Содержание

Введение

Глава 1. Факторы формирования ассортимента и потребительских свойств пряностей

* 1. Особенности производства и характеристика ассортимента пряностей
	2. Потребительские свойства пряностей
	3. Состояние рынка производства и потребление пряностей

Выводы

Глава 2. Анализ ассортимента пряностей

2.1 Анализ классификации ассортимента пряностей

2.2 Анализ показателей и структуры ассортимента пряностей

Выводы

Глава 3. Экспертиза качества пряностей

3.1 Анализ нормативной базы

3.2 Органолептические методы экспертизы качества

3.3 Лабораторные методы экспертизы качества

Выводы

Заключение

Библиографический список

Введение

Пряности являются продуктами растительного происхождения, которые обладают сильным пряным ароматом и часто резким, жгучим вкусом. Они улучшают вкусовые достоинства пищи и способствуют ее усвоению, так как являются катализаторами многих ферментативных процессов и активизируют обмен веществ в целом. Пряностям принадлежит большая роль в выведении из организма шлаков и повышении защитных функций организма. Последнее объясняется тем, что они проявляют бактерицидные и антиокислительные свойства. Этим же объясняется их консервирующее действие при добавлении к пищевым продуктам. Некоторые пряности и их компоненты проявляют лечебные свойства, и их используют для приготовления различных лекарств[7].

В продажу они поступают отдельно по видам или в виде наборов для супа, ухи, тушения мяса.

Вкусовым и ароматическим началом пряностей являются вещества, относящиеся в основном к трем группам химических соединений — эфирные масла, гликозиды и алкалоиды.

Целью курсовой работы на тему «Изучение потребительских свойств и экспертиза качества пряностей» является закрепление теоретических знаний, полученных мною при изучении дисциплины «Товароведение вкусовых и кондитерских товаров».

Для достижения поставленной цели необходимо решить ряд задач, а именно:

1) изучить современное состояние потребительского рынка пряностей;

2) выявить классификацию и определить характеристику отдельных видов пряностей.

В современных рыночных условиях при наличии большого ассортимента важно уметь правильно оценить необходимый товар, выбрать такой, который в наибольшей бы степени удовлетворял в качественном отношении и в ценовом. В связи с наличием на рынке некачественной и поддельной продукции важно обладать необходимыми знаниями о свойствах товара, чтобы не стать жертвой недобросовестного продавца или производителя.

Глава 1 Факторы формирования ассортимента и потребительских свойств пряностей

1.1 Особенности производства и характеристика ассортимента пряностей

В общем виде технология производства пряностей состоит из следующих этапов: сбор, сушка, сортировка, размалывание, упаковка и маркировка. В зависимости от вида пряностей размалывание может отсутствовать. Каждая из пряностей имеет свои особенности в сроках сбора, и технологии сбора, сушки, упаковки. Рассмотрим технологию производства некоторых пряностей. Сбор урожая гвоздики начинают с шестилетних растений. Зрелые бутоны (слегка розовой окраски) убирают вручную. Цветоносы удаляют, бутоны сушат. Урожайность с одного дерева достигает 8 кг в год. Если при погружении в воду бутоны находятся в вертикальном положении, то качество их хорошее. При горизонтальном расположении бутонов на поверхности воды аромат у них низкий. Плоды ванили собирают вручную в фазе неполной зрелости, когда они содержат до 80% воды и начинают желтеть. Свежесобранные плоды не имеют запаха. Он появляется после специальной кратковременной термической обработки недозрелых плодов с последующей их ферментацией в темноте при 60°С в течение недели до появления аромата и коричневой окраски. Сушат стручки ванили на открытом воздухе несколько месяцев, пока на поверхности стручков не появится белый налет ванилина в виде игольчатых кристаллов[3]. После сортировки по качеству (на 8 сортов) ваниль упаковывают в железные ящики массой нетто 3— 4 кг пучками по 50 стручков. Сбор корневищ имбиря производится после засыхания листьев и стеблей или сразу после цветения, причем выкапывают корневища вручную. В зависимости от способа обработки различают несколько видов имбиря. Черный, неочищенный — «барбадосский», и белый, очищенный — «бенгальский». Для придания пряности лучшего товарного вида очищенное корневище перед сушкой отбеливают хлором или раствором извести. Шафран — очень трудоемкая культура (чтобы получить 100 г шафрана, надо сорвать 5—8 тыс. цветов, а затем выщипать из них рыльца), этим объясняется высокая цена пряности на мировом рынке. В каждом цветке есть только три шафрановые жилки. Для получения 1 г этой пряности требуется 50 цветков. Жилки извлекают вручную, причем до работы допускают только юных девушек с нежными пальцами. Для получения черного перца собирают недозрелые, красноватые плоды: их сушат на солнце 7—10 дней, но иногда для ускорения сушки опускают на короткое время в горячую воду. В процессе сушки плоды чернеют. Белый перец получают из зрелых плодов, когда их окраска становится желто-красной или красной и они легко опадают. Плоды сушат и очищают от внешней оболочки. Душистый перец получают высушиванием в тени плодов тропического дерева семейства миртовых, собранных незадолго до полного созревания. Плоды собирают еще до созревания семян, когда они сине-зеленого цвета. После сушки плоды приобретают коричневый цвет. По размеру они немного больше, чем зерна черного перца. Корицу получают из внутренних слоев коры вечнозеленого дерева, произрастающего в Западной Индии и Китае. Коричное дерево хорошо растет на высоте 1000 м над уровнем моря. Первый урожай собирают через два года после подрезки. Уборку проводят в период, когда кора легко отделяется. Срезают побеги длиной 1 — 1,5 м и толщиной 1,2 — 1,3 см с темнокоричневой корой. Вначале с них удаляют грубый наружный слой, затем снимают нежную внутреннюю кору, которую сушат и сортируют. Лавровый лист заготавливают с декабря по июнь, так как именно в это время в лавре накапливается макси¬мальное количество душистых веществ. Листья собирают с 3—4-летних растений. Уборка продолжается с ноября по февраль. Ветви с листьями срезают и 7—10 дней сушат в тени. Затем листья отделяют, сортируют, укладывают в мешки и хранят в сухих помещениях.

# Характеристика ассортимента пряностей

# Пряности – это высушенные молотые (дробленые, измельченные) или целые части пряно-ароматических растений, которые добавляются в пищу в небольших колличествах для улучшения ее вкусовых и ароматических свойств. Специфический вкус и аромат пряностей не обусловлен эфирными маслами, гликозидами, алкалоидами, входящими в их состав. Улучшая вкусовые и ароматические свойства пищи, пряности активизируют выделение пищеварительных соков и тем самым способствуют лучшему усвоению пищи в организме. Многие пряности обладают бактерицидными и антокислительными свойствами/

# В зависимости от области распространения пряности подразделяются на классические (интернациональные), широко используемые всеми народами, и местные (национальные). Пряности могут быть натуральными и искусственными (синтетическими). В зависимости от того, какой частью растения являются пряности, их делят на:

# плодово - семенные (используют плоды и семяна) – анис, бадьян, горчица, ваниль, кардамон, мускатный орех и цвет, перец (черный, белый, красный, душистый), тмин;

# цветочные (используют цветки и их части) – гвоздика, шафран;

# листовые (используют листья) – лавровый лист;

# коровые (используют кору) – корица;

# корневые (используют корни) – имбирь.

# Пряности выпускают отдельно по видам или в виде смесей (классических и местных, иногда с добавлением синтетических или натуральных пищевых ароматизаторов).

# Лавровый лист — высушенные листья вечнозеленого кустарника или дерева благородного лавра семейства лавровых. Это реликтовая культура, оставшаяся от флоры третичного периода. В природе дерево живет 300—400 лет. Родина лавра — побережье Средиземного моря. Растение выращивают в Турции, Греции, Италии, Франции, Испании, Португалии, Албании, Югославии, Гватемале. В нашей стране как декоративную и пряноароматическую культуру его возделывают в Крыму и на Кавказе.

