**Введение**

Актуальность данной темы заключается в том, что сахарные кондитерские изделия для многих людей являются неотъемлемой частью в их питании. Но эти изделия имеют не только положительные, но и отрицательные свойства. Например, избыточное потребление сладостей может привести к различного рода заболеваниям и потери аппетита. Поэтому целью данной курсовой работы является изучение сахарных кондитерских изделий от момента производства до потребления, то есть особенностей производства, состава сырья, оказываемого влияния на здоровье человека.

Для достижения поставленной цели будут решены следующие задачи:

* изучить роль в питании сахарных кондитерских изделий;
* рассмотреть ассортимент сахарных кондитерских изделий;
* изучить потребительские свойства сахарных кондитерских изделий;
* исследовать пути обеспечения сахарных кондитерских изделий;
* изучить виды и формы товарной информации;
* ознакомится с новыми направлениями в совершенствовании ассортимента и качества.

Для решения поставленных задач в работе использованы следующие методы:

* социологический метод;
* аналитический метод;
* математический метод;
* органолептический метод.

Объектами в данной курсовой работе будут являться сахарные кондитерские изделия, что включает следующие виды: фруктово-ягодные изделия (мармеладо-пастильные изделия), карамель, шоколад и какао-порошок, конфеты, ирис, драже, халва, сахаристые восточные сладости.

Сахарные кондитерские изделия — это изделия, большая часть которых состоит из сахара или другого сладкого вещества (меда, ксилита, сорбита), а также патоки, различных фруктов и ягод, молока, сливочного масла, какао-бобов, ядер орехов и других компонентов. Это продукты, отличающиеся приятными вкусом и ароматом, красивым внешним видом, высокой пищевой ценностью, калорийностью и хорошей усвояемостью. Эти изделия наряду с такими продуктами как растительные и животные жиры, относятся к высококалорийным продуктам. Причем калорийность кондитерских изделий значительно превышает калорийность многих других пищевых продуктов.

В целом по республике Беларусь, кондитерскую промышленность представляет компания «БЕЛКОНДИТЕР». Общий ассортимент компании включает ни много, ни мало 2000 наименований кондитерских изделий. Продукция белорусских "кондитерских гигантов" рассчитана на любой вкус и кошелек. В прейскуранте можно найти недорогую карамель, вполне комфортно "чувствующую себя" на прилавке открытого рынка, и элитный горький шоколад из 100%-ных натуральных какао- продуктов и шоколадные наборы в премиальном оформлении, а также мармелад, халву, зефир, печенье, ирис, драже и множество прочих вкусных и качественных кондитерских продуктов.

При общих качественных стандартах и экономических целях у каждой из ведущих белорусских фабрик по производству сладостей своя славная история и свое неповторимое "кондитерское лицо".

Крупнейший производитель сладостей в Беларуси - гомельская фабрика "Спартак", созданная в 1924 году. Так, именно фабрика "Спартак" первой среди белорусских кондитерских предприятий получила в 2001 году международный сертификат ISO-9001.

Производственный профиль фабрики - карамель и шоколад во всем многообразии форм и видов. Безусловно, любому даже самому требовательному покупателю придутся по вкусу конфеты спартаковской "Золотой серии". А особого внимания любителей настоящего шоколада, пожалуй, заслуживают килограммовые шоколадные плиты от "Спартака" которые уже сейчас поставляются в ряд московских шоколадных бутиков.

Не меньше прославилась своими конфетами и шоколадом минская фабрика "Коммунарка" (в отрасли с 1931 года). На предприятии налажен полный цикл переработки какао-бобов - в этом один из секретов высокого качества шоколадных изделий от "Коммунарки". Весьма популярным является шоколад серии Sweet dance с мягкими начинками. А среди новинок фабрики - шоколад "Горький охлаждающий" с ментолом. Фабрика также производит карамель, ирис и драже.

Фабрика "Красный пищевик", расположенная в городе Бобруйске. Сегодня ассортимент фабрики включает зефир, халву, пастилу, ирис, драже.

Родина фабрики "Красный Мозырянин" - белорусское Полесье, город Наровля. "Красный Мозырянин" - самое небольшое из главных белорусских кондитерских предприятий, но его продукцию - конфеты, ирис, мармелад, зефир и т.д. - любят не только в Беларуси, но и в России, странах Прибалтики, США, Германии, Израиле. Потребителей подкупают не только великолепный вкус и доступная цена товара, но и забота производителя об их здоровье: технологи "Красного Мозырянина" работают над уменьшением калорийности и увеличением биологической ценности продукции под данной торговой маркой. Производство кондитерских изделий по видам в республике Беларусь на 2005 год представлено в соответствии с приложением А.

**1.** **Теоретический раздел**

* 1. **1.1 Роль в питании сахарных кондитерских изделий**

Здоровье человека во многом зависит от правильной организации питания с первых дней жизни. Нормальный рост и развитие организма возможны лишь в том случае, когда он в достаточном количестве получает питательные вещества хорошего качества.

Правильное питание способствует повышению трудоспособности человека, обеспечивает его долголетие и предохраняет от заболеваний. Питание является рациональным тогда, когда организм хорошо воспринимает пищу, легко ее переваривает, усваивает и, таким образом, максимально удовлетворяет потребность в пище согласно условиям жизни. Для обеспечения рационального питания необходимо, чтобы организм принимал нужные для него питательные вещества с легко перевариваемой и возбуждающей аппетит пищей при наиболее благоприятных условиях.

Стоит изменить характер питания, уменьшить или, наоборот, увеличить количество необходимых углеводов, белков, жиров, витаминов и минеральных веществ, ухудшить качество продуктов или нарушить режим питания, как организм непременно даст соответствующую реакцию. Она может проявиться в виде различных болезненных отклонений в деятельности нервной или сосудистой, пищеварительной или эндокринной систем и привести к истощению, либо к ожирению.

К сожалению, далеко не всегда роль питания понимают правильно. Многие болезни, связанные с нарушением обмена веществ, чаще всего начинают проявляться при неумело организованном питании, к таким заболеваниям относится, например, атеросклероз.

Поэтому в учении о рациональном питании человека большое значение отводится калорийности суточного рациона.

Калорийность пищевого продукта — это количество энергии (в калориях), получаемое за счет сгорания в организме каждого грамма продукта. Между тем калорийность, как бы значительна она не была, не может служить исчерпывающим показателем оценки питания без учёта соотношения в рационе различных пищевых веществ — углеводов, белков, жиров, витаминов и минеральных веществ /1, с. 3-6/.

Все пищевые продукты по калорийности можно разделить на высококалорийные, калорийные и малокалорийные. Сахарные кондитерские изделия наряду с такими продуктами как растительные и животные жиры, относятся к высококалорийным продуктам. Причем калорийность кондитерских изделий значительно превышает калорийность многих других пищевых продуктов.

 Однако это ценное свойство сегодня требует оговорки. Исследования последних лет показывают, что наиболее полезным и в полном смысле рациональным оказывается рацион сравнительно невысокой калорийности, но в котором оптимально подобраны все необходимые пищевые вещества. Более того, эти исследования позволяют считать, что высококалорийные рационы не только не полезны, но в ряде случаев вредны. Высококалорийное питание чаще всего оказывается избыточным при умственной работе или полностью автоматизированном труде, при малоподвижном образе жизни. В этих условиях большое количество калорий в рационе является фактором, способствующим ожирению и раннему развитию атеросклероза. Прогрессирование атеросклероза и нарушения деятельности сердечно-сосудистой системы во многом связаны с избыточным питанием.

Сахарные кондитерские изделия отличаются большой пищевой ценностью благодаря содержанию сахара, жиров и белков. Они являются существенными источниками низкомолекулярных, легкоусвояемых углеводов, которые при избыточном поступлении в организм превращаются в жиры.

Употребление избыточного количества углеводов и жиров противопоказано при атеросклерозе, а также лицам среднего и особенно пожилого возраста, так как увеличивает синтез холестерина. Нарушения равновесия между поступающим и удаляющимся из организма холестерина, особенно при перенапряжении нервной системы, повышают его содержание в крови, и наблюдается отложение холестерина во внутренней оболочке кровеносных сосудов. Резкое ухудшение состояния сосудов, а также разнообразные нарушения деятельности многих органов, в первую очередь сердца и мозга, связанные с отложением больших количеств холестерина, являются главными признаками атеросклероза.

Ограничивать потребление углеводов с пищей (прежде всего за счет сахарных и мучных кондитерских изделий) необходимо и людям, склонным к ожирению.

