем, что крупные торговые сети более охотно продают раскрученные бренды и предпочитают заключать договоры с крупными производителями или холдингами. Мелким производителям не под силу выдержать необходимые объемы поставок и прочие требования крупных сетевиков. Налаживание связей с современными видами розничных сетей (супер- и гипермаркетами) для поставщиков представляет определенные трудности. Плодоовощеконсервное производство - одна из важнейших отраслей АПК страны, которая обеспечивает равномерное потребление плодоовощной продукции в течение года, улучшает снабжение продуктами питания население страны. Объем производства плодоовощной продукции определяется потребительским спросом, который, в свою очередь, формируется под воздействием предложения консервной продукции на рынке. Исходя из нормативов, среднее потребление продукции в свежем виде на душу населения должно составлять 80 %, а в переработанном виде - 20 %. В США этот показатель составляет 50 %, а в ряде европейских стран превышает 80%. На практике же увеличение предложения в одной форме продукта изменяет потребность в другом виде того же продукта. Увеличение потребления овощей в свежем виде значительно уменьшает потребность в плодоовощной продукции в консервированном виде [9, с. 34]. Так как плодоовощная продукция - скоропортящийся товар, потребление ее в свежем виде в течение длительного срока, а также доставка ее к месту сбыта - не простая проблема, поэтому требуется ее быстрая и качественная переработка. С освоением рыночных отношений возросло количество сельских товаропроизводителей, малых частных предприятий по переработке овощной продукции, в городах и поселках функционирует множество мелкооптовых продовольственных точек, хотя часто они не получают ожидаемую прибыль в силу неналаженности каналов реализации. Вместе с тем уровень переработки вторичных сырьевых ресурсов и внедрение малоотходных и безотходных технологий в плодоовощном комплексе становятся недостаточными. Промышленная переработка плодов и овощей сельских товаропроизводителей находится на низком технологическом уровне.

Сложившаяся система и состояние заготовки, хранения, транспортировки и реализации плодоовощной продукции не отвечают современным требованиям потребительского рынка. Выпускаемая продукция должна выдерживать жесткую конкуренцию, правила которой диктует мировой рынок. Неудовлетворительное хранение и транспортировка ведут к утрате природных достоинств свежей продукции, а потери превышают 40 % объема ее среднегодового производства. Производство плодоовощной продукции с каждым годом только увеличивается, а качество выпускаемой продукции оставляет желать лучшего, да и несвоевременность переработки овощной продукции приводит к очень большим потерям на пути от производителя до потребителя. К сожалению, в виду особенностей продукции, теряются их товарные характеристики.

1.2 Региональная структура производства плодоовощной консервной продукции

Среди причин, обусловливающих неустойчивое положение плодоовощной перерабатывающей промышленности России, выделяются:

- нарушение паритета цен на сельскохозяйственную и промышленную продукцию;

- отсутствие льготного кредитования;

- нестабильность рыночных конъюнктур;

- низкая конкурентоспособность и т.д.

Наибольшие посевы картофеля расположены вблизи крупных городов и промышленных центров. Основные посевные площади расположены в Центральном, Уральском, Центрально-Черноземном, Волго-Вятском и Западносибирском экономических районах.

Овощеводство развито повсеместно, однако наибольшие посевы сосредоточены в Северокавказском, Поволжском, Центральном, Уральском экономических районах.

Наиболее распространенными по площади посева и производимой массе являются капуста, столовая свекла, морковь, лук, помидоры, огурцы, баклажаны.

Бахчевые культуры (дыня, арбуз, тыква) - на Северном Кавказе, в нижнем Поволжье, частично в некоторых областях Центра и Урала.

Садоводство и виноградарство главным образом занимает площади среднего и нижнего Поволжья, области Центра и Северного Кавказа. Яблони, груши, слива - Центральный, Центрально-Черноземный районы.