Лавровый лист — самая распространенная пряность, применяемая в пищевой промышленности. Его добавляют в плавленый сыр "Московский", используют в производстве консервированных огурцов, патиссонов, томатов, овощных салатов, маринадных заливок, горчицы, соусов, щей, борщей, супов. Лавровым листом или его эфирным маслом сдабривают тушенку, вареные и полукопченые колбасы. Обладая сильным антиокислительным свойством, лавровый лист препятствует "ржавлению" рыбы, поэтому его применяют во всех рецептурах отечественных пряностей и в сочетании с импортными. Лавровый лист используют при выработке пряной и маринованной сельди, кильки пряной, сельди беломорской и натуральной, салаки, рыбных консервов в томате и др.

В кулинарии всех стран мира этой пряностью ароматизируют супы (за исключением молочных и фруктовых), холодные мясные и рыбные закуски, тушеные или отварные блюда из мяса, рыбы, птицы, овощей, грибов, субпродуктов. Незаменим лавровый лист при солении, квашении, мариновании, копчении. Некоторые народы используют лавровый лист в напитках и сладких блюдах.

Гвоздика — это бланшированные в кипящей воде, а затем высушенные на солнце нераскрывшиеся цветочные почки вечнозеленого дерева семейства миртовых.

Родина гвоздичного дерева — Молуккские острова. Культивируют растение в Индонезии, Индии, Шри-Ланке, Малайзии, Гвинее, на Мадагаскаре. Главное производство (до 80%) сосредоточено в Танзании. Гвоздичное дерево — тропическое растение высотой до 20 м семейства миртовым. Гвоздика имеет жгучий вкус и сильный пряный аромат.

Пряность кладут во вторые блюда. С ней готовят овощи, каши, пловы. Гвоздика хорошо сочетается с мясом. Ею сдабривают говядину, телятину, баранину, домашнюю птицу, дичь. Русскую кухню отличает применение пряности в горячих грибных блюдах.

Гвоздика передает свой аромат не только в горячей, но и в холодной воде. Поэтому ее используют в маринадах и соусах, причем в сочетании с самыми разнообразными продуктами. Гвоздику добавляют в маринады для шашлыка по-карски, телятины, курицы и рыбы. С пряностью маринуют огурцы, капусту, перец, тыкву, дыню, морковь, свеклу, вишню, черную и красную смородину, бруснику и др. Реже применяют гвоздику в соленьях. Ею ароматизируют соленые грибы и соленые арбузы.

Шафран — многолетнее луковичное растение семейства касатиковых (ирисовых). В качестве пряности и растительного красителя используют высушенные рыльца цветов шафрана, имеющие вид маслянистых перепутанных, но не слипшихся в комья темнооранжевых и буровато-красных нитей длиной до 3 см.

Родина шафрана — Малая Азия. Основными районами посевной культуры являются южноевропейские страны, а также Иран, Индия, Пакистан, Китай. Лучшим считается французский шафран. В России шафран возделывают в Дагестане и на Южном берегу Крыма.

Как пряность шафран применяют при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, а также в кулинарии при изготовлении мясных, рисовых и овощных блюд. В качестве красителя он незаменим для подкрашивания сливочного масла, сыров, ликеров и некоторых безалкогольных напитков. Используют шафран в растворенном состоянии в виде спиртовой настойки и в очень малых дозах.

Черный перец — высушенные целиком недозрелые плоды тропической густолистной лианы семейства перечных. Родина черного перца — леса западного побережья Южной Индии. Его культивируют в Индии, Шри-Ланке, Таиланде, Вьетнаме и др. Индия — крупнейший в мире производитель этой пряности.

Листья яйцевидные, кожистые, серовато-зеленые. Цветки мелкие (7—15 мм), белые, собраны в свисающие колосья. Соплодия длиной 5—10 см состоят из 20—30 плодов. Плод — костянка шаровидной формы с твердой оболочкой. Семена в зрелом состоянии красные, затем желтеют.

По происхождению и качеству различают несколько групп перца черного. Лучшим считается более ароматный, острый и крупный перец с Малабарского побережья (масса 1000 зерен — около 46,0 г). Высоким качеством отличается сингапурский перец. От перца черного происходит перец белый.

Первые плоды появляются уже на третий год. Для получения черного перца собирают недозрелые, красноватые плоды: их сушат на солнце 7—10 дней, но иногда для ускорения сушки опускают на короткое время в горячую воду. В процессе сушки плоды чернеют. Белый перец получают из зрелых плодов, когда их окраска становится желто-красной или красной и они легко опадают. Плоды сушат и очищают от внешней оболочки. Белый перец обладает более тонким вкусом, благородным и сильным ароматом. При сборе зеленых незрелых плодов получают самый ароматный из вышеописанных пряностей — зеленый перец. Его производство требует особой обработки[14].

Очень широко употребляют перец черный в кулинарии, и трудно найти такие продукты, которые бы им не сдабривались. Приправляют пряностью холодные закуски: салаты, икру, маринованную, заливную и фаршированную рыбу, студень, холодные блюда из сыра, творога, мяса, рыбы, птицы, дичи. Ее кладут во все супы, за исключением молочных, сладких и фруктовых.

Белый перец — зрелые плоды тропической густолистой лианы, высушенные после освобождения их от околоплодника. Масса 1000 горошин белого перца — 32,0—53,0 г. Аромат и острота вкуса менее выражены, чем у перца черного. Белый перец, как и черный, делят на сорта по месту производства и порту вывоза. Его производство сосредоточено в основном в странах Индокитая.

Душистый перец получают высушиванием в тени плодов тропического дерева семейства миртовых, собранных незадолго до полного созревания. В качестве пряности перец душистый использовали еще ацтеки, в Европе известен со времен Колумба. В диком виде растет в Центральной Америке, культивируется в Индии, Южной Америке, на Кубе и на Ямайке. Горошины душистого перца — шарообразной формы с уплощенной вершиной, на которой видны остатки чашечки и пестика. Перец душистый добавляют в блюда из мяса, главным образом баранины. Он хорошо дополняет также свежие, консервированные овощи и овощные супы, шпинат, рыбу, соусы к дичи и студень. В небольшом количестве придает своеобразный вкус фруктовым компотам, пудингам и печени. Его вводят в целом виде лишь в колбасные фарши, в тесто и пудинги — в молотом[13].

Красный перец — высушенные зрелые плоды стручкового и кайенского перца. Кайенский перец — родственник перца стручкового из группы острых перцев. Речь идет о множестве видов различных размеров и цветов: цвет может быть от зеленого и желтого до красного вплоть до темных оттенков, а размер — от 2 до 10 см.

Острота перца зависит от вида. Есть виды, которые по своему неясному пряному вкусу скорее напоминают овощи, чем классическую пряность. Это привело к тому, что в зависимости от остроты и жгучести кайенский перец классифицируют по шкале от 1 до 120. По этой шкале различают оттенки ароматов, остроты, терпкости и цвета.

Виды и сорта красных перцев различаются по форме плодов (длинные, изогнутые, конусовидные), их размерам, оттенку окраски в зрелом виде (яркокрасная, кирпично-красная, оранжевая) и по степени жгучести (жгучие, среднежгучие, слабожгучие и сладкие). В качестве пряности используют в основном жгучие и среднежгучие перцы.

Кайенский перец отличается от паприки меньшим размером плодов и более светлой окраской. Цвет размолотого кайенского перца — бледно-оранжевый, желтый или серо-желтый, тогда как у паприки — ярко-красный. По остроте и жгучести кайенский перец превосходит другие перцы.

Ваниль — это высушенные после специальной обработки стручкообразные плоды вьющегося тропического растения — лианы из семейства орхидных. Родина ванили — Мексика, Панама и Антильские острова. В настоящее время ваниль выращивают, кроме Мексики, во Флориде, в Бразилии, Парагвае, на Яве, в Реюньоне, на Маврикии, Цейлоне, Таити и в Западной Африке.

Ваниль душистая — многолетняя лиана из семейства Орхидных. В кулинарии и медицине используют плод ванили — коробочку стручкообразной формы, длиной 20—30 см и шириной до 1 см. Семена черные, мелкие.

