***Содержание.***

1. Общие сведения. (стр. 3)
2. Историческая справка. (стр. 4-5)
3. Классификация. (стр. 6)
4. Ассортимент. (стр.7)
5. Требования к качеству. (стр. 8)
6. Маркировка, упаковка, хранение. (стр. 9)

Литература. (стр. 10)

Приложение.

**Общие сведения.**

Плоды и овощи, а также продукты их переработки играют важную роль в питании человека, т.к. являются источником ценных питательных веществ, способствуют лучшему усвоению пищи. Особо важное значение имеют свежие плоды и овощи как источник многих витаминов, главным образом витамина С, минеральных соединений.

Так как эта группа товаров пользуется большим спросом, к сожалению, появилось много не качественного товара. Поэтому для руководства и персонала магазина очень важно уметь распознавать фальсифицированный товарорганолептическими методами. Это поможет увеличить продажи и сохранить положительное впечатление у потребителя от предприятия розничной торговли. Свежие овощи являются одним из наиболее важных продуктов питания для человека. Богатый выбор овощей позволяет сделать питание разнообразным, вкусным и питательным. Все овощи содержат много пищевых волокон, полезных для пищеварения, имеют много минералов и витаминов. Содержание полезных веществ в овощах совершенно разное, что позволяет включать их в любое меню в требуемом сочетании, что дает организму необходимые ему микроэлементы, витамины и питательные вещества. Некоторые люди сознательно ведут вегетарианский образ жизни, употребляя в пищу только овощи, фрукты и злаки. По массе овощи являются наиболее потребляемым продуктом. Вместе с тем полезные вещества в овощах сохраняются при их хранении в свежем или замороженном виде, что делает продажу свежих овощей очень важным. Разнообразие вкуса овощей достигается не только за счет многообразия видов, но и благодаря огромному числу сортов каждого вида, зачастую с самыми разнообразными вкусами, иногда совершенно противоположными друг другу.

**Историческая справка.**

Первой пищей наших далеких предков несомненно были растения во всем их многообразии — от съедобных корней до съедобных плодов и семян. Они были доступнее всего - их не надо было добывать с помощью оружия, как мясо, они не требовали тепловой обработки. Это были готовые дары природы, не только вкусные, но подчас и лечебные.

Вероятно, поэтому со временем человек стал культивировать многие виды овощных растений, а кое-что даже привозить на родину из далеких стран.

Возьмем, например экзотический фрукт ДУРИАН - Фрукт с "адским запахом и божественным вкусом". Название фрукта происходит от малайского слова "duri" (колючка) и малайского суффикса "an", что означает "колючий фрукт". Родина дуриана - Индонезия, Таиланд. Кстати, считается, что самые вкусные дурианы произрастают на плантациях близ Бангкока в Таиланде. Возделывают его также на плантациях в центральной Африке и в Бразилии. Обычно зрелый плод весит 2-3 кг, имеет 15-25 см в диаметре и 20-30 см в длину. Растет он большими деревьями. В высоту достигает 15-20 метров, первые плоды дает уже на 8-10 год. И затем плодоносит круглый год. Созревший, он должен упасть сам. Если же дуриан упадет на голову, то мало не покажется. Отдельные плоды размером с хороший футбольный мяч весят около 10 кг. Да еще они с острыми шипами. Хороший дуриан обладает сладким вкусом, гладкой текстурой, насыщенным, как заварной крем, вкусом, напоминающим банан, манго, ананас, переспелую папайю и ваниль. Отвратительный же запах идет от толстой колючей кожуры, усеянной колючками угрожающего вида и размера. Внутри фрукт разделен на дольки с белыми стеночками, в каждом разделе три-четыре крупных блестящих семечка от бежевого до ярко-желтого цвета (в зависимости от сорта и спелости дуриана. Начинающим гурманам и туристам чаще всего на помощь приходит продавец, который может посоветовать правильный плод, - непереспелый или подгнивший сбоку, не со сгустками, потому что они обычно сильно пахнут сероводородом, и не недозревший. Удобнее всего есть дуриан ложкой, иначе въевшийся запах не отмыть никаким мылом. С непривычки в первый раз дуриан едят так же, как пьют водку. Сначала выдыхают из себя воздух, а потом резко подносят фрукт ко рту. Кстати, запивать крепкими спиртными напитками дуриан не следует. Он с ними не совместим, но многие туристы почему-то пренебрегают этим советом и потом страдают сильнейшим раздражением желудка. Пример можно взять с местных жителей, они запивают лакомство обычной подсоленной водой, которую наливают в опустевшую чашеобразную половинку гигантской скорлупы.

В странах Юго-Восточной Азии дуриан считается королем фруктов. Его едят в свежем виде, добавляют в выпечку, мороженое, напитки, жарят, как гарнир, или смешивают с рисом. В Таиланде в период созревания плодов дуриана (с мая по август) проводят даже специальные фестивали, на которые съезжаются люди со всего мира. Экзотический фрукт мало кого оставляет равнодушным. Попробовавшие его делятся на два лагеря - страстных поклонников и ненавистников.



