Федеральное агентство по образованию

Федеральное государственное образовательное учреждение

Реферат

По товароведению продовольственных товаров

Сравнительная характеристика ягод

Содержание

Введение

Глава 1. Описательная часть

1.1 Понятие объекта

1.2 Общая классификация

1.3 Химический состав

1.4 Промпереработка

Глава 2. Качество и безопасность

2.1. Органолептические показатели

2.2 Физико-химические показатели

2.3 Идентификация

2.4 Фальсификация

Глава 3. Упаковка и маркировка

Заключение

Введение

Формирование в России рыночных условий, их дальнейшее развитие и совершенствование предъявляют к объекту товарно-денежных отношений – товару свои специфические требования. Поскольку объектом этих отношений являются товары и услуги, представляемые на свободный рынок конкурирующими между собой субъектами с разной формой собственности, то у потребителя этих товаров и услуг имеется возможность выбрать из большого многообразия наилучший и оптимальный.

На потребительские предпочтения оказывает влияние реклама, рекомендации продавца или знакомых, привлекательность внешнего вида товара и упаковки, информация о товаре.

Сегодня в условиях формирования новых рыночных отношений, у товара проявляются всё новые и новые свойства, о которых раньше нельзя было даже и подумать.

На рынке постоянно появляются новые товары. Дефицитных товаров практически не имеется. Часто обнаруживается фальсифицированная продукция.

Информация о товаре является доступной. Хотя часто встречается неполная, не точная и не достоверная информация.

Глава 1. Описательная часть

1.1 Понятие объекта

Ягода – плод ягодных кустарников, который отличается большим видовым разнообразием и широким распространением по всему миру и в России.

Высокая зимостойкость и короткий вегетационный период ягодных культур (кроме винограда) способствует широкому распространению их на всей территории России.

Особенность ягод: нежная, сочная консистенция мякоти, внутри которой погружены одно или несколько семян. Семена могут находиться на поверхности плода. Однако наличие семя не обязательно. Водоудерживающая способность тканей низкая, поэтому ягоды интенсивно испаряют влагу и увядают.

Свежие ягоды и продукты их переработки имеют значительный удельный вес в питании человека. Значение ягод обуславливается наличием химического состава. По химическому составу ягоды богаты минеральными веществами, витаминами, углеводами, органическими кислотами, дубильными веществами, красящими веществами, которые обуславливают качественные показатели.

Отдельные виды ягод за счет своего химического состава относятся к лечебным.

1.2 Общая классификация

По строению плода ягоды делят на три группы:

Настоящие ягоды имеют одиночные плоды с сочной мякотью, внутри которой расположены семена. К настоящим ягодам относят виноград, смородину, крыжовник, клюкву, бруснику, чернику, голубику, бруснику и облепиху.

Сложные ягоды имеют плод, состоящий из мелких плодиков, расположенных на одном плодоложе. К сложным ягодам относят малину, ежевику, морошку.

Ложные ягоды имеют разросшееся плодоложе с мелкими семенами на поверхности. К ним относят землянику и клубнику, которые растут в культурном и диком виде. Более распространена культура садовой земляники (в быту её часто называют клубникой).

Также ягоды могут быть дикорастущими и культивируемыми.

Дикорастущие ягоды. В северо-западных районах страны произрастает много дикорастущих ягод: клюква, брусника, ежевика, черника, малина, морошка, голубика, облепиха, земляника, княженика (поленика) и др. Заготовляют эти ягоды в основном для приготовления киселей, морсов, сиропов, варенья.

1.3 Химический состав

Содержание воды в ягодах составляет 56,7 – 90,3%. Благодаря высокому содержанию клеточного сока и растворимых сухих веществ они отличаются повышенной сочностью. Самым низким содержанием воды отличается черёмуха (56,7 – 67,7%) из-за высокого содержания клетчатки и других нерастворимых веществ в семени. Сравнительно невысокое содержание воды характерно лишь для винограда, особенно сушильных сортов, что связано с невысокой сахаристостью ягод (14,0 – 24,0%. Остальные ягоды имеют умеренную сахаристость (4,1 – 12,2%). Лишь клюква и дикорастущая красная смородина отличаются низкой сахаристостью (2,9 – 4,7%).