На протяжении последних лет проблема обеспечения качественным ассортиментом плодоовощной продукцией жителей больших городов стоит довольно остро. С началом рыночных перестроек в отечественной экономике предыдущая система торговли плодоовощной продукцией практически развалилась. Так, в больших городах и пригородах овощные базы не смогли быстро перестроиться на соответствующие потребности рынка, резко снизили свои обороты, а большинство даже изменило направление своей деятельности. Причинами этого стали устаревшие технологии хранения, большие потери продукции, отсутствие надежных поставщиков и ограниченные рынки сбыта. На сегодня большие торговые предприятия ищут пути к нормальной овощной торговли. Супермаркеты все чаще пользуются предложениями, которые поступают от самих производителей овощной продукции. Работа с ними ведется на договорной основе. Основными поставщиками ранней плодоовощной продукции в розничную торговлю являются посредники оптового рынка. Сейчас каждое торговое предприятие решает проблемы со снабжением овощей своими силами. Супермаркеты стараются устанавливать прямые связи не только с местными производителями овощей, но и с производителями из других регионов или большими оптовыми компаниями. Это позволят предложить потребителям салат, кабачок, капусту брокколи, кольраби, савойскую, брюссельскую, цветную, лук-порей, разные зеленые овощи более свежими и в сроки, когда на эти товары существует повышенный спрос. В современных магазинах плодоовощной отдел организовывают ближе к входу, так как яркая цветная гамма обязательно привлечет внимание покупателей, даже если овощи и фрукты на данный момент им не нужны.

ГЛАВА 2. КЛАССИФИКАЦИЯ ПЛОДООВОЩНОЙ КОНСЕРВНОЙ ПРОДУКЦИИ

2.1 Способы консервирования плодов и овощей

Пищевые и вкусовые достоинства овощей и плодов высокие лишь при использовании их сразу после сбора либо при правильном хранении и переработке. Чтобы разнообразить питание зимой, необходимо заготавливать овощи и плоды впрок. Плоды и овощи не могут сохраняться длительное время в свежем виде, поэтому с давних времен применяются различные способы их переработки (консервирования). Наиболее распространенными из них являются: квашение (соление), маринование, консервирование высокими температурами, сушка и замораживание. Квашение основано на молочнокислом брожении сахаров, которые входят в состав овощей и плодов. Накапливающаяся молочная кислота подавляет деятельность нежелательных микроорганизмов, препятствуя тем самым порче продуктов и придавая им специфические вкусовые качества. В зависимости от вида консервируемого сырья готовый продукт называют квашеным (капуста), соленым (огурцы, томаты) или моченым (яблоки, другие плоды и ягоды). Основным видом брожения при квашении является молочнокислое, вызываемое различными видами молочнокислых бактерий. Одновременно в результате деятельности дрожжей происходит и спиртовое брожение. Спирт, соединяясь с молочной и другими кислотами, образует сложные эфиры, которые придают специфический аромат продуктам квашения. Маринады представляют собой продукты из овощей или плодов с заливкой, в состав которой входят уксусная кислота, соль, сахар и пряности (гвоздика, перец, лавровый лист, корица и др.). Благодаря наличию уксусной кислоты (до 0,9%) и герметичной укупорке маринады хорошо сохраняются. В свежеприготовленных маринадах происходит процесс созревания, при котором уксусная кислота диффундирует в овощи или плоды, а их сок — в заливку. Только после созревания маринады приобретают свойственные им вкус и аромат.

Плодоовощные консервы — это плоды и овощи, подвергнутые обработке высокой температурой для предохранения от микробиологической порчи. В них почти полностью сохраняются питательные и вкусовые вещества, значительная часть витаминов. При консервировании удаляют несъедобные части плодов и овощей, добавляют сахар и жиры. Сушка является одним из старейших способов сохранения пищевых продуктов. При высушивании содержание влаги в плодах и овощах доводится до таких пределов (в овощах — до 12%, в плодах — до 16—25%), при которых микроорганизмы не могут размножаться. Из различных способов консервирования замораживание является наиболее прогрессивным. Самое основное преимущество его — высокое качество продукции. При замораживании (особенно плодов и ягод) сохраняются основные пищевые вещества — углеводы, нестойкие при хранении витамины, в частности витамин С (потери составляют не более 10%), а также их внешний вид, цвет, вкус, аромат и консистенция, т. е. почти полностью остаются их натуральные достоинства.