Ваниль используется преимущественно при изготовлении дорогостоящих кондитерских изделий (шоколада, какаосодержащих продуктов, бисквитов и других изделий из теста, ореховых масс для печенья или конфет, кремов, варенья, цукатов), сладких блюд (желе, муссов, суфле, пудингов, творожных паст), мороженого, а также ликеро-водочных изделий.

Бадьян — высушенные звездчатые соплодия вечнозеленого дерева семейства магнолиевых. Родина бадьяна — Юго-Восточная Азия. Заросли образуют целые леса в Южном Китае и Вьетнаме. Культивируют на Филиппинах, Ямайке, в Японии, Индии и других странах тропического пояса.

Плод бадьяна — твердые листовки в форме челнока, сгруппированные в соплодия вокруг оси в виде звездочки. Звездочка — чаще всего 8-конечная. Сначала она мясистая, но со временем деревенеет. Внутри листовки находится одно блестящее семя[5].

В продажу бадьян поступает в целом и молотом виде. Молотый бадьян крупнозернистый порошок желто-коричневого цвета с красновато-бордовым оттенком. Вкус бадьяна — сладковато-горьковатый, жгучий, запах приятный, напоминает анисовый, но более тонкий и сложный.

Бадьян более ароматен, чем анис. Вкус у бадьяна пряный, сладковатый. Используется при производстве ликеров, пунша, грога и компотов из слив, груш, яблок и айвы. Бадьян великолепно дополняет вкус теста (в особенности печенья), различных фруктовых супов, пудингов. Бадьян прекрасно сочетается с черным перцем, корицей, гвоздикой и имбирем. Поэтому его можно использовать для получения различных смесей, которые добавляются в блюда из свинины и птицы.

Кардамон — недозрелые плоды (семена) травянистого многолетнего растения семейства имбирных, высушиваемые на солнце с чередующимся увлажнением и последующим отбеливанием или без него. Родина кардамона Индия.

По внешнему виду — это плоды овальной формы с ребристой поверхностью от светло-зеленого до бурого или светло кремового с семенами темно-коричневого цвета. Вкус должен быть острый, пряный, со свойственным кардамону ароматом.

Вкус и запах кардамона пряные, ароматные, острые, благодаря чему он придает особый привкус печенью, марципану, медовым пряникам, пирогам из дрожжевого теста, пирожным с фруктами, компотам и блюдам из фруктов.

Любители этой пряности добавляют в черный кофе порошок кардамона тонкого помола. Кардамон улучшает вкус и ароматизирует все супы, подливки, блюда из рыбы и мяса.

Под названием "горчица" объединяется несколько видов однолетних травянистых растений семейства крестоцветных, дающих плоды в виде бугорчатых стручков с мелкими шаровидными семенами бледножелтой, коричневой, черно-сизой и черной окраски (белая, сизая, черная и абиссинская горчица).

Сизая (сарептская) горчица. Родина горчицы сарептской — Восточный Китай. Из Китая она перешла в Индию, где и находится один из первичных центров возделывания этой культуры. В настоящее время помимо Индии возде-лывается в Китае, Египте и ряде других стран. Широко культивируется в России (Поволжье), в Казахстане, на Украине, Северном Кавказе. Встречается в Сибири, на Дальнем Востоке, в Средней Азии.

Горчица черная относится к числу древних культурных растений Европы. Культивируется во многих странах Южной Европы, в основном во Франции и Италии. В пределах России и ближнего Зарубежья горчица черная распространена сравнительно мало, за исключением Краснодарского края, Украины и Закавказья[7].

Однолетнее растение, высотой до 80 см. Стебель гладкий или опушенный в нижней части, зеленый с антоцианом в пазухах боковых ветвей. Листья лировидные, перисто-надрезные или лопастные. Цветки желтые. Плод — стручок, длиной 1—2 см, четырехгранный, бугристый. При созревании стручок раскрывается, и семена осыпаются. Семена мелкие, красно-коричневой окраски, при растирании издают умеренно острый запах.

Горчица белая родом из Средиземноморья, откуда распространилась почти по всем странам Северного полушария, в Америку, Японию, Индию. Культивируется в центрально-черноземных областях и в южных районах России, на Украине.

Однолетние растения, достигающие в высоту 0,30— 0,80 м. Стебель ветвистый, покрытый, как и листья, жесткими волосками. Листья лировидные, перисто-раздельные. Соцветие кистевидное, многоцветковое (25—100 цветков) с сильным медовым ароматом. Цветки желтые. Плод — стручок, заполненный мелкими, круглыми семенами светложелтого цвета. Отмечено, что в семенах содержится до 30— 40% масла высокого пищевого качества, золотисто-желтого цвета, которое хорошо хранится[9].

Из горчичного порошка с добавлением подсолнечного или горчичного масла, сахара, уксуса, пряностей и других компонентов готовят пищевую горчицу — приправу к закусочным и обеденным блюдам.

Мускатный орех и мускатный цвет, поступающие в торговлю, являются продуктами переработки плодов мускатного дерева семейства мускатных. Центром происхождения мускатного дерева считают Молуккские острова и острова моря Банда. Мускатный орех и мускатный цвет известны в Европе с VIII века.

Мускатный орех — вечнозеленое дерево до 20 м из семейства мускатных, типичное растение экваториального пояса. Цветет круглый год с 5 — 6 лет. Плодоношение сохраняется до 40 лет. С одного дерева собирают от 3 до 10 тыс. орехов в год. Некоторые растения доживают до 100 лет. Плод мускатника внешне похож на персик, при созревании начинает растрескиваться на 2 части.

Мякоть массивная, кислая на вкус. В плоде — крупное семя, защищенное твердой скорлупой и покрытое мясистым присеменником (собственно мускатный цвет). Высушенный на солнце присеменник — хрупкий, ароматный, оранжево-желтого цвета. После снятия присеменника семена подвергают огневой сушке, раскалывают и извлекают ядро.

Мускатный орех — ядро яйцевидной формы длиной 2—3 см, шириной 1,5—2 см, серовато-коричневого цвета, пронизанное сетью извилистых коричневых прожилок, особенно заметных на срезе. На одном из полюсов ядра ясно выделяется белое пятно, на противоположном — темное. Ядра, обработанные для стойкости в хранении известковым молоком, имеют на поверхности белый налет. Аромат ядра сильный, приятный, свойственный мускатному ореху, вкус — слегка жгучий, с горечью, пряно-смолистый.

В торговле ценятся крупные мускатные орехи по 6— 7,5 г и более. Ядра мускатного ореха отличаются высокой масличностью. Общее содержание в них жира может достигать 35% и более, в том числе эфирного масла, обусловливающего специфический аромат ядра,— до 11%. Основу мускатного эфирного масла составляют ароматические и терпеновые углеводороды[19].

Мускатный цвет (мацис) при осторожном его снятии с семени имеет после сушки форму широкого колокольчика с круглым отверстием в центре и разделяющимися по краю лепестками.

Мускатный орех используют в мясных и рыбных фаршах, высших сортах колбас, в блюдах, сочетающих рыбу и мясо с овощами, грибами, тестом, и особенно в соусах, а также при изготовлении сладких блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий, в ликеро-водочном производстве. Мацис применяют при изготовлении тех же изделий взамен мускатного ореха или вместе с ним, за исключением грибных, рыбных блюд, а также блюд с макаронами и из дичи.

В парфюмерии используют смесь эфирного и жирного масел, извлеченных из мускатного цвета и ореха.

Корица — высушенная кора нескольких видов вечнозеленых коричных растений семейства лавровых. Родина коричного дерева — Шри-Ланка, Юго-Западная Индия, Южный Китай. Культивируют его в Шри-Ланке, Индии, Китае, Мадагаскаре. Главный поставщик корицы на международный рынок Шри-Ланка.

Коричное дерево — вечнозеленое дерево высотой до 15 м семейства лавровых. Листья яйцевидные, с тремя—пятью жилками. Цветки мелкие, зеленовато-желтые, собраны в рыхлые кисти[20].