По титруемой кислотности ягоды можно подразделить на две группы: с умеренной (0,3 – 1,5%) и повышенной (1,6 – 3,7%) кислотностью. К первой подгруппе относят виноград, садовую и лесную землянику, черёмуху; во вторую – остальные ягоды. Преобладающей кислотой зрелых ягод винограда является винная; смородины, клюквы, брусники, земляники, черники, голубики – лимонная; остальных видов ягод – яблочная. Однако соотношение между отдельными кислотами при созревании может изменятся. Ягоды богаты дубильными веществами (40 – 620 мг%), обладающими Р-витаминной активностью. Меньше всего дубильных веществ (30 – 40 мг%) содержит красная смородина культурных сортов. Преобладающими компонентами дубильных веществ являются катехины (65 – 80%) от общего количества).

У некоторых видов повышенная Р-витаминная активность удачно сочетается с высоким содержанием витамина С (чёрная смородина, земляника, облепиха). Много витамина С в шиповнике, облепихе(21 – 267 мг%), мало его в дикорастущих ягодах и винограде. Ягоды содержат также фолиевую кислоту (0,1 – 0,6 мг%), а некоторые виды и каротин. Особенно богаты им облепиха (1,8 – 8,5 мг%) и калина (1,4 – 2,5%). Минеральный состав ягод разнообразен, но наибольшее значение они имеют как источники калия (чёрная и красная смородина, виноград, крыжовник, малина и ежевика); магния (смородина, земляника, малина, ежевика); железа (шиповник, черника, чёрная и красная смородина, малина, ежевика).

1.4 Промпереработка

Ягоды употребляют как в свежем виде, так и в переработанном.

Чернику употребляют в свежем виде, сушат, из неё готовят варенье, соки, кисели, экстракты, джемы и др.

Из голубики получают варенье, соки, кисели, вина, а также сушат.

Облепиху употребляют в свежем виде мало, чаще всего в переработанном виде. Из неё готовят компоты, соки, варенье, джемы, сиропы, желе, вина. Облепиха является ценным сырьём для получения облепихового масла, используемого в лечебных целях. Оставшийся шрот в виде муки используется в кондитерском производстве для начинок конфет.

Малину употребляют в свежем виде, из неё готовят варенье, сиропы, соки, джем, ликёроводочные изделия, а также сушат и замораживают.

Виноград используют в свежем виде и для переработки на соки, вина, сушёную продукцию (изюм и кишмиш). В небольших количествах виноград используют для маринадов и компотов.

Смородину используют в свежем виде на десерт, но в основном для приготовления компотов, варенья, соков, желе, наливок, вин. В небольшом количестве красную смородину маринуют, а чёрную – сушат.

Крыжовник используется в свежем виде на десерт, а также для приготовления варенья, вин, напитков, компотов и маринадов.

Клюкву и бруснику используют в свежем виде реже, чем в переработанном, из-за высокой кислотности. Основное использование – для приготовления без алкогольных (соков, сиропов, морсов, газированных вод) и ликёроводочных (наливок, ликёров) напитков, а также для кондитерских изделий (варенья), маринование, мочения (брусника) и в качестве добавок при квашении капусты.

Земляника и клубника используются в свежем виде на десерт, а также в переработанном виде: из неё готовят компоты, соки, наливки, вина, сиропы, пюре, а также замораживают.

Глава 2. Качество и безопасность

2.1 Органолептические показатели

Определяющими показателями качества ягод являются внешний вид, вкус и запах, допускаемые отклонения. Внешний вид ягод устанавливается по их целостности, свежести, зрелости, чистоте, форме, состоянию поверхности. Номинальное значение состояния поверхности – отсутствие механических повреждений, следов плесени, загнивания, запаривания. Стандартами предусматривается отсутствие постороннего вкуса и запаха. Допускаемые отклонения ограничивают у винограда количества нецелых гроздей, осыпавшихся, треснувших, горошащихся ягод. Специфичным показателем качества винограда является массовая концентрация сахаров в ягодах, которая устанавливается дифференцированно по группам сортов, районам и срокам выращивания.