Классификация плодоовощной продукции в зависимости от технологии и назначения:



Схема 1. Классификация плодоовощной консервной продукции в зависимости от технологии и назначения

2.2 Упаковка, маркировка и хранение овощных и плодовых консервов

Распаковывают консервы в стеклянные или жестяные банки различной ёмкости. На корпус банки наклеивают этикетку с указанием данных, характеризующих товар. На крышках металлических банок производят маркировку посредством выштамповывания в ряд знаков, обозначающих:

- индекс промышленности (буква К); - номер завода-изготовителя;

- год изготовления.

На донышке банки штампуют:

- номер смены (бригады);

- дату изготовления (двумя цифрами);

- месяц изготовления;

- ассортиментный номер консервов.

Упаковывают консервы в деревянные или картонные ящики и ящики-клетки, емкостью до 25 кг. Хранят консервы в магазинах, в чистых сухих помещениях при температуре 0-15 гр.С, и относительной влажности воздуха не более 75 % до одного года.

2.3 Консервы плодоовощные в герметической таре

Способ консервирования пищевых продуктов был открыт в конце XVIII века. Приготовление консервов в герметической таре основано на принципе абиоза, или отсутствия жизни, т.е. на полном прекращении всех жизненных производств как в сырье, так и микроорганизмов. Иначе метод называется «термостерилизация». При этом под действием высокой температуры происходит гибель микроорганизмов и инактивирование ферментов. Таким образом, находящиеся внутри консервных банок возбудители порчи при тепловой обработке уничтожаются, а находящиеся снаружи микроорганизмы внутрь попасть не могут благодаря герметичности тары. Законсервированные этим способом продукты могут сохраняться в течении нескольких лет.



Схема 2. Классификация плодоовощных консервов в герметической таре.

2.4. Ассортимент овощных консервов



Схема 3. Классификация овощных натуральных консервов (по способу подготовки сырья).



Схема 4. Классификация овощных закусочных консервов.

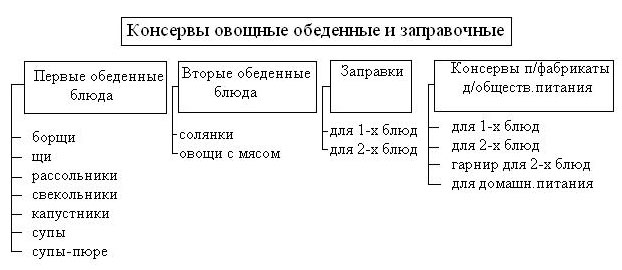


Схема 5. Классификация овощных обеденных и заправочных консервов.



Схема 6. Классификация овощных маринадов.

Рассмотрим ассортимент овощной консервной продукции, реализуемой на потребительском рынке.

