Сравнительная товароведная характеристика вкусовых товаров (на примере безалкогольных, алкогольных и слабоалкогольных напитках)

Пенза 2011

СОДЕРЖАНИЕ

Введение…………………………………….………………………………………..3

1. Состояние и перспективы развития рынка вкусовых товаров - безалкогольных, алкогольных и слабоалкогольных напитков ……………4
	1. Объекты, цели, задачи. Обзор литературы………………………………….6

Товароведная характеристика пищевой ценности и химического состава вкусовых товаров (безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков)…………………………………………………………………………..

* 1. Значение в питании вкусовых товаров. Пищевая ценность и лечебные свойства……………………………………………………………………….7
	2. Классификация, ассортимент вкусовых товаров…………………………11
	3. Характеристика разных подгрупп или видов вкусовых товаров………..15
	4. Факторы, формирующие ассортимент и качество вкусовых товаров………………………………………………………………………..18
	5. Диагностика допустимых и не допустимых дефектов вкусовых товаров………………………………………………………………………..22
	6. Сравнение условий и сроков хранения вкусовых товаров. Их обоснование………………………………………………………………….24
	7. Товарные потери и причины их возникновения………………………….26

Заключение………………………………………………………………………….28

Литература…………………………………………………………………………..29

ВВЕДЕНИЕ

Вкусовые товары - разнообразные пищевые продукты, вызывающие вкусовые ощущения у человека и способствующие усвоению пищи. В большинстве своем они не представляют питательной ценности, так как содержат в незначительных количествах белки, жиры и углеводы.

На сегодняшний день рынок вкусовых товаров сильно заполнен безалкогольными, слабоалкогольными и алкогольными напитками. Эти товары на сегодняшний день занимают одно из ведущих мест в продаже. Все они несут в себе как лечебные свойства, но и могут нанести непоправимый вред организму.

Безалкогольные напитки необходимы человеку до 3 литров в сутки, ведь человек на 75% состоит из воды. Слабоалкогольные напитки полезны для человека, но только как со стороны необходимого для человека сахара, кислоты, белки и гемицеллюлозы, но при этом ведут к нарушению нервной деятельности человека. Алкогольные напитки одни эксперты считают, что в небольших дозах полезны, другие, что их употреблять нельзя.

Продажи этих видов напитков с каждым годом растут и самое печальное, что особенно в это втягиваются дети, которые еще не понимают, какой вред их организму может нанести употребление алкогольных напитков. Но и безалкогольные изделия могут нанести вред, если употреблять какой-нибудь газированный крашеный лимонад.

В употреблении каждого напитка нужно знать меру и не злоупотреблять, иначе порою это для человека заканчивается плачевно. А лучше от некоторых разновидностей напитков и вовсе отказаться.

* 1. Состояние и перспективы развития рынка вкусовых товаров

Продажи бутилированных минеральных и питьевых вод в России стабильно растут, наибольшую долю в объеме продаж занимают минеральные столовые воды. В 2005—2009 гг. их доля составляла в среднем 42%. Примерно столько же приходится в сумме на лечебные и лечебно-столовые минеральные воды.

В 2005—2009 годах стоимостный объем продаж соков и нектаров в России рос темпами, намного опережающими рост рынка в натуральном выражении. Опережение было обусловлено быстрым ростом цен на соковую продукцию: за пять лет средняя цена одного литра выросла на 40% — с 33 до 47 рублей. Емкость рынка соков и нектаров в 2009 г. достигла 3 млрд. литров. Самые продаваемые категории по вкусу – яблочные и цитрусовые соки и нектары. Суммарно их продажи составляет более половины объема сокового рынка.

Кризис привел лишь к стагнации рынка безалкогольных напитков, но не к сокращению продаж. В 2010 г. рост продолжается, и натуральный объем продаж приблизился к 9,6 млрд. л (в 2009 г. было продано 9,4 млрд. л). Доминирующее положение – за прохладительными напитками, наибольшую долю которых составляют лимонады и кола. Однако этот сегмент рынка близок к насыщению, и доля лимонадов и колы постоянно снижается. Доли холодных чаев, квасов, сокосодержащих и функциональных напитков, напротив, растут. Квас промышленного производства в значительной степени заменил домашний. Быстро растет рынок функциональных напитков, в первую очередь, за счет энергетиков.