Хорошая традиция - заканчивать обед сладким зачастую нарушается бессистемным приемом сладостей на ходу иногда незадолго до основных приемов пищи. Сладости, если их едят бессистемно, нарушают режим деятельности пищеварительных желез. Излишнее поступление сахара в организм приводит к снижению пищевой возбудимости и отсутствию аппетита.

Бесконтрольное потребление сладостей, нередко поощряемое родителями, нарушает нормальный режим питания детей и правильное соотношение между отдельными питательными веществами: дети плохо едят завтрак, обед, ужин, организм получает мало не только крахмала, но и белковых и других полезных веществ, так необходимых для роста и обмена веществ.

Но несомненна и положительная роль сахарных кондитерских изделий в питании человека. Эти высококалорийные питательные продукты не требуют перед употреблением в пищу кулинарной обработки и длительное время могут сохранять высокое качество. Кондитерские изделия все чаще находят использование в экспедициях, походах, экскурсиях, при организации диетического и лечебного питания детей, спортсменов, больных. Шоколадные изделия имеют тонизирующее свойство, благодаря чему они снижают усталость и повышают работоспособность.

 В нашей стране много продуктов питания, а в ближайшие годы ассортимент будет расширятся ещё больше. Однако большое количество доброкачественных продуктов само по себе еще не может обеспечить полноценного питания. Для этого необходимо организовать правильное питание семьи, научиться готовить наиболее полезные для здоровья блюда, умело рационально использовать продукты питания.

**1.2 Классификация и характеристика ассортимента сахарных кондитерских изделий**

К сахаристым кондитерским изделиям относят:

1. фруктово-ягодные изделия (мармеладо-пастильные изделия);
2. карамель;
3. шоколад и какао-порошок;
4. конфеты;
5. ирис;
6. драже;
7. халва;
8. сахаристые восточные сладости.

**Фруктово-ягодные кондитерские изделия** представляют собой продукты переработки плодов и ягод с добавлением большого количества сахара (60-75 %) и другого сырья, отличающиеся высокой биологической ценностью благодаря содержанию почти всех питательных веществ плодов в концентрированном виде /2/.

Фруктово-ягодные кондитерские изделия можно подразделять на:

- изделия с жидкой или слабой неоформленной желеобразной структурой (варенье, джем, желе, повидло);

- изделия с плотной оформленной желеобразной структурой (мармелад, пастильные изделия, цукаты).

Желеобразная структура обусловлена наличием в плодах пектиновых веществ, которые при нагревании в присутствии сахара и органических кислот образуют студни.

Мармелад представляет собой изделия разнообразной формы с плотной желеобразной структурой. В зависимости от используемого сырья различают мармелад:

- фруктово-ягодный;

- желейный;

- желейно-фруктовый.

В зависимости от способов формования фруктово-ягодный и желейный мармелад подразделяют на формовой (в виде мелких изделий различной формы или фигур), резной (одно-, двух- и трехслойный), пластовый.

Выпускают также мармелад неглазированный и глазированный шоколадной глазурью.

В зависимости от вида стабилизатора выпускают два вида пастилы:

- клеевую (агаро-сахаропаточный сироп);

- заварную (горячая фруктово-ягодная мармеладная масса).

Клеевую пастилу выпускают резной в виде прямоугольных брусков и отливной (зефир).

**Карамель** представляет собой прозрачный стекловидный продукт, получаемый при сильном уваривании сахара с патокой или инвертным сахаром до влажности 1-3 %.

Карамельные изделия обладают ценными пищевыми свойствами, приятным вкусом и ароматом, красивым внешним видом и пользуются массовым спросом у покупателей. Карамель занимает одно из первых мест среди сахарных кондитерских изделий.

В зависимости от способа обработки карамельной массы карамель бывает:

- с прозрачной нетянутой оболочкой;

- с непрозрачной тянутой оболочкой;

- с жилками, полосками.

В зависимости от рецептуры и способа приготовления карамель подразделяют на:

- леденцовую;

- с начинками.

А в зависимости от количества начинок и их расположения на:

- карамель с одной начинкой;

- с двумя начинками;

- с начинкой, переслоенной карамельной массой.

По способу защиты поверхности карамель подразделяется на:

- открытую;

- завернутую.

 В зависимости от поверхности на:

 - глянцованная;

- дражированная;

- кондированная;

- обсыпная;

- глазированная шоколадной глазурью;

- глазированная жировой глазурью.

Ассортимент карамели составляет более 200 наименований.

Карамель без начинки подразделяется на следующие виды:

- карамель леденцовая в завертке: Золотистая, Театральная, Взлетная, Барбарис, Аэробика, Дюшес и др.;

- фигурная карамель - различные фигурки животных, птиц, цветов, рыбок на палочке завернутые;

- таблетированная карамель - карамель в форме таблеток в тюбике (Спорт);

- монпансье открытое - изделия разнообразной формы, цвета и мелких размеров: Театральный, Горошек, Цветной горошек, Лимонно-апельсиновые корочки и др.;

- карамель "Соломка" - карамель в виде пучка тонких полых параллельных трубочек в завертке или без завертки, пустотелых или с начинкой;

- лечебная карамель - экаментоловая, анисоментоловая, с морской капустой и др.

Карамель с начинками классифицируется по виду начинок:

- карамель с фруктово-ягодными начинками: Фруктово-ягодный букет, Белая Русь, Весенняя капель, Калинка-малинка, Яблоко, Слива и др.;

- карамель с леденцовыми начинками: Золотой улей, Пчелка, Медовая, Медовая подушечка и др.;

- карамель с ликёрными начинками: Ликерная, Сливовый ликёр, Коньячная и др.; Арктика, Ликерная в сахаре;

- карамель с молочными начинками: Му-Му, Рион, Малина со сливками, Клубника со сливками, Нектар, Молочная, Олененок и др.;

- карамель с помадными начинками: Мечта, Помадная, Криница и др.;

- карамель с масляно-сахарными начинками: Свежесть, Снежок, Арктика и др.;

- карамель со сбивными начинками: Красный мак, Янтарь, Лакомка, Восточная и др.;

- карамель с марципановыми начинками: Золотая рыбка, Марципан и др.;

- карамель с ореховыми начинками: Крабы, Орешек, Белоснежка, Галактика, Каравела и др.;

- карамель с шоколадно-ореховыми начинками: Рачки, Гусиные лапки, Раковые шейки, Бон-Бон и др.;

- карамель с двойными начинками: Птичье молоко, Куколка и др.

**Шоколадные изделия и какао-порошок.** Шоколад представляет собой продукт переработки какао-бобов с сахаром без добавления или с добавлением разнообразных ароматических и пищевкусовых веществ в виде начинок или непосредственно в шоколадную массу.

В зависимости от рецептуры и технологии производства шоколад подразделяют на:

- обыкновенный с добавлениями и без добавлений;

- десертный с добавлениями и без добавлений;

- пористый с добавлениями и без добавлений;

- с начинками;

- диабетический;

- белый;

- диетический;

- в порошке;

- жидкий;

- диабетический пористый.

Обыкновенный шоколад характеризуется высоким по сравнению с десертным содержанием сахара и низким содержанием какао-массы, в связи с чем его потребительские свойства, как правило, ниже.

В шоколаде с добавлениями помимо основных составляющих (какао-тертого, сахарной пудры и какао-масла) используют самые различные добавки (зерна злаков, ядра орехов, молочные продукты и др.), повышающие вкусовые и пищевые достоинства шоколада и в основном формирующие его ассортимент.

Какао-порошок представляет собой тонко измельченный продукт, получаемый из какао-жмыха, остающегося после выпрессовывания какао-масла.

Какао-порошок используют для приготовления напитков, в производстве кондитерских, молочных изделий, мороженого и др.

По способу обработки какао-порошок подразделяют на:

- необработанный;

- обработанный углекислыми щелочами.

**Конфеты.** Конфетами называются кондитерские изделия из одной или нескольких конфетных масс, приготовленных на сахарной основе с различными добавками.

Конфеты - это большая и разнообразная группа кондитерских изделий, обладающих хорошими вкусовыми достоинствами, красивым внешним видом и мягкой, в отличие от карамели, консистенцией.

Согласно стандарту, конфеты в зависимости от рецептуры подразделяются на:

- глазированные (полностью или частично покрытые глазурью);

- неглазированные (без покрытия корпуса глазурью и шоколадные с начинками разнообразной формы и рельефным рисунком на поверхности).

Различают следующие конфетные массы: помадную, помадно-кремовую, фруктовую, желейно-фруктовую, желейную, марципановую, пралиновую и типа пралиновой из масличных, зерновых и бобовых семян, сбивную, кремовосбивную, кремовую, ликерную, шоколадную, грильяжную, молочную.