Таблица 1. Ассортимент овощной консервной продукции, реализуемой на потребительском рынке.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Группы | Подгруппы | Виды | Разновидности | Итого |
| 1. Овощные | 1. Натуральные | 1. Зел.горошек |  | 1 |
| консервы | консервы | 2.Фасоль стручк. | | 1 |
|  |  | 3.Томаты цельноконс-е |  |  |
|  |  | а) С кожицей | 1.Залитые раствором соли | 4 |
|  |  |  | 2. Залитые протертой том.массой |  |
|  |  |  | 3.Залитые томатным соком с солью |  |
|  |  |  | 4.Залитые том.соком без соли |  |
|  |  | б) Без кожицы | 1.Залитые протертой том.массой | 3 |
|  |  |  | 2.Залитые том.соком с солью |  |
|  |  |  | 3.Залитые том.соком без соли |  |
|  |  | 4. Огурцы | 1.Карнишоны | 3 |
|  |  | консервир-ные | 2. Маринованные |  |
|  |  |  | 3.Соленые |  |
|  |  | 5. Морковь и |  |  |
|  |  | свекла гарнир- |  |  |
|  |  | ные |  |  |
|  |  | а) Морковь | 1.Гарнирная нарез.кубиками | 3 |
|  |  |  | 2.Гарнирная нарез.брусочками |  |
|  |  |  | 3.Гарнирная нарез.кружочками |  |
|  |  | б) Свекла | 1.Гарнирная целая | 3 |
|  |  |  | 2.Гарнирная нарез.кубиками |  |
|  |  |  | 3.Гарнирная нарез.брусочками |  |
|  |  | 6. Перец сладк. | 1.Сладкий сорт | 2 |
|  |  | натуральный | 2.Острый сорт |  |
|  |  | 7. Пюре и паста |  |  |
|  |  | из красного |  |  |
|  |  | перца |  |  |
|  |  | 8.Пюре из |  |  |
|  |  | шпината |  |  |
|  | 2. Закусочные | 1. Овощи фарш. | 1.Перец фарш.овощами в том.соусе | 1 |
|  | консервы | в том.соусе | 1.Перец фарш.овощами и рисом |  |
|  |  | 2. Овощи рез-е | в томатном соусе | 14 |
|  |  | в том.соусе | 2.Баклажаны, нарез.кружочками |  |
|  |  |  | с луком, в томатном соусе |  |
|  |  |  | 3.Кабачки нарез. кружками |  |
|  |  |  | с овощами и рисов в том.соусе |  |
|  |  |  | 4.Рагу из овощей |  |
|  |  |  | 5.Баклажаны, нарез.кружочками |  |
|  |  |  | с овощным фаршем в том.соусе |  |
|  |  |  | 6.Кабачки, нарез.кружками |  |
|  |  |  | с овощ.фаршем в том.соусе |  |
|  |  |  | 7.Баклажаны,нерез.круж.в том.соусе |  |
|  |  |  | 8.Кабачки,нарез.круж.в том.соусе |  |
|  |  |  | 9.Баклажаны по-болгарски |  |
|  |  |  | 10.Закуска овощная |  |
|  |  |  | 11.Гогошары в том.соусе |  |
|  |  |  | 12.Токана овощная |  |
|  |  |  | 13.Перец резан.с овощн. |  |
|  |  |  | фаршем в том соусе |  |
|  |  |  | 14.Кабачки,нарез.кружками |  |
|  |  |  | с овощ.и рисом в том.соусе |  |
|  |  | 3. Икра | 1.Икра из кабачков |  |
|  |  | овощная | 2.Икра из баклажанов | 4 |
|  |  |  | 3.Икра из свеклы |  |
|  |  |  | 4.икра из лука |  |
|  |  | 4.Салаты и | 1.Универсальные |  |
|  |  | венегреты | 2.Для общего питания | 2 |
|  |  | овощные |  |  |
|  | 3.Обеденные | 1.Первые |  |  |
|  | и заправочные | обеденные |  |  |
|  | консервы | блюда |  |  |
|  |  | а)Борщи | 1.Борщ мясной со свежей капустой |  |
|  |  | мясные со свеж. | 2.Борщ мясной украинский со |  |
|  |  | капустой | свежей капустой | 2 |
|  |  | б)Борщи со | 1.Борщ со свеж.капустой с томатом |  |
|  |  | свежей | 2.Борщ со свеж.капустой |  |
|  |  | капустой | вегетерианский | 6 |
|  |  |  | 3.Борщ мясной с квашеной капустой |  |
|  |  |  | 4.Борщ из кваш.капусты |  |
|  |  |  | 5.Щи мясные со свежей капустой |  |
|  |  |  | 6.Щи мясные с кваш.кап. |  |
|  |  | в)Щи зеленые | 1.Щи зеленые из шпината |  |
|  |  | из шпината или | 2.Щи зеленые из шпината и щавеля |  |
|  |  | из щавеля | 3.Рассольник с мясом | 8 |
|  |  |  | 4.Рассольник |  |
|  |  |  | 5.Свекольник |  |
|  |  |  | 6.Суп гороховый с мясом и овощами |  |
|  |  |  | 7.Суп мясной с картофелем и рисом |  |
|  |  |  | 8.Суп грибной с ячменной крупой |  |
|  |  | 2. Вторые |  |  |
|  |  | блюда |  |  |
|  |  | а) Солянки | 1.Солянка овощная из свеж.капусты |  |
|  |  |  | 2.Солянка овощная из кваш.капусты |  |
|  |  |  | 3.Солянка овощная с соевыми | 10 |
|  |  |  | бобами из кваш.капусты |  |
|  |  |  | 4.Солянка овоще-грибная |  |
|  |  |  | из кваш.капусты |  |
|  |  |  | 5.Солянка овощная из свеж. |  |
|  |  |  | капусты со свин.капчен-ми |  |
|  |  |  | 6.Солянка овощная из свеж. |  |
|  |  |  | капусты с капч.грудинкой |  |
|  |  |  | 7.Солянка овощная из свеж. |  |
|  |  |  | капусты с капч.окороком |  |
|  |  |  | 8.Солянка овощная из кваш. |  |
|  |  |  | капусты со свин.капчен-ми |  |
|  |  |  | 9.Солянка овощная из кваш. |  |
|  |  |  | капусты с капч.окороком |  |
|  |  |  | 10.Солянка овощная из кваш |  |
|  |  |  | капусты с капч.грудинкой |  |
|  |  | б) Овощи | 1.Овощи с фасолью и с мясом |  |
|  |  |  | 2.Овощи с соевыми бобами | |
|  |  |  | и с мясом | 3 |
|  |  |  | 3.Капуста со свининой |  |
|  | 4. Прочие | 1. Овощные |  |  |
|  | овощные | соусы |  |  |
|  | консервы | а). Томатные | 1.Астраханский | 11 |
|  |  | соусы | 2.Аппетитный |  |
|  |  |  | 3.Днестровский |  |
|  |  |  | 4.Краснодарский |  |
|  |  |  | 5.Кубанский |  |
|  |  |  | 6.Молдова |  |
|  |  |  | 7.Острый |  |
|  |  |  | 8.По-грузински |  |
|  |  |  | 9.Черноморский |  |
|  |  |  | 10.Херсонский |  |
|  |  |  | 11.Шашлычный |  |
|  |  | б). Овощные | 1.Острый концентрир-ный | 5 |
|  |  | соусы | 2.Луковый острый |  |
|  |  |  | 3.Морковный |  |
|  |  |  | 4.Морковный красный |  |
|  |  |  | 5.Осенний |  |
|  |  | в). Перечные | 1.Пикантный | 2 |
|  |  | соусы | 2.Чесночный |  |
|  |  | 2. Овощные | 1.Из шпината | 2 |
|  |  | пюре | 2.Из щавеля |  |
| Всего |  |  |  | 90 |