В партиях других видов ягод допускается содержание ягод других помологических сортов (для культурных ягод), зрелых недоразвитых, перезрелых, помятых, повреждённых механически, вредителями, птицами, отделившихся от кистей (для смородины), остатков листьев.

При реализации в розничной сети не допускаются и относятся к отходу загнившие и раздавленные ягоды. Если по стандарту раздавленные ягоды допускаются в определённых размерах, к отходу относятся такие ягоды только сверх установленной нормы. У земляники не допускается наличие остатков ядохимикатов на поверхности ягод. В ягодах брусники не допускаются зелёные ягоды, а также несъедобные и ядовитые плоды других видов растений (крушины ломкой, паслена горького и др.).

Стандартная продукция винограда и земляники делится в зависимости от качества на два товарных сорта: 1-й и 2-й. Остальные ягоды на товарные сорта не делятся. Виноград разных ампелографических сортов по качеству подразделяют на три группы: первую, вторую и третью. Перечень сортов первой и второй групп указан в обязательном приложении к стандарту.

К не допускаемым дефектам относят зелёные, загнившие, повреждённые вредителями и птицами ягоды, а также ягоды с наличием плесени. Ягоды поражаются в основном серой гнилью, а смородина, кроме того, бокальчатой ржавчиной и антракнозом, виноград – оидиумом.

Повреждения ягод

* Серая гниль, или ботритиоз – вызывается грибом Botrytis cinerea. На ягодах образуется обильный серый пушистый налёт, мякоть становится водяной, кислой. При транспортировании, хранении серая гниль быстро распространяется, особенно при повышенной влажности. Заражение может происходить как при контакте больных ягод со здоровыми, так и с спорами, рассеивающимися по воздуху.
* Милдью – вызывается грибом Plasmopara viticola. Заболевание поражает виноград: на ягодах появляется серый или серый пушистый налёт. Впоследствии ягоды сморщиваются и отпадают. Заболевание не распространяется при транспортировании и хранении, но ухудшает внешний вид партии.
* Мучнистая роса земляники. Возбудитель – гриб Sphae rotheca macularis. На зрелых ягодах появляется белый налёт, ягоды кажутся припудренными и приобретают специфический грибной запах.
* Оидиум – вызывается грибом Uncihula nacutor (Oidium). На ягодах винограда образуется пепельный, жирный на ощупь налёт с запахом гнилой рыбы, ягоды растрескиваются, твердеют и могут легко поражаться другими видами болезней.

Хранение ягод. По срокам хранения ягоды можно подразделить на три группы: скоропортящиеся (земляника, малина, ежевика, черника, смородина, голубика), кратковременного (облепиха, крыжовник) и длительного (брусника, клюква, виноград) хранения. Ягоды первой группы в неохлаждаемых хранилищах могут храниться 1 – 2 дня, в охлаждаемых – 3 – 4; ягоды второй группы – от 3-7 дней до двух недель соответственно; ягоды третьей группы – от 1 до 10 мес. (виноград – 4-6 мес.). Хранят ягоды при температуре + 1оС и относительной влажности воздуха 90-95%. Воздухообмен естественный или общеобменный. Для удлинения сроков хранения изменяют газовый состав воздуха.

2.2 Физико-химические показатели

Ягоды винограда обладают высокой пищевой ценностью благодаря значительному содержанию сахаров (в среднем 16%, преобладают моносахара), органических кислот (в среднем 0,6%, в основном винная и яблочная) и биологически активных веществ. К последним относятся фенольные соединения, обладающие свойствами витаминами Р и антимикробным действием, витамины С, РР и группы В, а также минеральные вещества: железо, магний, медь, кобальт и йод, которые особенно полезны при малокровии и для лечения туберкулеза и других заболеваний. Тонкий аромат виноградных ягод обусловлен значительным содержанием эфирных масел – до 60 мг/кг. В кожице ягод сосредоточено основное количество фенольных, красящих и структурных веществ (клетчатки, гемицеллюлозы, пектинов). Последних содержится немного (в среднем 1,2%), поэтому кожица легко повреждается механически и микроорганизмами.