В зависимости от сочетания конфетных масс конфеты бывают:

- одно- и многослойные;

- переслоенные вафлями;

- состоящие из орехов, сухофруктов, цукатов или заспиртованных ягод и фруктов;

- с добавкой в основную массу дробленых орехов, ягод, цукатов, крошки вафель или карамели.

Способы внешнего оформления также различны. Это обсыпка сахарным песком, какао-порошком, ореховой или вафельной крошкой, шоколадной крупкой, различные способы завертки (не завернутые, завернутые полностью или частично в филейчики, капсюли, коррексы и в этикетки с подверткой, с фольгой и подверткой или в фольгу). В продажу поступают штучные, весовые или фасованные конфеты.

Конфеты производят в широком ассортименте - около 1000 наименований. Приведем перечень их основных видов.

К помадным конфетам относятся Белая акация, Пилот, Лимонные, Банан, Ромашка, Черемушки, Школьные, Кофейные, Цитрон, Черничная, Весна и др.

К желейно-фруктовым конфетам относятся: Лето, Южная ночь, Апельсиновые, Полесские, Алеся, Мячик и др.

Сбивные конфеты в зависимости от вводимых добавок, режимов производства, получаемой плотности готовой массы подразделяются на легкие типа Суфле, фруктово-сбивные типа Весенние, Садовая клубника, Репка, Стратосфера и тяжелые типа Нуга, Зоологические.

К пралиновым конфетам относят глазированные конфеты Золотая нива, Балтика, Белочка, Маска, Ну-ка отними, Вечерний звон, Белорусские, Кара-Кум, Чабарок, Чарадейка, Тузик, Крыжачок. К неглазированным относятся Кофейные, Школьные, Лесной орех и др.

К конфетам глазированным с марципановыми корпусами относятся: Май, Эльбрус, Белорусская картошка и др.

Грильяжные массы готовят двух типов: твердые и мягкие.

Грильяж в шоколаде, Восточный Грильяж, Грильяж Подсолнечный (неглазированный) и др. относятся к твёрдому грильяжу. К мягкому грильяжу относятся конфеты Космонавт, Серенада, Грильяж киевский и др.

Ликерные конфеты в зависимости от вводимых добавок разделяются на винные, молочные и фруктовые.

К винным относят: Медный всадник, Язычки с ликером и т.д.

Вишневый ликер, Абрикосовый ликер и др. относятся к фруктовым.

Молочные конфеты имеют аморфную, частично или полностью кристаллическую структуру. К конфетам с аморфной структурой относятся: Сливочная тянучка, Коровка; с частично кристаллической - Старт; с полностью кристаллической - Рекорд.

К кремовым относятся Трюфели, Красная Москва, Басни Крылова, Стрела, Колос, Свитязь и др.

Конфеты, переслоенные или покрытые вафлями, вырабатывают глазированными. Их готовят из различных масс: Мишка на Севере - миндальное пралине, Гулливер - шоколадно-ореховое пралине, Ананасные - кремовые и т.д.

Конфеты с комбинированными и многослойными корпусами: многослойные неглазированные - Заря, Пионерские; глазированные конфеты с комбинированными корпусами - Гаяне, Курочка ряба, Столичные, Беловежский зубр, Лакомка и др.

К конфетам с корпусами из фруктов, ягод, цукатов, сухофруктов в шоколаде относятся Изюм в шоколаде, Чернослив в шоколаде, Вишня в шоколаде, Финики в шоколаде; а из глазированных жировой глазурью можно назвать Кавказские, Новинка, Комета, Золушка, Спортивные и др.

Неглазированные конфеты однослойные: помадные - Киевская помадка, Нежная помадка, Ореховая помадка, Школьная, Сливочная и др.; ореховые - батончики ореховые, арахисовые и др.; марципановые – имеют различную форму и соответствующий цвет; молочные - Огарт, Сливочная тянучка, Тянучка, Нестерка; сбивные - Нуга.

Неглазированные конфеты слоеные: двухслойные - Мотылек; трехслойные - Пионерские.

**Ирис** является разновидностью молочных конфет с высоким содержанием белков и жира; в зависимости от способа изготовления ирисной массы подразделяется на литой и тираженный, а от структуры и консистенции на литой полутвердый, тираженный, полутвердый, мягкий, тягучий. Существует несколько рецептур, в зависимости от которых различают ирис молочный, на соевой основе, на основе орехов и масличных семян, с желатиновой массой.

Ирис выпускают завернутым и незавернутым, расфасованным, весовым или штучным. Завернутый и незавернутый может быть расфасован в пакеты, пачки, коробки.

Ассортимент ириса:

1. литой - Особый, Восточный и др.;
2. полутвёрдый литой - Ледокол, Кис-Кис, Щелкунчик;
3. тираженный полутвердый - Детский, Кола, Школьный, Забава, Тузик, Золотой ключик и др.;
4. тираженный мягкий - Новый, Детский мягкий, Школьный, Сливочный, Прима и др.;
5. тираженный тягучий - Пионерский, Фруктово-ягодный, Мятный, Любительский и др.

**Драже** в зависимости от вида корпуса подразделяются на ликерное, желейное, желейно-фруктовое, помадное, сахарное, карамельное, карамельное мягкое, ядровое (ореховое), марципановое, сбивное, цукаты (заспиртованные плоды и ягоды), сушеные плоды и ягоды, без корпуса готовят дражированием кристалликов сахара.

Мелкое драже диаметром 1-2 мм (нонпарель, мачок), используется для отделки тортов.

Особые виды драже - витаминизированное и диетическое, вырабатываемые с добавлением витаминов, лечебных и диетических препаратов.

По способу отделки поверхности различают драже следующих видов: сахарное (на корпусе имеется слой накатки из сахарной пудры); шоколадное (отличается тем, что к сахарной пудре при дражировании добавляют какао-порошок, а при отделке на поверхность наносят слой шоколадной глазури); покрытое нонпарелью, мачком или хрустящей корочкой, образующейся в результате кристаллизации сахара (поливочного сиропа).

Ассортимент драже:

1. сахарное - Цветной горошек, Мятное, Медовое, Смесь мелкая, Ягодное, Лимонное и др.;
2. помадное - Морские камешки, Весна, Снежок;
3. ликерное - Кофе Мокко, Октябрята, Метро, Язычки с ликером и др.;
4. фруктово-желейное - Барбарис, Рябина, Желейное и др.;
5. карамельное - Золотой орешек, Фруктовое, Грильяж в шоколаде, Кофе-зерна в шоколаде, Юбилейное и др.;
6. ореховое - Арахис в шоколаде, Орех в шоколаде, Марципан в шоколаде, Грильяж в сахаре, Марципан в сахаре, Арахис в сахаре и др.;
7. заспиртованные и сушеные плоды и ягоды - Изюм в шоколаде, Вишня в шоколаде, Морские камешки с изюмом;
8. с корпусом из орехов и какао, растертых с сахаром и патокой, - Шоколадно-ореховое;
9. лечебное (с витамином С, глюкозой и порошком морской капусты) - Светофор, Полезное, Шиповник.

Разновидностью драже являет Клюква в сахаре.

**Халва** представляет собой сложно-волокнистую массу, состоящую из растертых обжаренных масличных ядер, вымешанных с тонкими волокнами карамельной массы, взбитой с экстрактом мыльного калия.

В зависимости от вида используемых маслосодержащих ядер различают халву кунжутную (тахинную), арахисовую, ореховую, подсолнечную, комбинированную.

В соответствии с рецептурой в халву могут вводиться подсолнечная крупка, изюм, цукаты, орехи, ванилин и другие добавки. Халва также может глазироваться шоколадом, карамельной массой и др.

Ассортимент халвы, вырабатываемой в европейских странах, отличается разнообразием за счет многочисленных добавок (пасты, порошки, орехи, какао и др.) и ароматизаторов (ваниль, корица, герань, цветочные - розы, фиалки и др.).

**Сахаристые восточные сладости** представляют собой изделия, вырабатываемые по особой технологии, в рецептуру которых входит значительное количество сахара, муки, орехов, масличных ядер, пряностей, меда, изюма. Для изготовления восточных сладостей используют нетрадиционные для кондитерских изделий сочетания сырья, например карамельная масса, покрытая мукой (Парвада), конфеты с большим количеством крахмала (Рахат-лукум), помада с мукой (Косхалва) и др.

Восточные сладости делят на группы: типа карамели и орехов, типа мучных, типа мягких конфет.

Восточные сладости типа карамели готовят из уваренного сахаропаточного сиропа, карамельной массы с добавлением орехов, сливочного масла, пряностей, эссенций, ароматизаторов и др. (Казинаки, Грильяж и др.).