ГЛАВА 3. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

3.1 Анализ ассортимента овощной консервной продукции Супермаркета «Евророс»

«Евророс» - это самое крупное предприятие по оптово-розничной торговле продуктового питания в Мурманске и области. Торговая сеть «Евророс» насчитывает более двух десятков магазинов, большая часть из них в формате «супермаркет».

Рассмотрим развернутый ассортимент овощной консервной продукции, реализуемых в супермаркете «Евророс».

3.2 Выявление полноты ассортимента овощных консервов в супермаркете «Евророс»

На основании данных таблицы 7 рассчитаем коэффициент полноты подгруппы овощных консервов.

1). Полнота ассортимента. Это способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности. Полнота характеризуется количеством видов, разновидностей и наименований товаров однородной группы и/или подгруппы.

Кп = Пд ÷ Пб × 100%

Кп – Коэффициент полноты ассортимента. Это отношение действительного показателя полноты к базовому.

Пд – Полнота действительная. Характеризуется фактическим количеством видов, разновидностей и наименований товаров однородной группы

Пб – Полнота базовая (за базовую широту берем показатели ассортимента овощной консервной продукции, реализуемой на потребительском рынке)

В ассортименте плодоовощной консервной продукции в супермаркете «Евророс» представлено 4 подгруппы консервов, в которые входят:

- консервы овощные натуральные

-консервы овощные закусочные

-консервы овощные обеденные или заправочные

-прочие консервы

Кп =4 ÷ 4 × 100% = 100%

Коэффициент полноты подгрупп овощных консервов представлен на 100%.

На основании данных таблицы 7 рассчитаем коэффициент полноты видов натуральных овощных консервов.

В ассортименте плодоовощной консервной продукции в супермаркете «Евророс» представлено 8 видов овощных натуральных консервов, в которые входят:

-Зеленый горошек

-Фасоль стручковая

-Томаты цельноконсервированные

-Огурцы консервированные

-Морковь и свекла гарнирные

-Перец сладкий натуральный

-Пюре и паста из красного перца

-Пюре из шпината

Исходя из этого можно сделать вывод, что полнота ассортимента видов овощных натуральных продуктов в супермаркте «Евророс» представлена на 100 %.