Чёрная смородина является наиболее ценной, так как содержит много витамина С, сахаров (до 10%), органических кислот (2-4%), пектиновых веществ.

Ягоды красной смородины содержат (в %): сахаров – 4 – 10, кислот – 2 – 4, витамины С и Р.

Белая (золотистая) смородина более сладкая, чем красная, содержит до 8% сахаров, но меньше кислот (до 1%); витамин С, больше каротина и пектиновых веществ.

Плоды крыжовника кисло-сладкие. По сохраняемости и транспортабельности крыжовник превосходит другие ягоды, в том числе и смородину, немного уступая ей по пищевой ценности. Хотя содержание сахаров в зрелых ягодах крыжовника несколько выше, чем в смородине, но в них меньше кислот, фенольных и пектиновых веществ, клетчатки, витамина С, которого в крыжовнике накапливается до 50 мг/100 г сырой массы, что позволяет отнести эти ягоды к хорошим источникам биологически активных веществ.

Садовая малина содержит сахара (до 9%), органические кислоты (около 2%), пектиновые вещества и витамины (С, В1, В2, В6, РР, Е, каротин).

Пищевая и диетическая ценность земляники обусловлена высоким содержанием сахаров (в садовой землянике – до 12%), яблочной, лимонной и салициловой кислот (до1,3%), клетчатки (4%), витамина С (в среднем 60 мг/100 г сырой массы), таких минеральных элементов, как железо, фосфор, кобальт, фтор. Благодаря сочетания большого количества фенольных соединений, обладающих Р-витаминной активностью, фолиевой кислоты и указанных выше минеральных веществ ягоды земляники оказывают лечебное действие при анемии; их также используют в детском питании.

Ягоды клюквы не отличаются высоким содержанием сахаров (в среднем 4,0%), витамина С (15 мг/100 г сырой массы), пектиновых веществ и клетчатки (2%), но богаты органическими кислотами (более 3,0%) – лимонной, бензойной и хинной. Бензойная кислота, даже в небольших концентрациях (0,05%), действует как сильный консервант, так как обладает антисептическими свойствами, поэтому ягоды клюквы могут долго сохранятся. Клюква, залитая холодной питьевой водой в бочках, может сохранятся год с момента сбора.

Брусника содержит сахаров, пектиновых и фенольных веществ больше, чем клюква. В ней несколько меньше, чем в клюкве, кислот (до 2,0%), за исключением бензойной кислоты, содержание которой выше. Поэтому бруснику, как и клюкву, хранят в бочках с водой 10 мес., а без воды при температуре 3 - 5°C – 2 мес. с момента сбора.

Лечебное действие малины при воспалительных процессах и малокровии обусловлено наличием в ягодах лимонной, яблочной, салициловых кислот, минеральных и фенольных веществ, витаминов.

2.3 Идентификация

Ягоды в зависимости от их строения подразделяются на три подвида:

* ягоды настоящие формируются на цветоложе из завязи, переросшей в сочную мякоть, семена погружены в мякоть и покрыты снаружи плодовой оболочкой. К ним относят: виноград, смородину чёрную, белую и красную, крыжовник, клюкву, бруснику, чернику, голубику и др.;

Ягоды винограда присоединяются плодоножкой к гребню, образуя гроздь. Грозди имеют цилиндрическую, коническую или цилиндроконическую, крылатую, ветвистую формы. Ягоды отличаются разной плотностью, размером и формой, которая может быть округлой, овальной, продолговатой, яйцевидной и т.п.