Сладости типа мучных готовят из муки высшего сорта с разрыхлением теста и применением большого количества сливочного масла, яиц, сахара, пряностей с добавлением изюма, цукатов, орехов (3емелах, Нан бухарский, Трубочки ореховые).

Восточные сладости типа конфет получают путем введения в конфетные массы дробленых орехов, изюма, цукатов. Основными видами конфетных масс являются сливочная и сахарная помада (Сливочное полено, Шербет с орехами и др.), взбитая конфетная масса (Нуга лимонная и мандариновая, Косхалва и др.), желейные массы, полученные на крахмальной основе (Рахат-лукум) или на основе фруктово-ягодного пюре.

**1.3 Потребительские свойства сахарных кондитерских изделий**

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.

Рассмотрим подробнее некоторые групп и подгруппы потребительских свойств товаров.

**Назначение** - способность товаров удовлетворять физиологические и социальные потребности, а также потребности в их систематизации /3/.

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. Эта подгруппа свойств и показателей чаще всего удовлетворяет физиологические потребности (например, сахарные кондитерские изделия удовлетворяют голод) или выполняют вспомогательные функции. Так, для всех сахарных кондитерских изделий определяющими свойствами функционального назначения являются энергетическая и биологическая ценность. Они обладают высокой пищевой ценностью, хорошей усвояемостью. Энергетическая ценность кондитерских изделий в расчете на 100 г продукта колеблется от 300 (мармелад) до 558 (шоколад) ккал (приложение Б).

Свойства социального назначения - способность товаров удовлетворять индивидуальные или общественные социальные потребности. Для большинства степень значимости этой подгруппы потребительских свойств ниже, чем функциональных. Например, килограммовые плиты от "Спартака" в яркой и красивой упаковке, реализующиеся в бутиках Москвы могут являться престижной и дорогостоящей покупкой, но если состав или вкусовые качества не будут отвечать соответствующим требованиям, то значимость свойств социального назначения не будет играть роли.

Классификационное назначение - способность ряда свойств и показателей выступать в качестве классификационных признаков. Например, для сахарных кондитерских изделий классификационным признаком может служить содержание жира, которое колеблется в больших пределах от 0,01 до 34 г. (приложении Б).

**Надежность** - способность товаров сохранять функциональное назначение в процессе хранения и/или потребления в течение заранее оговоренных сроков.

Надежность постоянно изменяется вследствие процессов, происходящих при хранении и потреблении продуктов. Это свойство не может быть безграничным. Речь может идти лишь об ограниченном ресурсе надежности, измеряемом определенным отрезком времени, в течение которого исходные свойства товара изменяются незначительно, что позволяет их использовать в соответствии с назначением. Например, сроки хранения шоколада колеблются от 1 до 2 мес., мармелада – от 1 до 3 мес., карамели – от 1 года до 15 суток /8/.

**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. Основная масса сахарных кондитерских изделий имеет длительные сроки хранения и хорошую транспортабельность. По этой причине и в связи с высокой энергетической ценностью, кроме повседневного использования, кондитерские изделия нашли широкое применение в экспедициях, туристских походах и т.п.

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. Например, карамель, хранящаяся при повышенной влажности, теряет своё качество, поверхность становится липкой и теряется форма.

**Психологические свойства** - способность товаров обеспечивать при потреблении душевную комфортность потребителю. Они могут выражаться через восприятие вкуса, цвета, яркости изображения и т. п. Сахарные кондитерские изделия обладают приятным ароматом и вкусом. Эти изделия характеризуются привлекательным внешним видом. Указанные свойства присущи сахарным кондитерским изделиям благодаря применению для их производства многих разнообразных видов высококачественного пищевого сырья, которое в процессе переработки подвергают различным механическим и термическим способам обработки.

**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.

Например, в состояние утомления, стрессов, депрессий некоторые люди снимают с помощью сладких изделий (шоколад, конфеты).

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

Применительно к качеству сахарных кондитерских изделий безопасность может быть определена как отсутствие недопустимого риска для жизни, здоровья при потреблении. Требования к качеству изделий указаны в нормативном документе СанПин 11-63 РБ 98 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых товаров» /13/. Рассмотрим некоторые показатели и допустимые уровни в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Требования к безопасности сахарных кондитерских изделий

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни,мг/кг, не более |
| Карамель, конфеты глазурованные и не глазурованные, помадные, сбивные, грильяжные, пралиновые, марципановые фруктово-ягодные, ирис, халва, пастила, зефир, мармелад, желейные изделия | Токсичные элементы:свинецмышьяккадмийртутьмедьцинкМикотоксины:афлатоксин В1 | 0,10,50,10,0115,030,00,005 |
| Какао-бобы и какао-продукты | Токсичные элементы:свинецмышьяккадмийртутьмедьцинкМикотоксины:афлатоксин В1 | 1,01,00,50,150,070,00,005 |

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

Показателями эстетических свойств товаров могут служить внешний (товарный) вид, целостность, информационная выразительность, совершенство производственного исполнения.

Внешний вид - комплексный показатель, включающий форму, цвет, состояние поверхности, иногда целостность. Например, поломанный шоколад не только не отвечает эстетическим свойствам, но и не может быть допущен в реализацию.

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

Примером экологических свойств может служить надежность транспортных средств или упаковки, которые должны предохранять от распыла порошкообразные товары (какао-порошок).

Для многих пищевых продуктов экологические свойства могут быть выражены через возможность утилизации отходов, упаковки или товаров, опасных для пищевых целей.

**1.4 Пути обеспечения качества сахарных кондитерских изделий**

Обеспечение качества – совокупность планируемых и систематически проводимых мероприятий, направленных на формирование и сохранение установленных требований к качеству товаров /4/.

Для повышения качества сахарных кондитерских изделий в первую очередь следует развивать производство по следующим направлениям:

- техническое переоснащение производства, создание и внедрение новой техники и прогрессивных технологий;

- применение высокопроизводительных автоматизированных поточных линий с компьютерной техникой;

- внедрение новых ресурсосберегаемых технологий, обеспечивающих более полное использование сырья, материалов, энергетических ресурсов;

- совершенствование ассортимента изделий с учетом рыночного спроса;

- увеличение сроков годности сахарных кондитерских изделий за счет повышения требований к качеству сырья, совершенствования технологий, оборудования, повышения качества упаковочных материалов, совершенствования способов завертки и упаковки;

- значительное повышение выработки завернутых и расфасованных сахарных кондитерских изделий;

- разработка современного высокопроизводительного, автоматизированного формующего и завёрточно-расфасовочного оборудования нового поколения.

При осуществлении мероприятий по улучшению качества сахарных кондитерских изделий следует учитывать следующие факторы: сырьё, технология производства, упаковка, условия хранения, сроки годности, товарная обработка и другие.

Рассмотрим выше указанные факторы на примере шоколада и ириса.

При получении шоколада какао-тёртое и какао-масло смешивают и растирают с сахаром-песком или сахарной пудрой и различными добавками в соответствии с рецептурой, получая при этом шоколадную массу. Сырьё должно соответствовать требованиям действующих нормативных документов, а готовая продукция – СТБ ИСО 9001-2001, СТБ ГОСТ Р 51705.1-2001.

Качество шоколада оценивают по состоянию завёртки, информативности этикетки, внешнему виду, вкусу и запаху, форме, консистенции, структуре.

Физико-химическими показателями качества шоколада являются степень измельчения, массовая доля начинки и золы. Показателями безопасности нормируется содержание токсичных элементов, пестицидов, афлатоксина B1 .

Недопустимыми дефектами шоколада являются несвойственные шоколаду привкусы и запахи, деформации. Не допускаются в реализацию шоколад загрязнённый, поломанный, с признаками поседения. Упаковывают в завёртку и этикетку и укладывают в ящики массой до 5 кг /5/.

Оптимальные условия хранения шоколада – температура 18±3 °C, относительная влажность не более 75 %, отсутствие прямого солнечного света, соблюдение товарного соседства. При указанных условиях гарантийные сроки хранения разных видов шоколада колеблются в интервале от 1 мес. (белый) до 6 мес.

Основным сырьём при производстве ириса является сахар, патока, молочные продукты или продукты, содержащие белок (соя, тёртые ядра орехов, кунжута и др.), а также добавляемые туда жиры, фруктово-ягодные подварки, какао-продукты и т.д. Молочные продукты и жиры, входящие в состав молочного ириса, придают ему специфические вкус и цвет /6/. Особую роль в развитии аромата и цвета ириса играет реакция меланоидинообразования, протекающая под действием высоких температур. В результате ирисная масса окрашивается, приобретая светло-жёлтый или коричневый цвет, развиваются характерный вкус и аромат, увеличивается вязкость. Регулируя технологический процесс, можно получить ирис необходимого цвета с ярко выраженным ароматом.