**Классификация.**

**Фрукты – это съедобные плоды культурных и дикорастущих растений.** Значение фруктов для сохранения здоровья человека трудно переоценить. Фрукты – это витаминные концентраты и источники легкоусвояемых углеводов.

* семечковые фрукты – яблоки, груши, айва;
* косточковые фрукты - абрикосы, сливы, вишни, персики и другие;
* цитрусовые фрукты - апельсины, лимоны, мандарины, грейпфруты и другие;
* субтропические и тропические фрукты - инжир, гранат, манго, ананас, банан, авокадо и другие;
* ягоды - смородина, крыжовник, виноград, клюква, брусника и другие.

Норма потребления фруктов - 106 кг на человека в год.

**Ассортимент.**

Некоторые экзотические фрукты настолько прочно вошли в нашу повседневную жизнь, что уже никто из нас не удивляется пушистым киви, волосатым кокосам, сладким бананам и недозревшим ананасам. Но все же это лишь небольшая часть того, чем может порадовать нас яркий, манящий и малодоступный тропический мир, разнообразие экзотических плодов которого просто поражает. Наш небольшой экскурс хоть и не даст вам в действительности ощутить новые вкусы, но все же познакомит с малоизвестными экзотическими фруктами, а также поможет расширить ваш кругозор.

* **Авокадо.**
* **Манго.**
* **Маракуйя.**
* **Личи.**
* **Карамбола (**Старфрукт).
* **Мангустин.**
* **Кумкват.**
* **Панайя.**
* **Питахайя.**
* **Кивано.**
* **Фейхоа.**
* **Джекфрут.**
* **Рамбутан.**
* **Дурлан.**
* **Помело.**
* **Салакка.**
* **Мангостин.**
* **Гренадилла.**
* **Санодила.**
* **Гуава.**
* **Пепино. (**Дынная груша).
* **Тамарилла.**
* **Земляничник.**

**Требования к качеству.**

Плоды должны иметь форму, типичную для данного природного сорта. Не типичность формы является признаком, понижающим сортность плодов. Окраска, вкус и запах свежих плодов должны быть свойственными данному природному сорту без посторонних запаха и привкуса. Поверхность свежих плодов должна быть сухой и чистой, сами плоды и овощи должны быть целыми, с отсутствием механических повреждений и повреждений сельскохозяйственными вредителями.

Так как экзотических фруктов очень много и они все интересны, требования к качеству я расскажу вам о так называемом фрукте - Манго:

Согласно минимальным требованиям стандарта, плоды манго, поставляемые потребителю в свежем виде и не предназначенные для промышленной переработки, должны быть целыми, плотными, свежими, здоровыми, чистыми, без излишней внешней влажности, без черных пятен или следов, продолжающихся под кожурой, без видимых нажимов, без повреждений, нанесенных низкой температурой. В зависимости от качества манго подразделяют три товарных сорта: высший (экстра), 1-й и 2-й.

При покупке следует обратить внимание на то, чтобы плоды не имели признаков потери влаги или увядания, поражений, вызванных послеуборочной обработкой горячей водой и полировкой щетками. Не допускаются к реализации в торговых точках невызревшие плоды, мякоть которых на срезе имеет белый или бело-желтый цвет, а также перезревшие. Минимальная масса плодов должна быть не ниже 200 г.

Производители часто прибегают к ускоренному процессу созревания, погружая плоды в горячую воду, а также обрабатывают этиленом или ацетиленом. Искусственное дозревание, безусловно, улучшает цвет и текстуру манго, но, тем не менее, плоды физиологически недоспелые, собранные ранее оптимального времени, не дозревают должным образом, и в них не развиваются характерные вкус, аромат и цвет.

**Маркировка, упаковка, хранение.**

Маркировка - плодоовощные продукты.

- Наименование продукта;

- Наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства и организации в РФ, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- Товарный знак изготовителя (при наличии);

- Масса нетто или объем продукта;

- Товарный сорт;

- Указание на особые способы обработки продукта;

- Дата сбора и дата упаковывания;

-Условия хранения;

- Информация о подтверждении соответствия.

**Упаковка.**

Тара должна быть крепкой, сухой, чистой, без посторонних запахов. Транспортировка плодов и овощей осуществляется в таре. В качестве тары используют деревянные ящики и лотки, картонные коробки, мешки. В картонные коробки упаковывают плоды семечковых и цитрусовые.

**Хранение.**

Склады и помещения для хранения свежее плодоовощной продукции должны быть чистыми, сухими и хорошо проветренными. Оптимальным режимом хранения плодов и овощей является температура - 0°C (±1°С), относительная влажность воздуха – 90-95%. А тропические и субтропические плоды хранятся при температуре 13….140°C.