Кожица ягод покрыта сверху густым восковым налётом, что обеспечивает их лучшую сохраняемость по сравнению с другими видами. Окраска кожицы – белая, розовая, чёрная. Кожица обладает вкусовыми и ароматическими свойствами, иногда резко выраженными, приятными и неприятными. Мякоть ягод (мезокарпий) бывает нежной, грубой, сочной и тающей, расплывающейся и ослизнённой, мясистосочной и мясистой, плотной (хрящеватой), хрустящей. Внутри мякоти семенных сортов находятся крупные или мелкие семена, занимающие 3-6% массы ягод. У одних сортов они легко отделяются, у других – прочно связаны с мякотью.

По наличию семян виноград делят на семянный и бессемянный, по срокам созревания – на ранний (созревает в августе), средний (созревает в сентябре) и поздний (созревает в конце сентября – октябре).

Признаками ампелографического сорта служат форма, плотность, размер грозди; форма, размер, окраска ягод (мускатный, земляничный, пасленовый). По назначению ампелографические сорта винограда делят на столовые, сушильные и технические, а по срокам созревания – ранние, средние и поздние.

Столовые сорта характеризуются умеренным, гармоничным сочетанием сахаров, кислот и ароматических веществ, наличием крупных, красивых гроздей с крупными ягодами, с ограниченным числом семян. Для длительного хранения наиболее пригодны сорта, у которых ягоды прочно прикреплены к плодоножке, с толстой кожицей.

Сушильные сорта винограда отличаются высокой сахаристостью (не менее 21-22%). Кожица должна быть тонкой, мякоть плотной, а у семенных сортов – семена мелкие.

Технические сорта предназначены для приготовления соков, фруктовых коктейлей, вин. В отличии от соловых сортов внешний вид, красота грозди и ягод не играют роли. Значение имеют только химический и механический состав. Характеризуются средней или высокой сахаристостью (18 – 20%), низкой кислотностью, а отдельные сорта и специфическим ароматом.

Черника и голубика – очень близкие по строению и составу ягоды. Их форма шаровидная, у голубики может быть приплюснуто-шаровидная, продолговато-овальная, грушевидная. Окраска кожицы чёрная с сизым восковым налётом у черники, тёмно-синяя с сизо-голубоватым налётом – у голубики. Ягоды голубики в 1,5 раза крупнее ягод черники. Мякоть сочная, с многочисленными семенами. Окраска мякоти красновато-фиолетовая у черники, зеленоватая – у голубики.

Ягоды облепихи мелкие, односемянные типа "ложной костянки". Плоды облепляют основание укороченных побегов, за что и получили своё название. Форма ягод: округлая, овальная, яйцевидная, обратно-яйцевидная, продолговатая. Окраска плодов от золотисто-жёлтой, оранжевой до красной. Масса плодов – 0,2 – 0,6 г. Вкус плодов кисло-сладкий с приятным ароматом, напоминающий ананасный. Созревают плоды в конце августа – начале сентября.

Ягоды смородины собраны в средние и длинные кисти. В кисти у чёрной смородины 5 – 14 ягод, у красной 6 – 13. Окраска ягод – чёрная, буроватая у первой; тёмно-пурпурная, красная разных оттенков, желтоватая или белая – у второй.

Смородина бывает культурных сортов и дикорастущая. Последняя отличается меньшими размерами ягод и сахаристостью, повышенными кислотностью и содержанием биологически активных веществ.

Ягода крыжовника состоит из плотной кожицы с жилками разной степени разветвлённости, плотной или желеобразной мякоти, внутри которой находятся семена. Форма ягод округлая, округло-овальная, широкоовальная, яйцевидная. Кожица бывает с восковым налётом или опушением, поэтому плоды подразделяют на голые и опушённые, окраска кожицы зелёная, зелёно-жёлтая, розовая, красная, тёмно-красная. Прожилки бывают более светло цвета.

По назначению сорта крыжовника делят на десертные и столовые. Ягоды десертных сортов отличаются привлекательным видом, крупным и средним размерами, тонкой кожицей, мелкими семенами, приятным гармоничным вкусом.