Качество ириса должно соответствовать требованиям ГОСТа 6478-89 /11/. Вкус и аромат должны быть чётко выраженными, характерными для данного наименования изделия. Консистенция может быть полутвёрдая, мягкая или тягучая; поверхность нелипкая, с чётким рифлением; форма разнообразная, но правильная, без деформаций и отбитых углов.

Влажность колеблется в пределах от 0,6 до 10,0 % в зависимости от его вида; содержание редуцирующих веществ – в пределах 17,0 – 22,0 %, а массовая доля жира составляет не менее 5 % для тираженного полутвёрдого и не менее 3,0 % для тягучего с кислотой /7/.

К дефектам относят изделия с салистым, прогорклым или другими привкусами, слипшиеся, с прилипшимей бумагой, деформированные, с отбитыми углами и смятыми гранями, с трещинами на лицевой поверхности, с наличием неразмешанной массы.

Хранят ирис в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не заражённых вредителями, при температуре (18+3) °С, относительной влажности воздуха не более 75 %, не подвергаясь воздействию прямого солнечного света.

Гарантийные сроки хранения ириса составляют от 2 до 6 мес., в зависимости от вида ириса.

Развитие кондитерской отрасли в настоящее время характеризуется высокой степенью насыщенности рынка разнообразной продукцией. Поэтому для производителей весьма актуальна проблема выпуска новых конкурентоспособных изделия улучшенного качества и длительного срока хранения.

Один из путей увеличения сроков хранения сахарных кондитерских изделий – это упаковка. Упаковка предохраняет от увлажнения и загрязнения. Это объясняется тем, что упакованная продукция дольше сохраняет свои свойства, как потребительские, так и физико-химические. И как следствие благодаря более длительным срокам хранения у производителя появляется возможность выходить за пределы локальных рынков и создавать национальные марки.

**1.5 Виды и формы товарной информации**

**Товарная информация** – сведения о товаре, предназначенные для пользователей – субъектов коммерческой деятельности /3/.

В зависимости от назначения товарную информацию подразделяют на три вида:

* основополагающую;
* коммерческую;
* потребительскую.

Рассмотрим данные виды товарной информации на примере шоколада «Идеал» молочного с кокосом (приложение В).

**Основополагающая товарная информация** - основные сведения о товаре, имеющие решающее значение для идентификации и предназначенные для всех субъектов рыночных отношений.

 К основополагающей информации относятся вид и наименование товара, его сорт, масса нетто, наименование предприятия-изготовителя, дата выпуска, срок хранения или годности.

Таблица 2

Основополагающая товарная информация на примере

шоколада «Идеал» молочный с кокосом

|  |  |
| --- | --- |
| Основополагающая информация | Данные маркировки |
| Вид | шоколад |
| Наименование | Шоколад «Идеал» молочный с кокосом |
| Масса нетто | 100 г |
| Наименование предприятия- изготовителя | СООО «Первая шоколадная компания» |
| Дата выпуска | 03.05.06 |
| Срок хранения или годности | 6 месяцев |

**Коммерческая товарная информация** - сведения о товаре, дополняющие основную информацию и предназначенные для изготовителей, поставщиков и продавцов, но малодоступные потребителю. Эта информация содержит данные о предприятиях-посредниках, нормативных документах о качестве товаров, ассортиментных номерах продукции. Типичным примером коммерческой информации является штриховое кодирование.

В нашем примере коммерческой товарной информацией может служить ТУ РБ 37602662.650-2000 (технические условия), которые без расшифровки потребителю несут минимум информации.

**Потребительская товарная информация** - сведения о товаре, предназначенные для создания потребительских предпочтений, показывающие выгоды вследствие применения конкретного товара и нацеленные, в конечном счете, на потребителей. Эта информация содержит сведения о наиболее привлекательных потребительских свойствах товаров: пищевой ценности, составе, функциональном назначении, способах использования и эксплуатации, безопасности, надежности и др. Красочные изображения на товаре и/или упаковке также предназначены для усиления эмоционального восприятия их потребителями.

Таблица 3

Потребительская товарная информация на примере шоколада «Идеал» молочный с кокосом

|  |  |
| --- | --- |
| Потребительская информация | Данные маркировки |
| Пищевая ценность | 535 ккал |
| Состав | Сахар, молоко сухое, какао масло, какао тёртое, кокос, сыворотка сухая, лецитин, ароматизатор, идентичный натуральному – ванилин. |

Так же к потребительской товарной информации, которая предназначена для усиления эмоционального восприятия на примере шоколада «Идеал» можно отнести надпись «ПОДАРИ ЛУЧШЕЕ!».

Для доведения сведений до субъектов рыночных отношений применяют многообразные формы товарной информации:

* словесную;
* цифровую;
* изобразительную;
* символическую;
* штриховую.

**Словесная информация** наиболее доступна для грамотного населения, если она дана на соответствующем языке (например, на русском или белорусском языке для Белоруссии).

**Цифровая информация** применяется чаще всего для дополнения словесной и в тех случаях, когда требуется количественная характеристика сведений о товаре (например, порядковые номера продукции, предприятия, масса нетто, объем, длина, даты и сроки). Цифровую информацию отличают лаконичность, четкость и единообразие (таблица 2).

**Изобразительная информация** обеспечивает зрительное и эмоциональное восприятие сведений о товарах с помощью художественных и графических изображений непосредственно товара или репродукции с картин, фотографий, открыток или других эстетических объектов (цветов, животных, насекомых и т. п.) либо иных изображений. Основным назначением этой формы информации является создание потребительских предпочтений за счет удовлетворения эстетических потребностей покупателей. Например, пункт №6 в приложении В, является ярким примером изобразительной информации, так как данное изображение является непосредственным изображением шоколада и добавки, входящей в состав.

**Символическая информация** - сведения о товаре, передаваемые с помощью информационных знаков. Символ - характеристика отличительных свойств товара для краткого отражения их сущности. Для этой формы информации характерны лаконичность, однозначность, однако их восприятие требует определенной профессиональной подготовки для расшифровки или оповещения потребителя через средства массовой информации, консультации. Например, знак ® на этикетке шоколада, возле товарного знака означает, что этот товарный знак официально зарегистрирован в Международном реестре и защищён юридически (приложение В).

**Штриховая информация** – предназначена для автоматизированных идентификаций и учёта информации о товаре, закодированной в виде цифр и штрихов. Пример штрихового кодирования на этикетке сахарных кондитерских изделий приведён в пункте №3 в приложение В.

Требования к информации для потребителя о пищевых продуктах содержатся в законодательных актах, а также регламентируются практически во всех стандартах на пищевые продукты. В республике Беларусь действует Государственный стандарт СТБ 1100-98 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Этот стандарт устанавливает единые требования к маркировке однородных групп пищевых продуктов, в которых заинтересованы как потребители, так и производители пищевых продуктов. Правила маркировки, регламентированные СТБ 1100-98, распространяются не только на пищевые продукты отечественного производства, но и на поступающие из-за рубежа /9/. Этим самым преследуется цель защиты потребительского рынка Беларуси от проникновения некачественных пищевых продуктов и обязывает производить маркировку импортных продуктов на русском и/или белорусском языке /16/.

**1.6 Новые направления в совершенствовании ассортимента и качества сахарных кондитерских изделий**

Основными направлениями в разработке новых видов кондитерских изделий являются совершенствование ассортимента товаров для детского и диетического питания, увеличение количества белка, снижение содержания углеводов, и в первую очередь сахаров, а так же выпуск витаминизированных сахарных кондитерских изделий. В связи с тем, что белок является не только полноценным, но и дефицитным компонентом продуктов питания, на современном этапе ведется изыскание новых видов белково-содержащего сырья, которое может быть успешно использовано в производстве кондитерских изделий (молоко и молочные продукты, соя, глютен кукурузы, полуобезжиренная масса семян подсолнечника, мука Тритикале, Кама и др.) /14/.

Изделия для детей необходимо изготавливать из натурального высококачественною сырья, не содержащего консервантов, гидрированных жиров, спирта, кофе, искусственных красителей и ароматических веществ. В рецептуру этих изделий вводить такие биологически полноценные продукты, как молоко, сливочное масло, фрукты и ягоды, орехи; содержание какао-продуктов ограничивать из-за наличия в них теобромина и кофеина.