В середине 2000-х потребление пива в России росло ускоренными темпами, в результате чего продажи достигли своего максимума в 2007 году, составив 11,6 млрд л. Однако уже в 2008 г. объем рынка сократился до 11,4 млрд л, в 2009 г. сокращение продолжилось. Под влиянием кризиса доходы населения России начали снижаться, часть потребителей переключилась на крепкие алкогольные напитки, более экономичные по содержанию спирта в объеме. В последующие годы натуральный объем продаж пива будет медленно расти и в 2014 г. составит 11,1 млрд л.

Сегмент слабоалкогольных напитков – наиболее нестабильный среди всех алкогольных категорий. Предложение слабоалкогольных напитков, максимальный объем в котором составляет производство внутри страны, росло быстрыми темпами с начала 2000-х до 2006 года, достигнув 609,1 млн л. В 2007 г. произошло резкое сокращение производства, вызванное увеличением акцизных ставок на безводный спирт. В 2007—2009 гг. предложение на рынке слабоалкогольных напитков сокращалось параллельно уменьшению производства и в 2009 г. упало до уровня 2005 г, составив 480,1 млн л. Рынок слабоалкогольных напитков чувствителен к законодательным изменениям, и при благоприятной законодательной базе производство коктейлей может достаточно быстро развиваться, так как оно не сопряжено со сложным технологическим процессом и имеет низкую себестоимость.

Розничные продажи водки и ликероводочных изделий (ЛВИ) в России демонстрируют отрицательную динамику на протяжении последних пяти лет. С 2005 г. по 2009 г. продажи упали на 16% – с 2,04 млрд л до 1,71 млрд л. Спрос на водку и ЛВИ в последние годы падал пропорционально росту потребления вин, коньяков и пива. На фоне кризиса часть потребителей вернулась к более дешевым алкогольным напиткам, но тенденция к сокращению объемов реализации водки и ЛВИ сохранится и в будущем – до 1,66 млрд л в 2014 г.

Натуральный объем продаж вин в России вырос более чем на 20% в 2005—2009 гг. Рост объема продаж вина компенсирует падение на рынке водки и ликероводочных изделий. Однако в 2009 г. продажи остались на уровне прошлого года: в связи с общим падением доходов населения часть потребителей отказалась от покупки вин, перейдя на более дешевые алкогольные напитки. В 2010—2014 гг. продажи вин в России, по оценкам BusinesStat, вырастут еще почти на 10%.

Поставки коньяков и винных напитков на российский рынок контролируют отечественные производители. Максимальная доля импортной продукции за последние пять лет наблюдалась в 2005 г., тогда она составляла 34,5% от объема предложения. За 2006—2009 гг. доля импорта сократилась до 7,1%. В основном это премиальные спиртные напитки, не выпускаемые в России.

1.2 Объекты, цели, задачи. Обзор литературы

Объектом исследования данной курсовой работы являются вкусовые товары, а именно безалкогольные, алкогольные и слабоалкогольные напитки.

Предмет исследования – сравнительная товароведная характеристика вкусовых товаров (на примере безалкогольных, алкогольных и слабоалкогольных напитках).

Целью курсовой работы является изучение рынка вкусовых товаров, ассортимента, классификации, сравнительной товароведной характеристики.

Для достижения поставленной цели были сформулированы и решены основные задачи:

1. изучить состояние и перспективу развития рынка вкусовых товаров - безалкогольных, алкогольных и слабоалкогольных напитков;
2. определить значение в питании этих вкусовых товаров, их пищевую ценность и лечебные свойства;
3. рассмотреть классификацию и ассортимент вкусовых товаров, факторы, формирующие ассортимент и качество вкусовых товаров;
4. дать характеристику разных подгрупп или видов вкусовых товаров;
5. провести диагностику дефектов вкусовых товаров, условий и сроков хранения;
6. описать причины возникновения товарных потерь.