Для получения корицы используют и другие виды коричного дерева:

1. китайское, или кассию, отличающееся более сильным и резким запахом
2. сайгонское
3. яванское
4. гвоздичную корицу

Коричное дерево хорошо растет на высоте 1000 м над уровнем моря. Первый урожай собирают через два года после подрезки. Уборку проводят в период, когда кора легко отделяется. Срезают побеги длиной 1—1,5 м и толщиной 1,2— 1,3 см с темно-коричневой корой. Вначале с них удаляют грубый наружный слой, затем снимают нежную внутреннюю кору, которую сушат и сортируют.

Готовая корица имеет вид вложенных одна в другую очень хрупких трубочек желто- или светло-коричневого цвета на поверхности и более темного внутри. Толщина стенок у трубочек до 1 мм (чем тоньше, тем выше качество), на изломе видна их волокнистая структура. Запах корицы нежный, пряный, вкус сладковато-жгучий.

Корица входит в состав многих пряных смесей: "карри", ереванской, «сухих духов», для маринадов, сдабривания мяса, рыбы, сладких рисовых блюд и др. Используют корицу практически во всех отраслях пищевой промышленности. Ее добавляют в красный и белый зельц, кровяную колбасу, печеночный паштет, сырную закваску, творожную массу, мороженое. С корицей готовят пряную и маринованную сельдь, пряную мелкую рыбу, рыбу горячего копчения. Также корицей ароматизируют хлебобулочные изделия.

Имбирь, или белый корень, — это полностью очищенное от более плотных покровных тканей высушенное на солнце корневище многолетнего травянистого растения Zingiber officinale из семейства имбирных. Родиной его являются Юго-Восточная Азия, Китай и Западная Индия. В Европе известен примерно 2000 лет. В диком виде нигде не растет. Культивируется в тропических областях Южной Азии, Южной Америки и Западной Африки. Крупнейшими производителями имбиря в настоящее время являются Нигерия.

Имбирь представляет собой многолетнее травянистое растение семейства имбирных. Высота некоторых особей достигает 2 м. Подземная часть представлена мочковатыми корнями и горизонтально расположенными клубневидными корневищами. Из горизонтально растущего корневища вырастают гладкие листовые стебли и короткие чешуйчатые цветочные стебли. На вершине цветочных стеблей распускаются фиолетово-бурые или желтые цветки.

В зависимости от способа обработки различают несколько видов имбиря. Черный, неочищенный — "барбадосский", и белый, очищенный — «бенгальский». Для придания пряности лучшего товарного вида очищенное корневище перед сушкой отбеливают хлором или раствором извести.

По внешнему виду имбирь — плоские кусочки корневища с пальчатообразными или закругленными выступами, на изломе роговидные, серо-белого цвета с желтоватым оттенком. В молотом виде — мучнистый серовато-желтоватый порошок. Вкус и запах — жгучепряные.

Имбирь обладает очень пряным ароматом и жгучим пряным вкусом. Употребляется для производства желудочных и горьких ликеров, фруктовых соков и пуншей, а в Англии — популярного имбирного пива. Добавляют имбирь в тесто для печенья, в пудинги различной сладости, компоты из груш и в консервированные тыкву, огурцы, при изготовлении мармелада, желе и засахаренных фруктов[1].

Имбирь придает тонкий привкус супам, особенно бульону из птицы, фруктовым супам, мясным, соусам, дичи. В смеси с солью употребляется для сдабривания сыров, изделий из мяса, рыбы, вареной курицы, жареного мяса и овощей.

Известен также экстракт из имбиря — спиртовая вытяжка, содержащая летучие ароматические эфирные масла и острые смолистые вещества. В китайской кухне широко используются молотое корневище имбиря, имбирный уксус, а также засахаренное корневище.

Анис — высушенные двусемянные плоды однолетнего травянистого растения из семейства зонтичных. Его родина — Египет, Сирия. Промышленные посадки сосредоточены в основном в центрально-черноземных областях России и на Украине.

Плоды аниса (анисовое семя) мелкие, длиной 3—5 мм, шириной 2—3 мм, зеленовато- или желтовато-серые, широкояйцевидной, а иногда овально-грушевидной формы, слегка сплюснутые с боков. Аромат их пряный анисовый, вкус сладковато-мятный. Содержание эфирного масла в семенах высокое — 2—6%.

Анис и анисовое эфирное масло применяют в хлебопечении и ликеро-водочном производствах, кулинарии, при квашении и засолке плодов и овощей, в составе пряных смесей взамен бадьяна, в парфюмерной промышленности, медицине, производстве мыла. Анис способен нейтрализовать неприятные запахи пищи.

Тмин — высушенные плоды-двусемянки 2-летнего травянистого растения из семейства зонтичных. Родина — Северная и Центральная Европа. В европейской части России тмин культивируется повсеместно, а в Сибири — до Байкала. Наибольшей ароматичностью отличается тмин из Прибалтики и Белоруссии, где он растет в диком виде[16].

Используют тмин в хлебопечении, сыроделии, в кулинарии при изготовлении первых и вторых блюд (особенно картофельных, капустных и творожных), при засолке и квашении овощей. Его добавляют в пиво и квасы.

1.2 Потребительские свойства пряностей

Потребительские свойства – это свойства, которые проявляются в процессе потребления и обуславливают удовлетворение реальных и не предполагаемых потребностей на рынке. Они определяют качественные характеристики товаров, эффективность использования по назначению, социальную значимость, практическую полезность, безвредность и эстетичность.

В пределах номенклатуры потребительские свойства и показатели подразделяются на группы и подгруппы в зависимости от их особенностей и удовлетворяемых потребностей.

Таблица 1 Номенклатура потребительских свойств игристых виноградных вин

|  |  |
| --- | --- |
| Группа потребительских свойств | Потребительские свойства |
| Назначение | Физиологические и социальные потребности человека |
| Психолого-физиологические свойства | Психологические и физические потребности человека |
| Надежность  | Сохраняемость |
| Эргономические свойства | Антропометрические, физиологические, гигиенические, психологические |
| Эстетические свойства | Товарный вид, художественная выразительность, |
| Экологические свойства | Вредное воздействие на окружающую среду |
| Безопасность | Токсилогическая, радиационная, микробиологическая, химическая |
| Пищевая ценность | Физиологическая, биологическая, энергетическая, органолептическая, усвояемость, доброкачественность |
| Функциональные свойства | Функциональное, социальное, универсальность применения |
| Экономичность | Затраты потребителей |
| Экономические свойства | Социальные возможности потребителей |

Назначение – способность товаров удовлетворять физиологические и социальные потребности, а также потребности в их систематизации.

В зависимости от удовлетворяемых потребностей свойства назначения подразделяют на подгруппы: функционального, социального, классификационного и универсального назначения.

Свойства функционального назначения отражают способность товаров выполнять их основные функции.

Свойства социального назначения – способность товаров удовлетворять индивидуальные или общественные социальные потребности.

Классификационное назначение – способность ряда свойств и показателей выступать в качестве классификационных признаков.

Сохраняемость – способность поддерживать исходные количественные и качественные характеристики без значительных потерь в течение определенного срока, если же эти потери происходят, то они должны быть экономически оправданны.

Сохраняемость присуща всем потребительским товарам, так как хранение - неизбежный этап любого товародвижения. Особенно важно это свойство для пищевых продуктов. Хранение начинается с момента выпуска готовой продукции и продолжается до утилизации товара. Сохраняемость товаров обусловлена их структурой или строением, химическим составом и свойствами веществ, наличием защиты от неблагоприятных внешних воздействий (упаковка), зависит от условий и сроков хранения.

Психолого-физиологические свойства – способность товаров обеспечивать соответствие психолого-физиологическим возможностям потребителя. Эти свойства комплексно удовлетворяют психологические и физиологические потребности человека.

Одной из разновидностей этих свойств являются органолептические свойства, основу которых составляет психолого-физиологическое восприятие человеком отдельных свойств товаров с помощью органов чувств.

Безопасность – состояние, при котором риск вреда или ущерба ограничен допустимым уровнем.