К витаминизированным относят изделия, обогащенные в процессе приготовления витаминами, полученными синтетически, либо естественными витаминными препаратами в виде порошка или пюре шиповника, хвойного экстракта, дрожжей и др. Все виды витаминизированных изделий вырабатывают по утвержденным рецептурам и технологическим схемам. Витамины вводятся по возможности на такой стадии производства, чтобы исключить неблагоприятное воздействие на них высокой температуры. Чаще всего для витаминизации используют витамины С и Bi (как требующиеся в наибольших количествах), в некоторые изделия вводят также витамины В2, РР, Е, A, D и др.

Витаминизированными изготовляют различные виды изделий — карамель, конфеты, шоколад, мармелад, но чаще всего витаминизируют драже, так как воскожировой слой на поверхности обеспечивает хорошую сохраняемость витаминов.

Для повышения биологической ценности изделий используют также такое ценное сырье, как плоды и овощи. С целью сохранения белка, витаминов, ферментов и других биологически-активных веществ изыскиваются также новые технологические процессы производства кондитерских изделий.

В настоящее время актуальной проблемой является разработка продукции специального назначения, предназначенной для диетического и функционального питания. Основой для создания таких продуктов в кондитерской отрасли могут быть пастильные изделия, в частности зефир, из-за высокого содержания в нём пектина, который не только технологически необходимый компонент, но и полезный для человека функциональный ингредиент. Однако к недостаткам зефира, как, в прочем, и всех сахарных кондитерских изделий, относится присутствие в его составе сахара, употребление которого провоцирует рост числа многих заболеваний: сахарного диабета, сердечно-сосудистой системы, кариеса и др. Разработаны рецептуры и уже начато производство карамели, которая содержит натуральные ароматизаторы на основе мяты, мелиссы, аниса. Эти ароматизаторы сохраняют биологически активные вещества растений. В качестве заменителя сахара используется натуральный экстракт стевии — стевиазит.

Изделия с повышенным содержанием фосфатидов также относят к группе диетических продуктов, которые рекомендуются для питания лиц среднего и пожилого возраста и детей. Фосфатиды принимают участие в жировом обмене, препятствуют развитию атеросклероза, а фосфатид лецитин благоприятно действует на рост и развитие молодого организма. С добавлением фосфатидов необходимо вырабатывать диетические сорта шоколада /15/.

В связи с этим в последние годы большое внимание уделяется созданию подсластителей. Главная трудность при использовании большинства подсластителей в кондитерской промышленности – высокая интенсивность их сладких веществ, превышающих сладость сахарозы в сотни раз, и обусловлено этим отсутствие весового объёма, замещающего эквивалентный объём сахара. Кроме того, во многих кондитерских изделиях сахар-структурообразующий компонент. Поэтому в качестве сахарозаменителей в кондитерском производстве чаще всего используют сорбит, ксилит, фруктозу, сладость которых близка данному показателю сахара. Исследованиями последних лет выявлены токсичные свойства ксилита и сорбита, из-за этого предпочтительнее применение фруктозы – натурального заменителя сахара. При обмене веществ в организме человека фруктоза наряду с сахарозой является источником энергии. По калорийности равная сахарозе. Она эффективно усваивается, и её могут употреблять диабетики в качестве ежедневного компонента пищи.

**Заключение**

В данной курсовой работе были рассмотрены и изучены потребительские свойства и пищевая ценность сахарных кондитерских изделий.

Для достижения данной цели были решены следующие задачи:

* изучена роль в питании сахарных кондитерских изделий;
* рассмотрен ассортимент сахарных кондитерских изделий;
* изучены потребительские свойства сахарных кондитерских

 изделий;

* исследованы пути обеспечения сахарных кондитерских изделий;
* изучены виды и формы товарной информации;
* рассмотрены новые направления в совершенствовании

 ассортимента и качества.

Сахарные кондитерские изделия относятся к высококалорийным продуктам благодаря содержанию сахара, жиров и белков. Это свойство с одной стороны является положительным, так как способствует насыщению организма, но с другой стороны такие изделия необходимо употреблять в пищу в умеренных количествах, так как переизбыток ведет к различного рода заболеваниям. А так же эти питательные высококалорийные продукты не требуют перед употреблением в пищу кулинарной обработки и длительное время могут сохранять высокое качество что, несомненно, является положительным свойством.

Для более полного и подробного изучения сахарных кондитерских изделий был изучен их ассортимент и некоторые показатели на конкретном объекте торговли (магазин «Мане»). На основании данных из ассортиментного перечня был проанализирован ассортимент сахарных кондитерских изделий. Анализ показал, что ассортиментная политика в магазине «Мане» направлена на совершенствование, расширение и обновление ассортимента сахарных кондитерских изделий.

Была так же проведена оценка упаковки и качества образцов сахарных кондитерских изделий приобретенных в магазине «Мане». Которая показала что и качество и упаковка как отечественного, так и зарубежного производителя соответствует всем требованиям и производит только благоприятное впечатление.

 На основании проведённого в магазине «Мане» социологического опроса был выполнен анализ предпочтений потребителей сахарных кондитерских изделий.

В работе были использованы различные источники, например, такие как периодические издания, учебники, ГОСТы, электронные ресурсы, что помогло более глубокому изучению и систематизации данных о сахарных кондитерских изделиях.

**2. Экспериментальный раздел**

* 1. **2.1 Общая характеристика магазина «Мане»**

Для более полного и подробного изучения сахарных кондитерских изделий необходимо изучить их ассортимент и некоторые показатели на конкретном объекте торговли. Приведём общую характеристику исследуемого магазина в таблице 4.

Таблица 4

Общая характеристика магазина «Мане»

|  |  |
| --- | --- |
| Название | «Мане» |
| Адрес | г. Шклов, ул. Колхозная 44 |
| Режим работы | с 8°° - 22°°без обеда и выходных |
| Лицензия | № 25580/1002713от 25.08.04 до 25.08.09выдана Шкловским Райсполкомом |
| Метод продаж | традиционный |
| Основные поставщики сахарных кондитерских изделий | ОДО «Биртрейд»КУТП «Бакалея»«Белеим»«Арлон»ИП «Сныткин»ОАО «Коммунарка»ОАО «Спартак»ИП «Алвеста-М» |

В магазине «Мане» реализуются различные товары, из сахарных кондитерских изделий в ассортименте магазина присутствуют нескольких видов конфет, карамели, зефира, шоколада, мармелада, халвы и многое другое. Ассортиментный перечень данного магазина приведён в приложении Г. Из дополнительных услуг оказываемых в исследуемом магазине следует указать следующие:

* упаковка товара;
* стоянка.
1. **Анализ ассортимента сахарных кондитерских изделий, реализуемых в магазине «Мане»**

Ассортимент товаров – это набор товаров, формируемый по определенным признакам и удовлетворяющий разнообразные, аналогичные и индивидуальные потребности (ассортимент товаров предназначен для удовлетворения потребностей потребителей).

В магазине «Мане» ассортимент сахарных кондитерских изделий весьма разнообразный, что позволяет удовлетворить любые запросы населения.

Для того, что бы проанализировать структуру ассортимента сахарных кондитерских изделий, необходимо рассмотреть конкретные данные по реализации данного вида товаров (таблица 5).

Таблица 5

Структура ассортимента сахарных кондитерских изделий

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименованиепродукции | Год | Отклонения, % |
| 2005 | 2006 |
| млн. руб. | уд. вес, % | млн. руб. | уд. вес, % |
| мармеладо-пастильные изделия | 3 | 5 | 6,5 | 10 | +5 |
| шоколад и какао-порошок | 15,1 | 25 | 18,2 | 28 | +3 |
| карамель | 18,1 | 30 | 19,5 | 30 | 0 |
| конфеты  | 12 | 20 | 9,75 | 15 | -5 |
| драже | 1,8 | 3 | 1,3 | 2 | -1 |
| халва | 2,4 | 4 | 3,25 | 5 | +1 |
| ирис | 7,9 | 13 | 6,5 | 10 | -3 |
| Итого: | 60,3 | 100 | 65 | 100 |  |

Исходя из представленных данных в таблице 5, объём продаж сахарных кондитерских изделий за 2005 год составил 60,3 млн. руб., за 2006 год – 65 млн. руб., что говорит об увеличении объёма продаж сахарных кондитерских изделий в общем объёме товарооборота, это стало возможным за счёт увеличения объёма продаж мармеладо-пастильных изделий, шоколада и какао-продуктов и халвы. Что в свою очередь говорит о расширении ассортимента данной продукции, так например, если халва в 2005 году была представлена только двумя наименованиями, то в 2006 году в продажу поступила халва различных видов – с ванилью, с арахисом, с миндалём, с изюмом, с кешью, с кокосом, с маком, халва в шоколадной глазури.