Достаточно широко вопросы классификации, ассортимента, видов вкусовых товаров рассматриваются И.П. Чепурным, А.С. Слепневым, Е.Ю. Райковой, А.Ф. Шепелевым. Проблемы товарных потерь, допустимые и недопустимые дефекты, факты нашли свое отражение в работах В.А. Герасимова, М.С. Михайловой, А.С. Столяровой, З.В. Коробкиной, Л.А. Юрченко. Обширно освещаются вопросы состояния и перспективы развития рынка вкусовых товаров, а именно безалкогольных, алкогольных, слабоалкогольных напитков компанией BusinesStat (газета «Ведомости»).

Товароведная характеристика пищевой ценности и химического состава вкусовых товаров (безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков)

2.1 Значение в питании вкусовых товаров. Пищевая ценность и лечебные свойства

Вкусовые товары в отличие от других групп продовольственных товаров сформированы не по сырьевому признаку, а по назначению — удовлетворять потребности организма во вкусовых и ароматических ощущениях. Значение в питании вкусовых товаров определяется высоким содержанием физиологически-активных веществ: алкалоидов, гликозидов, эфирных масел, органических кислот, дубильных веществ. Многие из них оказывают благоприятное воздействие на организм человека: активно влияют на пищеварение, стимулируя выделение желудочного сока, являются катализаторами многих ферментативных процессов и активизируют обмен веществ в целом, выводят из организма шлаки, за счет бактерицидных и антиокислительных свойств повышают защитные функции организма, при умеренном употреблении оказывают положительное влияние на нервную и сердечно-сосудистую системы, повышают общий тонус и работоспособность, укрепляют стенки кровеносных сосудов, нормализуют холестериновый обмен и др.

**Вместе с тем чрезмерное употребление некоторых вкусовых товаров (алкогольных) негативно влияет на человеческий организм!** Самое пагубное влияние на человеческий организм оказывает злоупотребление алкогольными напитками: приводит к отравлению организма, вызывает психические расстройства, патологическую (наркотическую) алкогольную зависимость и возникновение тяжелых заболеваний (алкоголизм, алкогольную эпилепсию, эмбриопатию — патологию плода у пьющих во время беременности матерей, энцефалопатию — хроническое заболевание головного мозга с необратимыми патологическими изменениями и др.). И хотя физиологические и социальные потребности в употреблении алкогольных напитков не являются жизненно необходимыми, попытки исключить их полностью (антиалкогольные кампании, "сухие" законы), не дают позитивных результатов. Переориентация потребителей на умеренное, грамотное употребление качественных алкогольных напитков с невысоким содержанием спирта (виноградных вин, пива и др.) является одной из самых результативных мер в решении этой социально-гигиенической проблемы.

Безалкогольные напитки предназначены для систематического употребления в составе пищевых рационов, сохраняющие и улучшающие здоровье и снижающие риски развития заболеваний. Этими свойствами напитки обладают благодаря наличию в их составе функциональных ингредиентов, обладающих способностью оказывать положительное влияние на физиологические функции и обменные процессы в организме человека. Функциональными ингредиентами безалкогольных напитков являются: витамины, макро- и микроэлементы, пищевые волокна, органические кислоты, фенольные и другие соединения. Функциональными ингредиентами минеральных вод являются минеральные вещества, биологически активные компоненты, газы. Профилактические и лечебные свойства минеральных вод обусловлены, прежде всего, ионным составом воды, в частности катионами Na+, K+, Ca2+, Mg2+ и анионами Сl, S042,-HC03-. Широкий спектр физиологически значимых компонентов в составе минеральных вод, позволяет использовать их при различных заболеваниях органов пищеварения, сердечнососудистой и нервной систем, нарушениях обменных процессов, хронических заболеваниях верхних дыхательных путей. В лечебных целях минеральные воды следует применять по назначению врача. Лечебно-столовые воды можно употреблять как столовый напиток, но увлекаться не следует из-за возможного нарушения водно-солевого обмена. Функциональные свойства соков обусловлены суммарным воздействием витаминов, пищевых волокон, макро- и микроэлементов, фенольных соединений. Соки богаты витаминами, особенно витамином С. Пищевые волокна соков представлены пектином, физиологическая ценность которого заключается в способности выводить из организма человека тяжелые металлы и радионуклиды. Фруктовые и овощные соки обогащают безалкогольные напитки витаминами (В1, В2, С, РР, каратином), пектиновыми веществами, макро- и микроэлементами (калием, кальцием, натрием, магнием, фосфором, железом). Фруктовые и овощные соки обогащают безалкогольные напитки витаминами (В1, В2, С, РР, каратином), пектиновыми веществами, макро- и микроэлементами (калием, кальцием, натрием, магнием, фосфором, железом).