Таблица 2. Ассортимент овощной консервной продукции, реализуемых в супермаркете «Евророс».

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Группы | Подгруппы | Виды | Разновидности | Итого |
| 1. Овощные | 1. Натуральные | 1. Зел.горошек |  | 1 |
| консервы | консервы | 2.Фасоль стручк. | | 1 |
|  |  | 3.Томаты цельноконс-е |  |  |
|  |  | а) С кожицей | 1.Залитые раствором соли | 4 |
|  |  |  | 2. Залитые протертой том.массой |  |
|  |  |  | 3.Залитые томатным соком с солью |  |
|  |  |  | 4.Залитые том.соком без соли |  |
|  |  | б) Без кожицы | 1.Залитые протертой том.массой | 3 |
|  |  |  | 2.Залитые том.соком с солью |  |
|  |  |  | 3.Залитые том.соком без соли |  |
|  |  | 4. Огурцы | 1.Карнишоны | 3 |
|  |  | консервир-ные | 2. Маринованные |  |
|  |  |  | 3.Соленые |  |
|  |  | 5. Морковь и |  |  |
|  |  | свекла гарнир- |  |  |
|  |  | ные |  |  |
|  |  | а) Морковь | 1.Гарнирная нарез.кубиками | 2 |
|  |  |  | 2.Гарнирная нарез.брусочками |  |
|  |  | б) Свекла | 1.Гарнирная нарез.кубиками | 2 |
|  |  |  | 2.Гарнирная нарез.брусочками |  |
|  |  | 6. Перец сладк. | 1.Сладкий сорт | 2 |
|  |  | натуральный | 2.Острый сорт |  |
|  |  | 7. Пюре и паста |  |  |
|  |  | из красного |  |  |
|  |  | перца |  |  |
|  |  | 8.Пюре из |  |  |
|  |  | шпината |  |  |
|  | 2. Закусочные | 1. Овощи фарш. | 1.Перец фарш.овощами в том.соусе | 1 |
|  | консервы | в том.соусе | 1.Перец фарш.овощами и рисом |  |
|  |  | 2. Овощи рез-е | в томатном соусе | 9 |
|  |  | в том.соусе | 2.Баклажаны, нарез.кружочками |  |
|  |  |  | с луком, в томатном соусе |  |
|  |  |  | 3.Рагу из овощей |  |
|  |  |  | 4.Баклажаны, нарез.кружочками |  |
|  |  |  | с овощным фаршем в том.соусе |  |
|  |  |  | 5.Кабачки, нарез.кружками |  |
|  |  |  | с овощ.фаршем в том.соусе |  |
|  |  |  | 6.Баклажаны по-болгарски |  |
|  |  |  | 7.Закуска овощная |  |
|  |  |  | 8.Перец резан.с овощн. |  |
|  |  |  | фаршем в том соусе |  |
|  |  |  | 9.Кабачки,нарез.кружками |  |
|  |  |  | с овощ.и рисом в том.соусе |  |
|  |  | 3. Икра | 1.Икра из кабачков | 3 |
|  |  | овощная | 2.Икра из баклажанов |  |
|  |  |  | 3.Икра из свеклы |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | 4.Салаты и | 1.Универсальные | 2 |
|  |  | венегреты | 2.Для общего питания |  |
|  |  | овощные |  |  |
|  | 3.Обеденные | 1.Первые |  |  |
|  | и заправочные | обеденные |  |  |
|  | консервы | блюда |  |  |
|  |  | а)Борщи | 1.Борщ мясной со свежей капустой | 2 |
|  |  | мясные со свеж. | 2.Борщ мясной украинский со |  |
|  |  | капустой | свежей капустой |  |
|  |  | б)Борщи со | 1.Борщ со свеж.капустой с томатом | 5 |
|  |  | свежей |  |  |
|  |  | капустой | 2.Борщ мясной с квашеной капустой |  |
|  |  |  | 3.Борщ из кваш.капусты |  |
|  |  |  | 4.Щи мясные со свежей капустой |  |
|  |  |  | 5.Щи мясные с кваш.кап. |  |
|  |  | в)Щи зеленые | 1.Щи зеленые из шпината | 5 |
|  |  | из шпината или | 2.Щи зеленые из шпината и щавеля |  |
|  |  | из щавеля | 3.Рассольник с мясом |  |
|  |  |  | 4.Рассольник |  |
|  |  |  | 5.Суп мясной с картофелем и рисом |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | 2. Вторые |  |  |
|  |  | блюда | 1.Солянка овощная из свеж.капусты | 8 |
|  |  | а) Солянки | 2.Солянка овощная из кваш.капусты |  |
|  |  |  | 3.Солянка овоще-грибная |  |
|  |  |  | из кваш.капусты |  |
|  |  |  | 4.Солянка овощная из свеж. |  |
|  |  |  | капусты со свин.капчен-ми |  |
|  |  |  | 5.Солянка овощная из свеж. |  |
|  |  |  | капусты с капч.грудинкой |  |
|  |  |  | 6.Солянка овощная из свеж. |  |
|  |  |  | капусты с капч.окороком |  |
|  |  |  | 7.Солянка овощная из кваш. |  |
|  |  |  | капусты с капч.окороком |  |
|  |  |  | 8.Солянка овощная из кваш |  |
|  |  |  | капусты с капч.грудинкой |  |
|  |  | б) Овощи | 1.Овощи с фасолью и с мясом | 1 |
|  | 4. Прочие | 1. Овощные |  |  |
|  | овощные | соусы | 1.Астраханский | 6 |
|  | консервы | а). Томатные | 2.Аппетитный |  |
|  |  | соусы | 3.Днестровский |  |
|  |  |  | 4.Острый |  |
|  |  |  | 5.По-грузински |  |
|  |  |  | 6.Шашлычный |  |
|  |  | б). Овощные | 1.Острый концентрир-ный | 3 |
|  |  | соусы | 2.Луковый острый |  |
|  |  |  | 3.Морковный |  |
|  |  | в). Перечные | 1.Пикантный | 2 |
|  |  | соусы | 2.Чесночный |  |
| Всего |  |  |  | 65 |