Далее необходимо провести анализ показателей ассортимента сахарных кондитерских изделий.

Показатели ассортимент сахарных кондитерских изделий – это количественное выражение свойств ассортимента, при этом измерению подлежит количество видов и наименований товаров.

К данным показателям относят:

* широта ассортимента;
* полнота ассортимента;
* устойчивость ассортимента;
* новизна ассортимента.

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

Широта ассортимента характеризуется действительной и базовой широтой, а также коэффициентом широты.

Действительная широта - фактическое количество видов, разновидностей и наименований товаров, имеющихся в магазине.

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

Коэффициент широты выражается как отношение действительного количества видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп к базовому. Он рассчитывается как отношение широты действительной к широте базовой.

Действительная широта сахарных кондитерских изделий в исследуемом магазине составляет 8 видов (мармеладо-пастильные изделия, какао-порошок, шоколад, карамель, конфеты, драже, халва, ирис), базовая широта, регламентируемая учебником /8/, составляет 9 видов (мармеладо-пастильные изделия, карамель, шоколад, какао-порошок, конфеты, ирис, драже, халва, сахаристые восточные сладости). Следовательно, коэффициент широты составит 0,89. С одной стороны, чем больше широта, тем больше насыщенность и это будет являться положительным фактором, но с другой стороны при сверхвысокой широте ассортимента потребитель будет затруднён при выборе нужного товара. В целом в магазине «Мане» широта ассортимента сахарных кондитерских изделий достаточна высока.

**Полнота ассортимента** - способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности. Она характеризуется количеством видов, разновидностей и наименований товаров однородной 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 товаров. В качестве действительного показателя полноты возьмём среднее количество наименований сахарных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на определенную дату, а в качестве базового - количество, регламентируемое ассортиментным перечнем (приложение Г).

Коэффициент полноты мармеладо-пастильных изделий, какао-порошка, шоколада, карамели, конфет, драже, халвы и ириса рассчитывается как отношение действительного показателя полноты к базовому.

В соответствии с таблицей 6 можно проследить увеличение коэффициента полноты в 2006 году по сравнению с 2005 годом на 100%, 75%, 200%. Следовательно, выше вероятность того, что потребительский спрос на данные товары будет удовлетворён.

Следующим показателем ассортимента сахарных кондитерских изделия является устойчивость.

**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. Как видно из таблицы 6 за счёт расширения ассортимента мармеладо-пастильных изделий, шоколада и халвы увеличился коэффициент устойчивости соответственно на 16,6%; 10%; 12,5%. Это говорит о том, что эти виды продукции постоянно имеют спрос и присутствуют в наличии.

Таблица 6

Показатели ассортимента сахарных кондитерских изделий

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепоказателей | Мармеладо-пастильные изделия | Отклонения, % | Какао-порошок и шоколад | Отклонения, % | Карамель, драже | Отклонения, % | Конфеты, ирис | Отклонения, % | Халва | Отклонения, % |
| Полнота:Действии-тельная | 2005 | 2006 | 2005 | 2006 | 2005 | 2006 | 2005 | 2006 | 2005 | 2006 |
| 3 | 6 |  | 5 | 10 |  | 5 | 10 |  | 6 | 6 |  | 2 | 8 |  |
| Базовая | 3 | 3 |  | 4 | 5 |  | 8 | 10 |  | 6 | 6 |  | 1 | 2 |  |
| Коэффициентполноты, % | 100 | 200 | + 100 | 125 | 200 | + 75 | 62,5 | 100 | 37,5 | 100 | 100 | - | 200 | 400 | + 200 |
| Устойчивость:Показатель устойчивости | 2 | 5 |  | 3 | 7 |  | 3 | 6 |  | 3 | 3 |  | 1 | 5 |  |
| Коэффициент устойчивости, % | 66,7 | 83,3 | + 16,6 | 60 | 70 | + 10 | 60 | 60 | - | 50 | 50 | - | 50 | 62,5 | + 12,5 |
| Новизна:Показатель новизны | - | 2 |  | - | 2 |  | - | - |  | - | - |  | - | 3 |  |
| Степеньобновления, % | - | 33 | +33 | - | 20 | +20 | - | - | - | - | - | - | - | 38 | +38 |

**Новизна 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 (таблица 6). Степень обновления для мармеладо-пастильных изделий, шоколада, халвы соответственно составила 33%, 20%, 38%. Эти данные свидетельствуют о том, что исследуемый магазин для повышения конкурентоспособности на рыке постоянно обновляет ассортимент и реализует наиболее новые и привлекательные для потребителей изделия.

После расчётов и анализа показателей ассортимента сахарных кондитерских изделий, можно сделать некоторые выводы. В магазине «Мане» происходит постоянное расширение и обновление ассортимента сахарных кондитерских изделий. За последнее время появилось в реализации много новых товаров, например зефир «Хризантема», зефир со вкусом крем-брюле, мармелад «Малина садовая», пористый молочный шоколад «Aero», шоколадный батончик «Шокотель крем шоколад» и другие.

Следовательно, ассортиментная политика в магазине «Мане» направлена на совершенствование, расширение и обновление ассортимента сахарных кондитерских изделий.

1. **Оценка качества и упаковки сахарных кондитерских изделий в магазине «Мане»**

Для проведения оценки качества и упаковки сахарных кондитерских изделий в магазине «Мане» были выбраны следующие образцы:

* + батончик из молочного шоколада с молочной начинкой «Kinder Chocolate» (Германия);
	+ Мармелад «Дольки цитрусовые» (РБ).

Оценка качества проводилась по органолептическим показателям при температуре 18±20С, данные представлены в таблице 6.

К физико-химическим показателям шоколада относятся степень измельчения, массовая доля золы, металломагнитные примеси.

Физико-химические показатели мармелада - процентное содержание влаги, массовая доля редуцирующих веществ, общая кислотность. Так как для определения физико-химических показателей требуется специальное оборудование, то данные показатели не определялись.

Исследуемые образцы продуктов должны соответствовать следующим документам:

1. ГОСТ 6534-89 «Шоколад. Общие технические условия» /12/;
2. ГОСТ 6442-89 «Мармелад. Технические условия» /10/.

Таблица 6

Оценка качества сахарных кондитерских изделий

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименованиепоказателей | Требования нормативной документации | Фактическое состояние |
| **Наименование товара** | «Kinder Chocolate» | Мармелад «Дольки цитрусовые» | «Kinder Chocolate» | Мармелад «Дольки цитрусовые» |
| **Внешний вид и консистенция** | Лицевая поверхность блестящая, ровная, без поседений. Твердая консистенция. | Сухая, не липкая, корочкамелкокристаллическая эластичная, с блеском; допускается слегка матоваякорочка. Консистенция студнеобразная плотная, поддающаяся резкеножом. | Твердая консистенция, блестящая поверхность | Студнеобразная, упругая консистенция,прозрачная на изломе. Обсыпаннаясахаром с тонкокристаллической корочкой, не липкая. |
| **Форма** | Соответствующая рецептуре, без деформации. | Правильная, с ясным рисунком, четкимконтуром, без деформации, наплывов, заусенцев | Правильная, без деформаций | Чёткий контур,ширина кусочков 1,5 см, толщина слоёв равномерная |
| **Структура** | Однородная | Однородная | Однородная | Однородная |
| **Вкус, запах** | Свойственный для данного продукта, без постороннего привкуса и запаха. | Ясно выраженный, характерныйдля каждого вида мармелада, без резкого запаха и привкуса эссенции икислот; вкус кисловато-сладкий. | Ясно выраженный с тонким шоколадным, ванильным и молочным ароматом | Выраженный запах и привкус лимона и апельсина снезначительнойкислинкой. Цвет - равномерный, незначительная насыщенность краскибез помутнений, без вкраплений |

Органолептическая оценка батончика «Kinder Chocolate» и мармелада «Дольки цитрусовые» подтвердила хорошее качество продукции все образцы по вкусовым достоинствам, внешнему виду производят самое благоприятное впечатление и соответствуют требованиям ГОСТа.

Проведём анализ упаковки исследуемых товаров, для этого составим таблицу 7 и внесём в неё все необходимые данные для анализа.