Полезность пива для организма зависит от химического состава исходного сырья. Пиво содержит ряд важных компонентов, среди которых основное место занимают витамины, минеральные вещества и органические кислоты. Имеются в незначительном количестве углеводы, азотсодержащие вещества. Это определяет высокую пищевую и энергетическую ценность пива по сравнению с другими алкогольными напитками. Из витаминов пива основное место занимают витамины группы В, содержание которых в 1 дм3 составляют от 10 до 35% суточной потребности взрослого человека. Таким образом, пиво — достаточно хороший энергетический источник, поставляемые им калории не являются «пустыми» в отличив от таких алкогольных напитков, как водка. Горькие вещества хмеля способствуют секреции желчи и улучшают процесс пищеварения. Коллоиды пива играют роль эмульгаторов и диспергаторов в пищеварительном тракте, способствуют увеличению усвояемости пищи. Прежде всего это относится к декстринам, высокомолекулярным белкам и гумми-веществам. Отдельные витамины, минеральные вещества, органические кислоты, азотистые вещества, их комплексы благоприятно влияют на обменные процессы здорового и больного организма, о чем свидетельствуют многочисленные исследования и наблюдения. Следует, однако, отметить, что пиво — это алкогольный напиток и его полезность и безвредность определяются мерой потребления алкоголя. Чрезмерное потребление пива может привести к нежелательным воздействиям на организм, к алкоголизму.

Обязательной составной частью всех алкогольных напитков является этиловый спирт. В зависимости от группы и вида алкогольных напитков содержание его может составить от 9 % (в столовых винах) до 96,5 % (в этиловом спирте). Следовательно, теоретическая энергетическая ценность алкогольных напитков без учета сахаров и органолептических кислот колеблется в пределах от 63 до 675,5 ккал.

Вина и ликеро-наливочные изделия содержат, кроме того, сахара и органические кислоты, что повышает их теоретическую калорийность. Так, содержание сахара в сухих винах достигает 0,3 г/дм3, в самых «сахаристых» — ликерных — 21 – 35 г/дм3, а в десертных ликерах — 35 – 50 г/дм3. сахара увеличивают энергетическую ценность вин на 1,5 – 160 ккал, а десертных ликеров — на 160 – 174 ккал. Содержание органических кислот в алкогольных напитках невелико (не более 1,5 %), а в некоторых (например в водке) кислоты совсем отсутствуют, поэтому их влияние на энергетическую ценность незначительно.

Основное физиологическое действие алкогольных напитков на организм человека связанно с влиянием этилового спирта на нервную и сердечно-сосудистую системы. Причем степень воздействия зависит от дозы принятого алкоголя. Так, при приеме 20 г спирта (96 %) пульс здорового человека увеличивается на 10 -15 ударов, 30 г — 430, 60 г — 1872, 180 г — 23904 удара в сутки по сравнению с человеком, выпившим аналогичное количество воды.

Алкоголь действует не только на сердечно – сосудистую систему, вызывая более или менее усиленное сердцебиение, расширение сосудов, но и оказывает наркотическое воздействие на центральную нервную систему. В результате этого могут возникнуть психические расстройства, вызывающие неадекватные действия, порой противоправного характера, снижается умственная способность, а главное, возникает психологическая зависимость от приема спиртных напитков, появляется тенденция к постоянному увеличению их доз.