Эстетические свойства – способность товаров выражать в чувственно-воспринимаемых признаках формы общественные ценности и удовлетворять эстетические потребности человека.

Экологические свойства - способность товаров не оказывать вредного воздействия на окружающую среду при их эксплуатации или потреблении.

Эргономические свойства – способность товаров создавать удобство и комфорт человеку в соответствии с антропометрическими (размерными), психологическими и психолого-физиологическими характеристиками потребителя.

Пищевая ценность – обуславливается физиологической ценностью и зависит от состава веществ, оказывающих воздействие на организм человека.

Функциональные свойства – соответствие изделия своему назначению, то есть способность товара удовлетворять основную функцию.

Экономичность – связана с затратами потребителя при эксплуатации товаров.

Экономические свойства – это цена товара.

1.3 Состояние рынка производства и потребления пряностей

Российский рынок пряностей сохраняет относительную стабильность. Несмотря на некоторое падение продаж в натуральном выражении в 2007 году, он продолжил расти в денежном выражении. По мнению экспертов, рост рынка происходит за счет интереса потребителей к более дорогой и качественной продукции.

По оценкам, объем российского рынка пряностей составил $350-370 млн. в 2007 году. Рост рынка в последние годы держится на уровне 10-15% в натуральном выражении, в 2008 году рост сохранится на том же уровне – 10-15%. Рынок вырос на 15% в 2006 году. В 2007 году роста не было, скорее – падение на 10% в натуральном выражении из-за сильного подорожания на мировых рынках перца черного, кориандра и многих других пряностей. К тому же спрос просел из-за засухи в южных регионах России летом, когда сгорела большая часть урожая помидоров и огурцов, которые требуют много пряностей для консервации.

Такого же мнения придерживаются и поставщики пряностей в мешках. По оценке компании «Nielsen Россия», динамика розничных продаж пряностей в городах России с населением свыше 10 тыс. человек за период с января по октябрь 2007 года, по сравнению с аналогичным периодом 2006 года, составила -3% по объему и +4% по стоимости. Динамика развития российского рынка представлена в диаграмме 1:

Динамика объемов потребления пряностей в России (млн. рублей) Диаграмма 1

Одним из наиболее важных событий, произошедших на рынке пряностей, является усиление тенденций в направлении отхода потребителей от дешевых «одноразовых» специй и увеличение спроса в премиальном сегменте. Причины роста популярности более дорогих пряностей среди российских потребителей эксперты называют разные, но одна из основных, хотя, возможно, и не самых явных, – рост культуры потребления.

Рынок специй делится на универсальные и специализированные. По данным компании «Nielsen Россия», категория примерно поровну делится на универсальные и специализированные пряности (55,3 и 44,7% в стоимостном выражении соответственно за период с января по октябрь 2007 года, по сравнению с аналогичным периодом 2006 года) и в долгосрочном периоде такое соотношение подкатегорий сохраняет стабильность. Среди специализированных пряностей наиболее популярной является категория приправы для мяса – порядка 36% в стоимостном выражении. По статистике продаж, наиболее часто хозяйки добавляют в пищу стандартные специи, такие как перец и лавровый лист[15]. Эти специи остаются самыми востребованными, однако наиболее динамично развивается категория универсальных и специальных приправ.

Что касается специализированных приправ, то здесь производителям играет на руку сезонность продукции. Компании, имеющие широкую ассортиментную линейку, при падении спроса на одни позиции могут восполнить увеличением продаж других. Например, в период с конца зимы и до Пасхи возрастает спрос на ваниль, ванильный сахар, корицу, в этот период особый интерес представляют специи из «сладкой» линии – ванильный сахар из натуральной бурбонной ванили, ваниль в стручках, молотая корица, а также палочки корицы, приправы для глинтвейна и пунша. С апреля к этому ассортименту подключаются пряности для шашлыков и гриля, которые остаются на пике спроса до конца сентября. С июня начинается пик приправ для консервирования и засолки, который также длится до конца сентября[13]. С наступлением холодных месяцев возрастают продажи миксовых приправ для разнообразных блюд – курицы, рыбы, а также экзотических пряностей. Таким образом, сезонные колебания происходят только внутри ассортиментных групп и не влияют на общий объем продаж.

В целом уровень цен на специализированные приправы примерно в полтора раза выше, чем на универсальные. При этом подкатегория универсальных приправ гораздо более концентрирована – на долю трех крупнейших игроков приходится более 80% категории по стоимости, в то время как в специализированных приправах ведущая тройка занимает около 55% категории. Лидеры розничных продаж пряностей (перечислены по алфавиту) – Cykoria, Podravka, Unilever – занимают порядка 67% в стоимостном выражении от общего объема продаж в городах с населением свыше 10 тыс. человек (данные «Nielsen Россия» за 2007 год).

По данным TNS Gallup Media за третий квартал 2007 года, наиболее узнаваемыми марками являются: Vegeta (39,7% россиян старше 16 лет), Knorr (46,2%), «Магги» (52,9%). Это неудивительно, так как именно эти торговые марки широко рекламируются в национальных СМИ. Продукция под брендом «Магги» активно продвигается на российском рынке с помощью различных коммуникационных каналов: печатная и телевизионная реклама, промокампании, специальные акции, все эти данные представлены в диаграмме 2:

Диаграмма 2

В третьем квартале 2007 года, по данным TNS Gallup АdFact, самую высокую рекламную активность проявила ТМ Knorr: 2052 рекламных выхода, из них 2040 – телевизионных.

Выводы

Пряности являются продуктами растительного происхождения, которые обладают сильным пряным ароматом и часто резким, жгучим вкусом. Они улучшают вкусовые достоинства пищи и способствуют ее усвоению, так как являются катализаторами многих ферментативных процессов и активизируют обмен веществ в целом. Пряностям принадлежит большая роль в выведении из организма шлаков и повышении защитных функций организма. Последнее объясняется тем, что они проявляют бактерицидные и антиокислительные свойства.

#  В зависимости от области распространения пряности подразделяются на классические (интернациональные), широко используемые всеми народами, и местные (национальные). Пряности могут быть натуральными и искусственными (синтетическими). В зависимости от того, какой частью растения являются пряности, их делят на:

# плодово - семенные (используют плоды и семяна) – анис, бадьян, горчица, ваниль, кардамон, мускатный орех и цвет, перец (черный, белый, красный, душистый), тмин;

# цветочные (используют цветки и их части) – гвоздика, шафран;

# листовые (используют листья) – лавровый лист;

# коровые (используют кору) – корица;

# корневые (используют корни) – имбирь.

# Технология производства пряностей состоит из следующих этапов: сбор, сушка, сортировка, размалывание, упаковка и маркировка. В зависимости от вида пряностей размалывание может отсутствовать. Каждая из пряностей имеет свои особенности в сроках сбора, и технологии сбора, сушки, упаковки.

Глава 2. Анализ ассортимента пряностей

2.1 Анализ классификации ассортимента пряностей

Существует несколько ассортиментных классификаций пряностей: по Общероссийскому классификатору продукции (ОКП), по товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности (ТНВЭД) и по учебной классификации.

Классификация пряностей по ОКП представлена в таблице 2.

Таблица 2 Общероссийский классификатор продукции

|  |  |
| --- | --- |
| Показатель | Название |
| Пряности пищевкусовые, приправы и добавки - концентраты и отходы их производства  | -Имбирь-Перец душистый-Перец черный -Перец красный -Бадьян -Кардамон -Корица -Гвоздика -Шафран  |
| Пряности | -Листья (лавровый лист) -Корни -Плодово-семенные -Кора -Цветы и их части  |
| Смеси пряностей | -фасованные для колбасных изделий -для мясных, рыбных, овощных блюд -для домашнего консервирования овощей -с солью -с сахаром -для сладких блюд |

Согласно ОКП пряности делят по следующим показателям: Пряности пищевкусовые, приправы и добавки - концентраты и отходы их производства, пряности и смеси пряностей.

Классификация пряностей по ТНВЭД представлена в таблице 3.