Клюква среди дикорастущих ягод – одна из самых распространённых. Имеет плоды ярко- или тёмно-красного цвета, шаровидной, округлой, сливовидной, продолговатой и грушевидной форм. Под кожицей с восковым налётом находится мякоть с многочисленными семенами.

Брусника, как и клюква, произрастает в лесной и тундровой зоне в отличие от неё растёт на Кавказе и Карпатах. Имеет многосемянные плоды, ярко-красные, блестящие, шаровидные, сочные, кисло-сладкие. На верхушке находится засохшая чашечка.

* ягоды сложные состоят из отдельных плодиков-костянок, сформированных на одном цветоложе из завязи; семена погружены в мякоть и каждый их плодиков покрыт оболочкой. Эти ягоды представлены: малиной, ежевикой, костяникой и др.

Малина, ежевика и морошка близки по строению и составу. Их плоды – сборные костянки шаровидно-овальной, округлой и конической формы. Если сочные бархатистые костянки с косточками соединены между собой прочно, ягоды можно снимать без цветоложа, а если непрочно, сбор осуществляют с цветоложем. Мякоть сочная, кисло-сладкая или кисловатого вкуса.

Малина отличается от ежевики цветом, меньшим размером, формой костянки и сроками сбора. Окраска малины красная, жёлтая разных оттенков, белая, кремовая, чёрная; у ежевики – синевато-чёрная или тёмно-пурпуровая, у морошки – желтоватого цвета с красной верхушкой. Косточка у малины округлая, у ежевики – приплюснутая, большего размера. Малина созревает в июле – августе, ежевика – в августе – сентябре.

* ягоды ложные также состоят из отдельных, сросшихся плодиков, сформированных на одном цветоложе из завязи, каждый их плодиков покрыт оболочкой, но семена расположены на поверхности ягоды. Эти ягоды в России представлены земляникой и клубникой.

Земляника (лесная и садовая) имеет следующие отличительные признаки: ягоды имеют окраску от желто-красной до тёмно-красной, цветонос не удерживает ягоды над листьями, поэтому у лесной и садовой земляники ягоды расположены ближе к земле или лежат на земле, а ягоды крупнее и менее ароматные. За это её и называют земляникой, т.е. лежащей на земле.

Клубника (лесная и садовая) имеет следующие отличительные признаки: ягоды имеют тёмно-красную, тёмно-фиолетовую окраску, цветонос мощный и удерживает небольшие ягоды на поверхности листьев. Поэтому ягоды садовой земляники меньше, но более ароматные и созревают немного позже садовой земляники. В быту часто путают эти ягоды, называя землянику клубникой. Однако эта информационная фальсификация происходит по незнанию.

2.4 Фальсификация

Ассортиментная фальсификация ягод может проводиться следующими приёмами: подмена одного сорта тех или иных плодов другими; подмена ягод в потребительской стадии на ягоды, находящиеся в съёмной стадии зрелости; подмена одного вида ягод другим; подмена пищевых сортов техническими.

Наиболее распространена ассортиментная фальсификация ягод. Осуществляется за счёт подмены высококачественной продукции низкосортными изделиями.

Может происходить также подмена одного вида ягод другими. Так, вместо земляники садовой предлагают клубнику, а вместо яичных слив – алычу садовую.

Качественная фальсификация ягод может происходить: за счёт добавления воды; реализация некачественной продукции (гнилая, подавленная, битая, с признаками заболеваний, червивая, прокисшая и т.п.); продажи не полностью созревших ягод; введения консервантов и антибиотиков; добавления нитратов, этилена и других соединений для ускорения созревания.

С такой фальсификацией, как реализация некачественной плодово-ягодной продукции под видом качественной, потребитель встречается практически всегда, и ему все эти способы хорошо известны.