2.2 Классификация, ассортимент вкусовых товаров

**Алкогольные напитки**

К алкогольным напиткам относят продукцию, содержащую не менее 1,5% этилового спирта, полученного из пищевого, углеводсодержащего сырья. В зависимости от содержания этилового спирта (объемной доли, в %) алкогольные напитки подразделяются на:

1. напитки с высоким содержанием этилового спирта: питьевой этиловый спирт 95%-ный;
2. крепкие напитки (31-70%): водки и другие крепкие национальные напитки, коньяки, некоторые ликероводочные изделия — крепкие ликеры, горькие настойки, бальзамы и др.;
3. среднеалкогольные напитки (9-30%): вина, большинство ликероводочных изделий (наливки, кремы, пунши и др.), крепкое пиво;
4. слабоалкогольные напитки (1,5-9%): слабоалкогольное пиво, слабоалкогольные солодовые напитки и напитки на зерновом сырье и др.

В зависимости от исходного сырья спирт подразделяется на пищевой и технический. В зависимости от степени очистки спирт подразделяется на безводный, медицинский, люкс, экстра, высшей очистки.

Различают две группы водок: обыкновенные и особые. К обыкновенным относятся водки, являющиеся водно-спиртовыми смесями. К ним относятся такие водки, как Обыкновенная старорусская, Экстра, Пшеничная, Сибирская. Особыми считаются водки, при производстве которых использованы различные вкусовые и ароматические добавки, улучшающие вкус и запах и смягчающие жгучий вкус спирта. Ассортимент этих водок: Русская, Российская, Столичная, Московская особая, Лимонная, Посольская и др.

Ассортимент виноградных вин очень обширен. Вина классифицируются по ряду признаков: способу производства, содержанию спирта и сахара, цвету, качеству и сроку выдержки. В зависимости от способа производства напитки делят на натуральные и специальные. По цвету: белое, розовое, красное. В зависимости от сроков выдержки классифицируются на молодые, без выдержки, выдержанные, марочные и коллекционные, при этом началом срока выдержки считают 1 января следующего за урожаем винограда года. Игристые вина классифицируются на игристые вина без присвоения наименования, игристые вина с присвоением наименования, жемчужные вина. В зависимости от массовой концентрации сахаров игристые вина подразделяются на брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое. К шампанским винам относят Советское шампанское и Российское шампанское. Лучшие марочные белые сухие вина: Рислинг, Хасилот, Садиллы. Лучшие красные вина: Каберне, Норашен, Матраса. Лучшие сорта белых хетинских вин – Телиани №2, Саперави №5 и Столовое вино №10. Полусладкие вина: полусладкое белое натуральное, полусладкое розовое натуральное, полусладкое красное натуральное, Твиши №19, Оджалеши № 24 и другие.

В странах Европейского сообщества вина классифицируются на две категории: высококачественные вина, произведенные в установленном регионе; столовые вина.

В зависимости от региона, откуда получены коньячные спирты, коньяки классифицируются на армянские, грузинские, азербайджанские, молдавские и другие. В зависимости от продолжительности и способов выдержки коньяки делят на коньячные напитки, ординарные, марочные и коллекционные. Ассортимент: Extra, Napoleon, Tres Vieux, Grande Reserve и другие.

**Слабоалкогольные напитки**

Пиво делится по цвету на светлое и темное, а по концентрации на слабое с исходным суслом 5 %, среднее до 12% и крепкое свыше 14%. В зависимости от способа брожения оно делится на пиво низового брожения и пиво верхового брожения. В редких случаях встречается пиво самопроизвольно сброженное.

В настоящее время большая часть мирового производства пива получается при низовом брожении. Это или светлое или темное пиво разной концентрации; в мировом производстве преобладает светлое пиво пильзенского типа. Оно было создано после основания пильзенского пивоваренного завода. Отличительные качества 12%-го пива завода «Праздрой» приобрели такую популярность, что именно оно с большим или меньшим успехом стало производится во всем мире и постепенно вытеснило остальные типы пива низового брожения.

Англичане, сохранив традиции, пьют в основном пиво верхового брожения, которое составляет 90% от общего производства.

Отечественное производство пива включает светлые и темные сорта. К светлым сортам относятся Жигулевское, Невское, Солодов, Сибирская корона, Три медведя, Три толстяка и т.д. К темным – Балтика-7, Красный Восток, Медовое и т.д.