Таблица 3 Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности

|  |  |
| --- | --- |
| Показатель | Название |
| Перец рода Piper; плоды рода Capsicum или рода Pimenta, сушеные, дробленые или молотые  | - недробленый и немолотый - дробленый или молотый  |
| плоды рода Capsicum или рода Pimenta, сушеные, дробленые или молотые | -Ваниль -Корица и цветки коричного дерева: - недробленые и немолотые: - корица (Cinnamomum zeylanicum Blume) - прочие - дробленые или молотые -Гвоздика (целые плоды, цветки и цветоножки)  |
| Мускатный орех, мацис и кардамон | -мускатный орех - мацис - кардамон  |
| Семена аниса, бадьяна, фенхеля, кориандра, тмина римского, или тмина волошского, или тмина; ягоды можжевельника  | -семена аниса или бадьяна - семена кориандра - семена тмина римского, или тмина волошского - семена тмина - семена фенхеля; ягоды можжевельника  |
| Имбирь, шафран, турмерик (куркума), тимьян, или чабрец, лавровый лист, карри и прочие пряности:  | -имбирь - шафран: - туpмеpик (куркума)  - прочие пряности:  |
| Смеси | -недробленые и немолотые - дробленые или молотые  |
| Прочие | -семена пажитника сенного - тимьян, или чабрец:  - недробленый и немолотый: - тимьян ползучий (Thymus serpyllum) - прочий - дробленый или молотый - лавровый лист - карри  |

Согласно ТН ВЭД пряности делят на: Перец рода Piper; плоды рода Capsicum или рода Pimenta, сушеные, дробленые или молотые, плоды рода Capsicum или рода Pimenta, сушеные, дробленые или молотые, мускатный орех, мацис и кардамон, Семена аниса, бадьяна, фенхеля, кориандра, тмина римского, или тмина волошского, или тмина; ягоды можжевельника, имбирь, шафран, турмерик (куркума), тимьян, или чабрец, лавровый лист, карри и прочие пряности, смеси и прочие.

Учебная классификация пряностей представлена в таблице 4.

Таблица 4 Учебная классификация пряностей

|  |  |
| --- | --- |
| Показатель | Название |
| В зависимости от области распространения | - классические- местные |
| Технология получения | - натуральные- синтетические |
| В зависимости от того, какой частью растения являются пряности | - плодово - семенные -цветочные -листовые -коровые -корневые  |

Данная классификация отражает больше признаков, чем классификация по ОКП и ТН ВЭД. Согласно учебной классификации можно выделить следующие показатели:

- в зависимости от области распространения

- технология получения

- в зависимости от того, какой частью растения являются пряности.

2.2 Анализ показателей и структуры ассортимента пряностей

При выполнении практической части курсовой работы изучен ассортимент пряностей магазина «Купец», находящийся по адресу: город Иваново, ул. Суворова д. 42, результаты представлены в таблице 5.

Таблица 5 Ассортиментный перечень

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название | Производитель | Стоимость, руб. |
| Перец черный молотый | ООО «Лига плюс», г.Нижний Новгород | 49-00 |
| Перец черный молотый | ООО «Сантус ЛТД», г.Москва | 11-00 |
| Кориандр | ООО «ПрофАгроТехника», Московская область, г.Пушкино | 3-50 |
| Имбирь молотый | ООО «Сантус ЛТД», г.Москва | 3-50 |
| Ванилин кристаллический | ЗАО «Агроимпорт», г.Москва | 2-50 |
| Перец красный молотый | ООО «Славянский пищекомбинат», г.Москва | 5-00 |
| Аджика сухая | ООО «Сантус ЛТД», г.Москва | 5-00 |
| Перец черный горошком | ООО «Лига плюс», г.Нижний Новгород | 49-00 |
| Перец красный молотый (жгучий чили) | ООО «Проммикс», г.Москва | 16-00 |
| Лавровый лист | ЗАО «Агроимпорт», г.Москва | 5-00 |
| Перец черный горошек | ООО «Сантус ЛТД», г.Москва | 5-00 |

Так же была изучена структура ассортимента, представленная в таблице 6.

Таблица 6 Структура ассортимента

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование признаков классификации по производителю | Количество, шт. | Цена, руб. | Отношение показателей структуры |
| в натуральном выражении, % | в стоимостном выражении, % |
| ООО «Лига плюс» | 2 | 49 | 18 | 63 |
| ООО «ПрофАгроТехника»  | 1 | 3,5 | 9 | 3 |
| ООО «Славянский пищекомбинат»  | 1 | 3,5 | 9 | 3 |
| ООО «Проммикс» | 1 | 16 | 9 | 10 |
| ЗАО «Агроимпорт» | 1 | 2,5 | 18 | 5 |
| 1 | 5 |
| ООО «Сантус ЛТД» | 1 | 11 | 37 | 16 |
| 1 | 3,5 |
| 2 | 5 |
| Итого | 11 | 154,5 | 100 | 100 |

Отношение показателей структуры в натуральном выражении отражены на диаграмме 1.

Диаграмма 1

По отношению показателей структуры в натуральном выражении можно определить, что на данном предприятии большую часть ассортимента пряностей занимают пряности следующих производителей: ООО «Лига плюс», ЗАО «Агроимпорт» и ООО «Сантус ЛТД». Это объясняется тем, что данные пряности обладают невысокой стоимостью и более широким ассортиментом.

Отношение показателей структуры в стоимостном выражении отражены на диаграмме 2.

Диаграмма 2

По отношению показателей структуры в стоимостном выражении лидирующее место занимают пряности производителя ООО «Лига плюс», так как у него достаточно высокая стоимость и оно является брендовой продукцией.

Показатели ассортимента

Широта ассортимента – количество видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп.

Это свойство характеризуется двумя абсолютными показателями – действительной и базовой широтой, а также относительным показателем – коэффициентом широты.

Действительная широта – фактическое количество видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп имеющихся в наличии в данной торговой организации.

Базовая широта- количество видов, разновидностей и наименований товаров, регламентированное нормативными или техническими документами или максимально возможное.

Коэффициент широты – выражается как отношение действительного количества видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп к базовому. Коэффициент широты выражается в следующей формуле:

Кш = Шд / Шб\*100%

где

Кш – коэффициент широты, %;

Шд – широта действительная;

Шб – широта базовая.

Полнота ассортимента – способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности. Полнота характеризует количество видов, разновидностей и наименований товаров одной группы. Показатели полноты могут быть действительными и базовыми.

Действительный показатель полноты характеризуется фактическим количеством видов, разновидностей и наименований товаров однородной группы, а базовый – регламентируемым или планируемым количеством товара.

Коэффициент полноты (КП) – отношение действительного показателя полноты к базовому и выражается он в следующей формуле:

Кп = Пф / Пб \*100%

где

КП - коэффициент полноты, %;

ПБ - полнота базовая;

ПД - полнота действительная.

Устойчивость ассортимента — способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары. Особенностью таких товаров является наличие устойчивого спроса на них.

Коэффициент устойчивости — отношение количества видов, разновидностей и наименований товаров, пользующихся устойчивым спросом у потребителей, к общему количеству видов, разновидностей и наименований товаров тех же однородных групп. Рассчитывается коэффициент устойчивости по следующей формуле:

Ку = Уф/ Пд\* 100%

где

Ку – коэффицент устойчивости, %;

Уд – количество товаров однородной группы товаров, пользующихся устойчивым спросом (условно за критерий устойчивости следует считать наличие товара в продаже при начальном и конечном обследовании);

ПБ – полнота базовая.

Новизна (обновление) ассортимента — способность набора товаров удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых товаров.

Новизна характеризуется действительным обновлением — количеством новых товаров в общем перечне и степенью обновления, которая выражается через отношение количества новых товаров к общему количеству наименований товаров (или действительной широте). Новизна рассчитывается по формуле:

Кн = Нф/Пд\*100%

где

Кн – коэффициент новизны, %;

Н – показатель новизны;

Шд – действительная широта.