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данном реферате я рассмотрела виды и ассортимент плодоовощных консервов. Действительно, ассортимент переработанных плодов и овощей огромен.

Плодоовощные товары - это товары однородной группы, в состав которой входят свежие и переработанные плоды и овощи. Они богаты минеральными веществами, витаминами группы В, РР и витаминов А, С и К. Также плоды и овощи богаты дубильными веществами, жирами, растительными пигментами (антоцианы, хлорофилл и м.д), органическими кислотами (яблочная кислота, лимонная кислота, винная кислота, щавельная кислота и салициловая кислота) и азотистыми веществами.

Плодоовощная продукция является товаром первой необходимости. Большая часть населения в зимне-весенний период потребляет овощи, которые закладывают на хранение осенью или импортируют. К началу второго квартала запасы плодоовощной продукции заканчиваются, и к следующему урожаю наблюдается сезонное увеличение спроса, так как предложение овощей на данное время являются ограниченным, цены возрастают.

Сегодня спрос постоянно увеличивается, потребитель становится все более взыскательным, он требует качественного товара, больше уделяя внимание внешнему виду, упаковке и вкусовым качествам. Основными овощами, которые пользуются спросом, являются «борщевой набор». Кроме того, закупку овощной продукции в основном осуществляют жители городов, потребители со средним и высоким уровнем доходов.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Цапалова, И.Э. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: учеб.пособие для вузов/ И.Э. Цапалова, Л.А. Маюрникова, В.М. Поздняковский. - М.: Дашков и К, 2005.-с.42-112

2. ГОСТ 16440-89 http://vsegost.com/Catalog/44/44974.shtmlКонсервы овощные, овощеплодовые, овощемясные для детского питания. Технические условия.

3. ГОСТ 19477-74 Консервы плодоовощные. Технологические процессы. Термины и определения.

4. Способы консервирования плодов и овощей.- [электронный ресурс].- Товароведение и экспертиза продовольственных товаров.-www.znaytovar.ru..