Двойное золотое пиво с солодовым вкусом и хмелевым ароматом готовят из 15%-го сусла.

Самое крепкое пиво (7% спирта) получают из сусла с массовой долей сухих веществ 23% и на 1 дал расходуют 3,35 кг солода, 0,77 кг рисовой муки, 0,375 кг сахарного песка, 0,375 кг глюкозы и 61 г хмеля I сорта. Созревание в отделении дображивания происходит за 100 сут. Такое пиво обладает сладковатым вкусом, винным привкусом, хмелевым ароматом

Оригинальные сорта пива готовят из 50%-го солода 6-8 месячного хранения. Пиво этих сортов разливают в бутылки вместимостью 0,33л.

Для приготовления темных сортов пива пользуются темным ячменным солодом, но применяют и светлые сорта солода с добавкой жженого и карамельного солодов.

Бархатное пиво получают при верховом брожении и низкой степени сбраживания, содержание спирта в нем не более 2,5%. Сладкий вкус обусловлен также добавкой в затор 5-8% карамельного солода и 0,45 кг сахара на 1 дал пива, 10 г/дал хмеля.

Портер - сорт пива с солодовым ароматом, винным привкусом (5% алкоголя) и хмелевой горечью. На 1 дал Портера расходуется 30,82 кг светлого солода, 0,46 кг карамельного солода, 0,19 кг жженого солода, 0,01 кг сахарного колера и 40-50 г хмеля. При фильтровании отбирают только первое сусло. В отделении дображивания пиво выдерживают 60 сут и 10 сут в бутылках. На одних заводах портер получают путем верхового, а на других - низового брожения.

**Безалкогольные напитки**

Безалкогольные напитки должны быть приготовлены в соответствии с требованиями ГОСТ 28188-89 по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Безалкогольные напитки по внешнему виду подразделяют на виды: жидкие напитки - прозрачные и замутненные; концентраты напитков в потребительской таре.

Напитки в зависимости от используемого сырья, технологии производства и назначения подразделяют на группы: сокосодержащие напитки; напитки на зерновом сырье; напитки на пряно-ароматическом растительном сырье; напитки на ароматизаторах; напитки специального назначения; искусственно-минерализованные воды.

Жидкие напитки по степени насыщения двуокисью углерода подразделяют на типы: сильногазированные; среднегазированные; негазированные.

Жидкие напитки по способу обработки подразделяют на: непастеризованные; пастеризованные; напитки с применением консервантов; напитки без применения консервантов; напитки холодного розлива; напитки горячего розлива. Наиболее известные: исток, кувака, липецкий бювет, исток столовый, исток газированный, спрайт и другие.

2.3 Характеристика разных подгрупп или видов вкусовых товаров

Виды спирта

Этиловый спирт (этанол) получается от брожения крахмалистых и сахаристых растительных веществ (картофеля, зерна), а также при гидролизе древесины.

Этиловый спирт хорошо растворяет все природные смолы и многие синтетические, в частности идитол. В нитролаках этиловый спирт применяют как разбавитель. Для отделочных работ применяют высокоградусный спирт (92—96°). Спирт, содержащий значительное количество воды, вызывает дефекты отделочной пленки.

Метиловый спирт (древесный, метанол) получают при сухой перегонке древесины. Он в любых соотношениях смешивается с водой, с другими спиртами и эфирами. Метиловый спирт — активный растворитель большинства смол и уплотненных масел; в смеси с ацетоном растворяет нитроцеллюлозу. Очень ядовит.

Бутиловый спирт (бутанол)— бесцветная прозрачная жидкость с острым запахом спирта и сивушного масла; получается в результате брожения крахмала под действием особых бактерий.

Бутиловый спирт хорошо растворяет масла и многие синтетические смолы. Он улучшает блеск лаковой пленки, предупреждает ее повеление.

РКБ — разбавитель лаков из мочевиноформальдегидных смол. Он представляет собой смесь ксилола и бутилового спирта.