При продажи ранней черешни, земляники фальсификатор предварительно обрабатывает их нитратами или нитритами, и они быстро формируют потребительскую окраску. Однако потребитель очень легко может отличить такую фальсификацию по следующим параметрам:

* отсутствие сладкого вкуса;
* несозревшая косточка, семена на поверхности земляники;
* плод с трудом отделяется от плодоножки.

Для удлинения сроков хранения ягод в последние годы за рубежом широко практикуется применение антибиотиков как при опрыскивании садов и ягодников, так и для обработки созревших плодов. Однако при этом не указывают, какие же были применены антибиотики и в каких количествах. В сливах, винограде и других ягодах они полностью поступают в наш организм вместе с данным плодом.

Количественная фальсификация плодов (недовес) – это обман потребителя за счёт значительных отклонений параметров товара (массы), превышающих предельно допустимые нормы отклонений. Выявить такую фальсификацию достаточно просто, измерив предварительную массу ягод поверенными измерительными мерами веса.

Информационная фальсификация – это обман потребителя с помощью неточной или искажённой информации об этих изделиях.

Этот вид фальсификации осуществляется путём искажения информации в товарно-сопроводительных документах, маркировке ягод. При фальсификации информации довольно часто искажаются или указываются неточно следующие данные:

* наименование товара;
* страна происхождения товара;
* фирма-изготовитель товара;
* количество товара;
* местонахождение предприятия;
* способ и дозировка обработки.

В плодах, в нарушение Закона "О защите прав потребителя", не указывается, какие были введены антибиотики, продлевающие их гарантийный срок хранения.

К информационной фальсификации относится также подделка сертификата качества, таможенных документов, штрихового кода и др. Выявляется такая фальсификация поведением специальной экспертизы.

Глава 3. Упаковка и маркировка

Товарная информация (ТИ) – сведения о товаре, предназначенные для пользователей – субъектов коммерческой деятельности.

К субъектам коммерческой деятельности относятся изготовители товаров, продавцы и потребители. Изготовители являются первичными источниками товарной информации и одновременно исполнителями услуг по информированию продавцов и (или) потребителей о продаваемых товарах. От того, насколько качественны будут эти информационные услуги, зависят скорость продвижения товаров по каналам распределения, интенсивность сбыта, стимулирование продаж, создание потребительских предпочтений и, в конечном счёте, жизненный цикл товара.

Производственная информация может дополнятся продавцом, который сопоставляет аналогичные по назначению товары одного наименования, но разных конкурирующих организаций и даёт потребителю дополнительную информацию для формирования потребительских предпочтений. В зависимости от назначения товарная информация подразделяется на три вида: основополагающая; коммерческая; потребительская.

Основополагающая товарная информация – это 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.

Коммерческая товарная информация – это 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 по ОКП (Общероссийскому классификатору промышленной и сельскохозяйственной продукции), ТНВЭД (Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности) и порядковых номерах предприятия по ОКПО (Общероссийскому классификатору предприятий и организаций), другие условные обозначения, расшифровка которых малодоступна потребителю. Типичным примером коммерческой информации является штриховое кодирование.

Потребительская товарная информация – это сведения о товаре, предназначенные для создания потребительских предпочтений, показывающие выгоды от применения конкретного товара и адресованные, в конечном счёте, потребителям. Эта информация содержит сведения о наиболее привлекательных потребительских свойствах товаров: пищевой ценности, составе, функциональном назначении, способах использования и эксплуатации, безопасности, надёжности и др. Красочные изображения на товаре и (или) упаковке также предназначены для усиления эмоционального восприятия их потребителями. Для доведения сведений о субъектов рыночных отношений применяются многообразные формы товарной информации: словесная, цифровая, изобразительная, символическая, штриховая.

Каждая из указанных форм отличается как преимуществами, так и недостатками.

Маркировка – текст, условные обозначения или рисунок, нанесённые на упаковку и (или) товар, а также другие вспомогательные средства, предназначенные для идентификации товара или отдельных его свойств, доведения информации до потребителя об изготовителях (исполнителях), количественных и качественных характеристиках товара.