Рациональность ассортимента — способность набора товаров наиболее полно удовлетворять реально обоснованные потребности разных сегментов потребителей.

Коэффициент рациональности — средневзвешенное значение показателя рациональности с учетом реальных значений показателей широты, полноты, устойчивости и новизны, помноженные на соответствующие коэффициенты весомости.

При определении коэффициента рациональности ассортимента должны учитываться все вышеперечисленные показатели с учетом степени значимости или коэффициента весомости (в) для каждого показателя. Коэффициенты весомости определяют экспертным путем, они характеризуют удельную долю показателя при формировании потребительских предпочтений, влияющих на сбыт товаров. Сложность их расчета заключается в том, что не существует общих для всех или хотя бы для группы товаров коэффициентов весомости. Они индивидуальны для каждого товара. Коэффициент рациональности рассчитывается по формуле:

Кр = (Вш × Кш + Вп × Кп + Ву × Ку + Вн × Кн)

Где: Кр - коэффициент рациональности;

Вш - коэффициент весомости широты;

Вп - коэффициент весомости полноты;

Вн - коэффициент весомости новизны;

Ву - коэффициент весомости устойчивости;

Кш - коэффициент широты ассортимента;

Кп - коэффициент полноты ассортимента;

Кн - коэффициент новизны ассортимента;

Ку - коэффициент устойчивости ассортимента.

Результаты анализа показателей ассортимента игристого виноградного вина в розничной торговой сети представлены в таблице 7.

Таблица 7 Показатели ассортимента

|  |  |
| --- | --- |
| Показатели ассортимента | Расчет показателей |
| Коэффициент широты | 9 / 9 \* 100% = 100% |
| Коэффициент полноты | 11 / 30 \* 100% = 36,6% |
| Коэффициент устойчивости | 4 /11 \* 100% = 36,3% |
| Коэффициент новизны | 11 / 11 \* 100% = 0% |
| Коэффициент глубины | 2,2 / 11 \* 100% = 20% |
| Коэффициент рациональности | (1\*0,4 + 0,3\*0,3 + 0,3\*0,2 + 0\*0,1)= 0,55 |

Широта. В качестве базового показателя использованы все группы товаров, согласно учебной классификации. В качестве действительного показателя использованы все группы товаров представленных в исследуемом магазине.

Полнота. В качестве базового показателя использовано фактическое количество видов пряностей в магазине. В качестве действительного показателя – количество разновидностей представленных в ТН ВЭД.

Устойчивость. В качестве базового показателя использованы конкретные наименования пряностей пользующихся устойчивым спросом в исследуемом магазине: перец черный молотый, перец красный молотый, лавровый лист и перец черный горошек. В качестве действительного показателя – фактическое количество видов пряностей в магазине.

Новизна. В качестве базового показателя использовано количество новых товаров в магазине. За данный период времени анализа ассортимента в магазине новых товаров не появилось.

Глубина. В качестве базового показателя использованы разновидности из признака классификации «пряности» по ОКП. В качестве действительных показателей использованы виды различных торговых марок пряностей, представленных магазине «Купец» (см. таблицу 5).

1) 1/5 = 0,2 (Лавровый лист);

2) 1/5 = 0,2 (Имбирь молотый);

3) 9/5 = 1,8 (Перец черный горошком, перец красный молотый (жгучий чили), перец черный молотый, перец черный горошек, кориандр, перец черный молотый, перец красный молотый, ванилин, аджика сухая (смесь перцев)).

Кг = ( 0,2+0,2+1,8 ) / 11 \* 100% = 20%

Рациональность. При расчете использовались ранее вычисленные коэффициенты, но не умноженные на 100%:

Кш = 1, Кп = 0,3, Ку = 0,3, Кн = 0 и коэффициенты весомости

Вш = 0,4, Вп = 0,3, Ву = 0,2, Вн = 0,1.

Выводы

Существует несколько видов классификаций: по ОКП, по ТН ВЭД и учебная классификация. Наиболее полной классификацией является классификация по ТН ВЭД. В ней отражено большое количество показателей.

Был исследован ассортимент пряностей в розничной сети города Иваново на примере магазина «Купец». Данные ассортимента приведены в таблицах. Составлены диаграммы отображающие стоимостное и натуральное отношение показателей структур представленного ассортимента. Так же были рассчитаны коэффициенты широты, полноты, устойчивости, новизны, глубины и рациональности ассортимента.

В данном торговом предприятии наибольшим спросом пользуются пряности производителей: ООО «Лига плюс», ЗАО «Агроимпорт» и ООО «Сантус ЛТД». Самыми дорогими оказались пряности производителя ООО «Лига плюс».

Глава 3. Экспертиза качества пряностей

3.1 Анализ нормативной базы

Закон о защите прав потребителей

Настоящий Закон регулирует отношения, возникающие между потребителями и изготовителями, исполнителями, продавцами при продаже товаров (выполнении работ, оказании услуг), устанавливает права потребителей на приобретение товаров (работ, услуг) надлежащего качества и безопасных для жизни и здоровья потребителей, получение информации о товарах (работах, услугах) и об их изготовителях (исполнителях, продавцах), просвещение, государственную и общественную защиту их интересов, а также определяет механизм реализации этих прав.

Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов

Настоящий Федеральный закон регулирует отношения в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека.

Закон об экологической экспертизе

Настоящий Федеральный закон регулирует отношения в области экологической экспертизы, направлен на реализацию конституционного права граждан Российской Федерации на благоприятную окружающую среду посредством предупреждения негативных воздействий хозяйственной и иной деятельности на окружающую природную среду и предусматривает в этой части реализацию конституционного права субъектов Российской Федерации на совместное с Российской Федерацией ведение вопросов охраны окружающей среды и обеспечения экологической безопасности.

Закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения

Настоящий Федеральный закон направлен на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения как одного из основных условий реализации конституционных прав граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду.

ГОСТ 29053-91 «Пряности. Перец красный молотый, Технические условия»

Настоящий стандарт распространяется на пряность – перец красный молотый, представляющую собой высушенные плоды однолетнего растения Capsicum annuum L. (из семейства пасленовых), применяемую при изготовлении различных продуктов питания.

**ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»**

Настоящий стандарт распространяется на пищевые продукты отечественного и зарубежного производства, фасованные в потребительскую тару, реализуемые на территории Российской Федерации в оптовой и розничной торговле, поставляемые предприятиям общественного питания, школам, детским, лечебным учреждениям и другим предприятиям, непосредственно связанным с обслуживанием потребителей, и устанавливает общие требования к информации о них для потребителя.

Требования к маркировке пищевых продуктов, фасованных в потребительскую тару, установленные в национальных стандартах Российской Федерации, стандартах организаций и других документах, в соответствии с которыми изготовлены и могут быть идентифицированы продукты, применяются в части, не противоречащей требованиям настоящего стандарта

ГОСТ 28750-90 «Пряности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение». Настоящий стандарт устанавливает общие требования к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению натуральных пряностей и их смесей, сухих приправ, сушеной молотой пряной зелени и ее смесей. ГОСТ 28875-90 «Пряности. Приемка и методы анализа»

Настоящий стандарт устанавливает требования к приемке, отбору и подготовке проб, методы органолептических и физико-химических анализов пряностей и смесей из них.

3.2 Органолептические методы экспертизы качества

В качестве исследуемого объекта был выбран «Перец красный молотый».

Анализ маркировки тары осуществляется по ГОСТ Р 28750-90 «Пряности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение». **Результаты анализа представлены в таблице 8.**

Таблица 8 Анализ маркировки потребительской тары красного молотого перца

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя маркировки | Требования ГОСТ | Фактические данные |
| 1. Наименование предприятия-изготовителя, его почтовый адрес и товарный знак | + | ООО "Славянский пищекомбинат", РФ, 115598, г.Москва, ул. Загорьевская, д. 10, корп. 4. Товарный знак -Спецаромат |
| 2. Наименование продукции | + | Красный перец молотый |
| 3. Масса нетто | + | 10 г. |
| 4. Дата выработки | + | 01.02.2010 |
| 5. Срок хранения, если он произведен в нормативно-технической документации на продукцию | + | 24 месяца |
| 6. Обозначение нормативно-технической документации на продукцию без указания года её регистрации | + | ТУ 9199-001-54828675 |
| 7. Надпись : "Хранить в сухом, прохладном и темном месте" | + | Хранить при t не выше 20ºС и относительной влажности воздуха не более 75% |

Так же в маркировке присутствует дополнительная информация: знак обязательной сертификации, веб-сайт, адрес электронной почты и рецепт блюда с применением перца.