Таблица 7

Анализ упаковки сахарных кондитерских изделий

|  |  |
| --- | --- |
| Показатели упаковки | Характеристика продукта |
| Форма |  |  |
| Материал | Картон и фольга | Пластик, полиэтилен |
| Фирменный стиль | есть | есть |
| Данные маркировки: |  |  |
| наименование продукта, вид | шоколадный батончик «Kinder Chocolate» | Мармелад"Дольки цитрусовые" |
| наименование и местонахождение изготовителя | «Ferrero»Rheinstrabe 12-D-35260 Standtallendorf, Германия | 213805, РБ, Могилевская обл., г. Бобруйск, ул.Бахарова, 145 |
| товарный знак | есть | есть |
| состав | молочный шоколад высокого качества 40% (сахар, цельное сухое молоко, какао-масло, какао-масса, эмульгатор (соевый лецитин), ароматизатор, идентичный натуральному (ванилин)). | сахар, патока, кислота лимонная, пектин, белок яичный, агар, ароматизаторы фруктово-ягодные пищевые, красители пищевые |
| - пищевая и энергетическая ценность | белок – 10 г, углеводов – 53г, жиры -34г, вит.B2- 0,55мг, вит.B12-0,88мг, кальций-323мг, фосфор-280мг; 558 ккал | белок - 0,2 г, углеводов - 71,0г; 305 ккал |
| масса нетто | 50 г | 150 г |
| дата изготовления | 26.08.06 | 11.10.06 |
| условия хранения | в сухом прохладном месте | температура 18±3 °C, относительная влажность воздуха не более 75% |
| срок годности | до 26.08.07 | 3 месяца |
| ссылка на нормативный документ | отсутствует | СТБ 1470-2004СТБ ИСО 9001 - 2001 |
| информация о сертификации | есть | есть |
| номер партии | 11 | 7 |

После проведения анализа упаковки в таблице 7 можно сделать вывод о том, что продукция отечественного производителя по состоянию упаковки не уступает зарубежному, даже напротив содержит больше информации для потребителя, так например ссылка на нормативный документ на упаковке шоколадного батончика «Kinder Chocolate» отсутствует. Но в целом оба исследуемых образца соответствуют требованиям ГОСТ 1100-98 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Имеют чёткие рисунки и надписи, яркие краски, плотную завёртку. Упаковка обоих образцов является одноразовой, безвредной, легко утилизируемой, но упаковка от шоколадного батончика «Kinder Chocolate» дополнительно может быть переработана.

1. **Анализ предпочтений потребителей сахарных кондитерских изделий**

Для изучения и анализа предпочтений потребителей был проведён опрос покупателей в магазине «Мане» (приложение Д), результаты опроса внесены в таблицу 8.

Таблица 8

Результаты анкетирования

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| вопрос  ответ | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
|  | б | б | б | а | а | а | а | а | в | б | а |
|  | б | а | б | а | а | а | в | а | г | а | а |
|  | б | г | а | в | а | а | а | б | а | а | в |
|  | а | г | в | б | б | а | б | б | а | а | а |
|  | а | в | б | б | а | а | а | а | ж | в | б |
|  | б | г | б | б | а | б | а | б | з | в | в |
|  | б | б | в | а | б | а | б | а | ж | в | а |
|  | а | б | б | б | а | а | а | б | в | г | б |
|  | б | в | б | б | а | а | а | б | ж | а | в |
|  | б | г | б | в | а | а | а | б | а | г | б |
|  | а | д | б | г | б | б | а | а | ж | д | а |
|  | а | б | б | а | а | а | б | а | в | б | б |
|  | б | б | а | а | а | а | в | б | б | б | б |
|  | а | в | б | б | а | а | б | б | д | в | а |
|  | б | в | б | б | а | а | а | б | е | а | в |

В опросе приняли участия 15 человек из них 40%-женщин и 60% мужчин с различным уровнем дохода. Так на средний уровень дохода пришлось 74% покупателей, с низким и высоким уровнем по 13 %. Возраст покупателей составил до 18 - 7%, от 18 до 25 - 32%, от 25 до 35 - 27%, от 35 до 55 - 27%, 55 и выше – 7%.

В соответствии с таблицей 8 построим несколько диаграмм и проанализируем их.

Из построенной диаграммы (рисунок 1) видно, что большинство покупателей приобретают сахарные кондитерские изделия один раз в неделю -47%, а каждый день приобретают -33%, что свидетельствует о том, что данная продукция для многих покупателей является неотъемлемой частью в их питании.

Рисунок 1 – Частота приобретения сахарных кондитерских изделий в магазине «Мане»

При выборе производителя покупатели отдают предпочтение отечественному – 60%, что говорит о более лучшем качестве и доступности цены сахарных кондитерских изделий именно отечественного производства (рисунок 2).

Рисунок 2 – Предпочтения в выборе производителя сахарных кондитерских изделий

По результату опроса покупателей 80% считает, что ассортимент сахарных кондитерских изделий в магазине широкий, 20% опрашиваемых считаю, что ассортимент необходимо расширить.

Что же касается качества приобретаемых сахарных кондитерских изделий, то 86% покупателей считают, что они высокого качества и 14% - низкого качества.

Для 33% покупателей главным показателем качества является пищевая ценность, для 27% - состав, для 20% - вкус, запах, цвет, а для 13% и 7% - внешний вид и другие показатели соответственно. С одной стороны большинство опрашиваемых покупателей удовлетворены и ассортиментом и качеством, но наличие 20 % и 14% покупателей, которых не устраивает ассортимент и качество соответственно говорит о том, что магазину необходимо обратить внимание на эти показатели и усовершенствовать их.

Большим спросом у покупателей пользуются фасованные сахарные изделия – 60%, это обусловлено удобством и более привлекательным внешним видом фасованных изделий и более длительными сроками хранения, весовые изделия покупает 40% покупателей, которые объясняют это тем, что у весовых изделий более низкая цена.

На рисунке 3 отражён спрос на определённые виды изделий, наибольшим спросом из числа опрашиваемых пользуется халва (26%), фруктово-ягодные изделия (20%) и шоколад (20%).

Рисунок 3 – Предпочтения в выборе определённых видов сахарных кондитерских изделий

На вопрос что могло бы быть стимулом для большего потребления сахарных кондитерских изделий 40% покупателей ответили – снижение цены, 33% - повышение качества и 27% - рекламные акции.

Таким образом, в целом, ассортимент сахарных кондитерских изделий предлагаемый в магазине «Мане» достаточно широк, постоянно обновляется и удовлетворяет запросы большинства покупателей. Реализуемые изделия хорошего качества, соответствующие нормативным документам.

## Приложение А

(справочное)

Производство кондитерских изделий по видам

Рисунок А.1- Диаграмма по производству кондитерских изделий по видам

**Приложение Б**

(справочное)

Содержание пищевых веществ и энергии в сахарных кондитерских изделиях

Таблица Б.1 – Энергетическая ценность и пищевые вещества

**Приложение В**

(справочное)

Анкета по изучению предпочтений потребителей сахарных кондитерских изделий в магазине «Мане»

1. **Укажите Ваш пол:**
2. мужской;
3. женский.
4. **Ваш возраст:**
5. до 18;
6. от 18 до 25;
7. от 25 до 35;
8. от 35 до 55;
9. 55 и выше.
10. **Каков уровень дохода в Вашей семье?**
11. низкий;
12. средний;
13. высокий;
14. **Как часто Вы приобретаете сахарные кондитерские изделия в данном магазине?**
15. каждый день;
16. 1 раз в неделю;
17. 1 раз в месяц;
18. по праздникам;
19. не приобретаю.
20. **Выберите характеристику ассортимента сахарных кондитерских изделий в магазине «Мане»?**
21. широкий ассортимент;
22. требующий расширения.
23. **На Ваш взгляд сахарные кондитерские изделия купленные в данном магазине соответствуют:**
24. высокому качеству;
25. низкому качеству.
26. **Продукции, какого производителя Вы отдаёте предпочтение при покупке сахарных кондитерских изделий в данном магазине?**
27. отечественного;
28. ближнего зарубежья;
29. дальнего зарубежья.
30. **В каком виде вы предпочитаете приобретать сахарные кондитерские изделия в магазине «Мане»?**
31. весовые;
32. фасованные.
33. **Что из перечисленного Вы покупаете чаще в магазине «Мане»?**
34. фруктово-ягодные изделия (мармеладо-пастильные изделия);
35. кара­мель;
36. шоколад;
37. конфеты;
38. ирис;
39. драже;
40. халва;
41. саха­ристые восточные сладости.
42. **Как Вы считаете, какой главный показатель качества сахарных кондитерских изделий?**
43. пищевая ценность;
44. состав;
45. вкус, запах, цвет;
46. внешний вид;
47. другое.
48. **Что из перечисленного могло стать для Вас стимулом для большего потребления сахарных кондитерских изделий?**
49. снижение цены;
50. повышение качества;
51. рекламные акции;
52. другое.