Водки в зависимости от технологии производства классифицируются на: водки, особые водки и витаминизированные. В зависимости от состава и вкусовых свойств ликеро - водочные изделия подразделяются на: сладкие, горькие и витаминные. В зависимости от крепкости, массовой концентрации общего экстракта и сахара ликеро – водочные изделия делят на группы: ликеры крепкие, десертные, эмульсионные, наливки, пунши, настойки сладкие, полусладкие, горькие, десертные, аперитивы, бальзамы, коктейли. В названии ликеро – водочных напитков обычно указывают на вид основного сырья, использованного для основного изделия; название местности, где они были изготовлены; особенности приготовления.

Вина бывают столовыми и крепленными, десертными и крепленными, коллекционными и марочными.

Столовые вина. Сухие и полусладкие вина с содержанием сахара 5-7% и процентную долю спирта от 8 до 15 %. Сухое вино получается путем полного перебраживания виноградного сока.

Мадера. Мадерой называют вино, которое имеет очень низкое содержание сахара - 3-7% при высоком содержании спирта - до 20%. Для приготовления мадеры, сырье выстаивается в течение почти десятилетия в бочках из дуба прямо под солнцем на жгучих площадках.

Херес. Херес - это вино с содержанием сахара около 3% и доли спирта около 20%. Херес отличается от других вин тем, что изготавливается путем ферментации виноградного сусла под хересными дрожжами (флером).

Портвейн. Портвейн - это особый вид вина, ферментация которого не завершена обычным, естественным путем. В портвейн добавляют винный спирт, крепость которого составляет 77%.

Десертные вина. Десертные вина, преимущественно натуральные или крепленные, содержат сахара 2-35 г/100 см3 и совсем немного спирта, в среднем, 12-17 %. Доля спирта естественного брожения не должна быть менее 1,2 %. Существует три вида десертных вин: полусладкие, сладкие и ликерные. Десертные вина содержат 14-16 % спирта и 5-12 г/100 см3 сахара, сладкие - 15-17 % спирта и 14-20 г/100см3 сахара; ликерные - менее крепкие вина, однако, наиболее сладкие.

Ликерные вина. Ликерные вина относятся к десертным напиткам, которые содержат 20 г/100 см3 и выше сахаров. Они изготавливаются из высокосахаристых особых сортов винограда. Коллекционные и марочные вина представляют собой элитный ряд винной продукции, поскольку можно сказать, что каждая бутылка коллекционного вина - это уже целая история. И чтобы ее узнать, достаточно раскупорить бутылку.

Коньяки можно разделить на три вида: ординарные, коллекционные, марочные. Ординарные коньяки производятся из коньячных спиртов, выдержка которых от 3 до 5 лет. Тремя звёздочками обладает коньяк, который выдержан не меньше 3 лет, крепость - 40%. Напиток светлого соломенного цвета, с приятным вкусом, ароматом молодого коньяка. Четыре звёздочки - не менее 4 лет, крепость 41%.. Пять звёздочек - это коньяк из смеси коньячных спиртов, выдержанных 5 лет. Крепость такого коньяка 42%, вкус - хорошо выдержанного напитка. Обычно пятью звёздами отмечают лучшие сорта коньяка.

Коллекционные коньяки - это марочные коньяки, которые дополнительно выдерживают в бочках из древесины дуба более 5 лет.

Марочные коньяки - производятся из коньячных спиртов, срок выдержки которых превышает 6 лет. Есть выдержанный марочный коньяк - его выдерживают 6-7 лет, крепость напитка составляет 42%. Коньяк выдержанный высокого качества производят из спиртов, выдержка которых от 8 до 10 лет, крепость такого напитка - 43-45;. Коньяк старый изготовляется из спиртов, которые выдерживались 10 и более лет. Крепость напитка - 40-57%.

Существует четыре основных вида пива - простое, разливное, цельное и крепкое. Отличие между ними заключается в плотности основного сусла (Пос).

Простое пиво - имеет Пос не превышающую 7%. При этом крепость пива составляет 0,5-1,5% об. Оно бывает тёмное или светлое и специфическими отличиями не обладает.

Разливное пиво - имеет Пос порядка 7-10%, и его крепость при этом составляет 0,5-2,8% об. Ярким примером этого вида пива может послужить Berliner Weisse (берлинское белое).