Маркировка потребительской тары перца красного молотого является полной в соответствии с требованиями ГОСТ 28750-90 «Пряности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение».

Органолептическая оценка перца красного молотого осуществляется по ГОСТ 29053-91 «Пряности. Перец красный молотый. Технические условия». Результаты анализа представлены в таблице 9.

Таблица 9 Органолептическая оценка красного молотого перца

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Требования ГОСТ | Фактические результаты | Вывод |
| 1. Внешний вид | Порошкообразный | Порошкообразный | соответствует |
| 2. Цвет | Красный различных оттенков (от оранжевого до светло коричневого с бурым оттенком) | Оранжевый с бурым оттенком | соответствует |
| 3. Аромат и вкус | Свойственные каждому виду красного перца (жгучего, среднежгучего, слабожгучего). Не допускаются посторонние привкус и запах | Аромат и вкус жгучий без посторонных привкусов и запахов | соответствует |

В результате органолептической экспертизы перца красного молотого никаких дефектов обнаружено не было. Качество шампанского полностью соответствует требованиям ГОСТ Р 29053-91 «Пряности. Перец красный молотый. Технические условия».

3.3 Лабораторные методы экспертизы качества

К лабораторным методам экспертизы качества красного перца относится метод определения золы.

Определения золы

Метод основан на получении золы – остатка минеральных веществ, образующегося в результате полного сжигания органической части навески пряности и последующего гравиметрического определения массовой доли золы.

Аппаратура, посуда и материалы

- Печь муфельная с диапазоном температуры нагрева от 50 до 1000ºС, обеспечивающая поддержание заданной температуры в пределах ±25ºС.

- Весы лабораторные общего назначения с метрологическими характеристиками, наибольшим пределом взвешивания 200 г и допускаемой погрешностью ±0,001 г.

- Электроплитка.

- Тигли лабораторные фарфоровые.

- Эксикатор.

- Стакан.

- Кальций хлористый.

- Щипцы тигельные.

- Ткань асбестовая.

Проведение анализа

Из аналитической пробы пряности в стеклянный стакан помещают навеску массой 2,000-3,000 г. Массу навески определяют по разности масс стакана с навеской и без неё. Навеску количественно переносят в фарфоровый тигель, предварительно прокаленный до постоянной массы.

Навеску сначала обугливают на небольшом пламени газовой горелки, стараясь, чтобы пламя не касалось дна тигля, или на электроплитке, на которую помещают асбестовую сетку, или на откидной дверце муфельной печи, нагретой до температуры 250-300ºС.

В процессе обугливания не допускают воспламенения, приводящего к потере пробы.

После полного обугливания тигель ставят в муфельную печь, нагретую до температуры 500-600ºС (красное каление). Озоление ведут до полного исчезновения черных частиц, пока цвет золы не станет белым или слегка сероватым.

Тигель с золой переносят в эксикатор с прокаленным хлористым кальцием, охлаждают 35-40 минут и взвешивают.

Прокаливание повторяют, выдерживая тигель с золой в муфельной печи при температуре 500-600ºС в течении 1 часа. После охлаждения в эксикаторе тигель снова взвешивают. Прокаливание повторяют до тех пор, пока разность между двумя последовательными взвешиваниями составит не более 0,001 г.

Выводы

В качестве исследуемого объекта был выбран перец красный молотый, производителя ООО «Славянский пищекомбинат».

1. При анализе нормативной базы были рассмотрены такие нормативные документы как: Закон о защите прав потребителей, Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов, Закон об экологической экспертизе, Закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, ГОСТ 29053-91 «Пряности. Перец красный молотый, Технические условия», **ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»,** ГОСТ 28750-90 «Пряности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение» и ГОСТ 28875-90 «Пряности. Приемка и методы анализа».

2. При анализе маркировке потребительской тары было определено, что она полностью соответствует требованиям нормативной документации и содержит дополнительные сведения: знак обязательной сертификации, веб-сайт, адрес электронной почты и рецепт блюда с применением перца.

3. При оценке качества по органолептическим показателям никаких отклонений выявлено не было.

4. Был рассмотрен метод определения золы.

Заключение

В данной курсовой работе была исследована товароведная характеристика пряностей, проведена экспертиза одного образца пряностей.

# Пряности – это высушенные молотые (дробленые, измельченные) или целые части пряно-ароматических растений, которые добавляются в пищу в небольших колличествах для улучшения ее вкусовых и ароматических свойств. Специфический вкус и аромат пряностей не обусловлен эфирными маслами, гликозидами, алкалоидами, входящими в их состав. Улучшая вкусовые и ароматические свойства пищи, пряности активизируют выделение пищеварительных соков и тем самым способствуют лучшему усвоению пищи в организме. Многие пряности обладают бактерицидными и антокислительными свойствами.

# В зависимости от области распространения пряности подразделяются на классические (интернациональные), широко используемые всеми народами, и местные (национальные). Пряности могут быть натуральными и искусственными (синтетическими). В зависимости от того, какой частью растения являются пряности, их делят на:

# плодово - семенные (используют плоды и семяна) – анис, бадьян, горчица, ваниль, кардамон, мускатный орех и цвет, перец (черный, белый, красный, душистый), тмин;

# цветочные (используют цветки и их части) – гвоздика, шафран;

# листовые (используют листья) – лавровый лист;

# коровые (используют кору) – корица;

# корневые (используют корни) – имбирь.

Качество пряностей определяют по органолептическим и физико-химическим показателям.

В данной работе были рассчитаны коэффициенты широты, полноты, новизны, глубины, устойчивости и рациональности ассортимента.

В данном торговом предприятии наибольшим спросом пользуются пряности производителей: ООО «Лига плюс», ЗАО «Агроимпорт» и ООО «Сантус ЛТД». Самыми дорогими оказались пряности производителя ООО «Лига плюс».

При анализе маркировке потребительской тары было определено, что она полностью соответствует требованиям нормативной документации и содержит дополнительные сведения: знак обязательной сертификации, веб-сайт, адрес электронной почты и рецепт блюда с применением перца.

При оценке качества по органолептическим показателям никаких отклонений выявлено не было.

Библиографический список

1. Герасимова В.А., Белокурова Е.С., Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – СПб.: Питер, 2005. – 416с.

2. Коробкина З.В., Страхова С.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – М.: КолосС, 2003. – 352с.

3. ГОСТ 29053-91 «Пряности. Перец молотый красный. Технические условия».

4. ГОСТ 28750-90 «Пряности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение»

5. ГОСТ 28875-90 «Пряности. Приемка и методы анализа».

6. Николаева М.А. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. – М.: Экономика, 1996. – 108с.

1. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – М.: «Дашков и Ко», 2005. – 404с.
2. Шепелев А.Ф., Мхитарян К.Р. Товароведение и экспертиза вкусовых и алкогольных товаров. Учебное пособие. – Ростов на Дону: издательский центр «МарТ», 2001. – 205с.
3. Материалы сайта «www.znaytovar.ru»

10. Материалы сайта «www.»

11. Материалы сайта **«**www.edudic.ru»

12.Материалы сайта «www.inmoment.ru»

13. Материалы сайта **«** ru.wikipedia.org»

14. Материалы сайта **«**www.pranosti.ru»

15. Материалы сайта **«www.kulina.ru»**

**16.** Материалы сайта « **www.edudic.ru»**

**17.** Материалы сайта «www.hurman.ru»

18. Материалы сайта «www.homecook.ru»

19. Материалы сайта «radfito.com.ua»

20. Материалы сайта «www.povara.ru».