Требования к маркировке пищевых продуктов устанавливаются ГОСТами на упаковку и маркировку. Они касаются в основном текстовой части. Перечень таких ГОСТов представлен в приложении 9.

К определяющим данным для всех видов пищевых продуктов относятся: наименование продукта или его вида, сорт (при наличии деления сорта), масса нетто или вместимость (объём), обозначение нормативного документа на данный вид продукции. Эти требования следует считать обязательными для маркировки всех пищевых продуктов. В стандартах к общим требованиям относится также и розничная цена. Однако в связи с введением свободных цен, а также с быстрым изменением отпускных цен из-за инфляции это требование устарело и должно быть исключено.

Дополнительные данные на маркировке потребительской тары могут включать сведения о пищевой ценности, условии и сроке хранения, номер смены и дату выработки, а также краткую характеристику продукта

Упаковка и хранение ягод. Ягоды упаковывают в ящики-лотки ёмкостью до 7 кг (виноград), землянику и малину – в корзины ёмкостью до 3 кг, смородину, крыжовник – в решета или корзины до 8 кг, бруснику и клюкву – в бочки ёмкостью 200 л или в корзины ёмкостью 60 кг.

Хранят ягоды при температуре 0о С и относительной влажности воздуха 85-90%.

Ягоды упаковывают в ящики № 1-1, 1-2, 1-3, в полимерную тару массой нетто, кг, не более: для чёрной смородины – 8, крыжовника – 8, малины – 3, земляники – 5. При упаковке ягод должна соблюдаться также высота укладки в тару: для чёрной смородины – не более 15 см., крыжовника – не более 10 см. Допускается упаковывать ягоды земляники и малины в кузовки или корзины из шпона.

Заключение

Современный рынок достаточно насыщен различными видами ягод. Ягоды не являются дефицитным товаром. Ассортимент достаточно разнообразен. В продаже имеются все сорта ягод. Продажа некоторых ягод зависит от сезона, так как их собирают в разные сроки. Свежие ягоды имеют достаточно высокую цену, поэтому не все их могут покупать.

Ягоды являются достаточно востребованным товаром. Практически все ягоды обладают лечебными свойствами в зависимости от химического состава. Ягоды используются как в свежем виде, так и в переработанном. Из ягод делают соки, варенье, вина, начинки для кондитерских изделий, замораживают и др.

Ягоды должны обладать высокими органолептическими и физико-химическими показателями. Часто встречаются различные виды фальсификации среди ягод.

Список литературы

1. Плотникова Т.В., Позняковский В.М., Ларина Т.В., Елисеева Л.Г. Экспертиза свежих плодов и овощей: Учеб. пособие – 2-е изд., стер. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во: Изд-во Новосиб. ун-та, 2001. – 302 с.

2. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник – М.:ИНФА-М, 2001. – 544 с. (серия "Высшее образование).

3. Слепнев А.С. и др. Товароведение плодовоовощных, зерномучных, кондитерских и вкусовых товаров: Учеб. для товаровед. отд-ий техникумов сов. торговли и потреб кооп./А.С.Слепнева, А.Н.Кудян – 2-е изд., перераб. – М.: Экономика, 1987. – 400 с.

4. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д: "Феникс", 2003. Изд. 3-е – 448 с., с цв. ил.

5. Карташова Л.В., Николаева М.А., Течникова Е.Н. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения. Учебник для учреждений среднего профессионального образования; учебное пособие для высших образовательных учреждений. – М.: Издательский Дом "Деловая литература", 2004. – 816 с.

6. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: Учебник – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2005. -460 с.

7. Николаева М.А. Товарная экспертиза. Учебник для вузов: - М.: Издательский дом "Деловая литература". 1998. – 288 с.

8. Николаева М.А. и др. Средства информации о товарах/М.А.Николаева, Л.В.Карташова, М.А.Положишникова; ред. колл.:Горбачев И.И., Лупей Н.А., Мазин Г.И. и др. – М.: ОАО "Изд-во "Экономика", 1997. – 176 с. – (Товарный справочник)