Цельное пиво - имеет Пос уже 11-16%, крепость порядка 0,5-7% об. Более 90% продаваемого на рынке пива относятся к этому виду. В этот список иногда включают безалкогольное и низкокалорийное пиво. Исходя из некоторых классификаций, имеет место выделение пятого вида - легкого цельного и безалкогольного пива, где Пос составляет от 6 до 12%, а крепость может быть в пределах 0,3-3% об. Спирт в безалкогольном пиве может достигать до 0,6% об.

Крепкое пиво - имеет Пос выше 16%, и крепость его при этом составляет 5-12%. об. Его основное отличие заключается в насыщенном и богатом вкусе.

К напиткам, не содержащим алкоголя относятся минеральные воды и плодово-ягодные безалкогольные напитки. По происхождению минеральные воды бывают природными, получаемыми из минеральных источников, и искусственные. Природные бывают лечебно-столовые и лечебные. Плодово-ягодные безалкогольные напитки делят на негазированные и газированные. В зависимости от способа производства, внешнего вида и сырья выпускают следующие виды плодово-ягодных соков: натуральные (осветленные и неосветленные), с мякотью (натуральные и с сахаром), с сахаром (осветленные и неосветвленные), концентрированные. Сиропы различают натуральные и искусственные. Морсы бывают двух видов: клюквенный и брусничный. К газированным безалкогольным напиткам относят газированную воду, газированные напитки в бутылках и сухие газированные напитки.

2.4 Факторы, формирующие ассортимент и качество вкусовых товаров

Факторы, формирующие ассортимент и качество безалкогольных напитков: натуральное сырье, синтетические ароматизаторы, красители, подсластители.

К натуральному сырью относят сиропы, экстракты и настои. В пищевой промышленности применяют фруктовые сиропы и экстракты, настои эвкалипта, лавра, лимонника, левзеи, полыни, можжевельника, хинина, ореха кола.

На качество сока влияет, в первую очередь, технология производства, консервирования, транспортировки. Изменения, которые могут происходить в соке, имеют биохимическую и микробиологическую природу. На качество влияет условия хранения (при какой температуре, влажности), транспортировки, правильной среды при изготовлении напитков.

Факторами, формирующими ассортимент пива и влияющими на его качество являются: сырье, производство, проектирование и разработка продукции.

Ячмень (Hordeum sativum) является наиболее распространенным сырьем для производства пива как по составу экстрактивных веществ, так и их сбраживаемости. От исходного качества и состава ячменя в значительной степени в дальнейшем зависят потребительские достоинства и устойчивость пива в хранении. Чем выше пленчатость зерна, тем ниже экстрактивность и вкусовые свойства пива за счет горьких веществ, содержащихся в оболочках.

Ферментные препараты (грибной солод), получаемые чаще всего из плесневых грибов Aspergillus oryzae, обязательно применяют при выработке пива из солода с добавлением несоложеного сырья.

Хмель — Humulus lupulus L (двудомное многолетнее растение из семейства коноплевых) используют для придания пиву характерного хмелевого аромата, специфического горьковатого привкуса и биологической стойкости при хранении. Хмель принимает участие и в формировании таких показателей качества, как цвет, прозрачность и пенообразование.

Горькие вещества хмеля — это комплекс безазотистых соединений сложного химического состава: горькие а- и р-кислоты, мягкие а- и (3-смолы, твердые у-смолы. Изучены а-кислота гумулон (С НО.), обладающая наибольшей горечью, и Р-кислота лупулон (С26Н3804). Горькие кислоты при длительном хранении хмелевых шишек, особенно в неблагоприятных условиях, окисляясь, переходят в мягкие, а затем в твердые смолы.

Вода — ее солевой состав и свойства играют большую роль в формировании показателей качества пива, и к ней предъявляют следующие требования по: жесткости, активной кислотности (рН), вкусу и запаху, механической и микробиологической чистоте.

Дрожжи для сбраживания сусла в пивоварении применяют пивные низового и верхового брожения.

Поскольку при производстве ликеро - водочных изделий напитков используется спирт, который при высоких концентрациях не позволяет протекать биохимическим процессам, то эти напитки относятся к "мертвым". Основным сырьем для производства ликеро - водочных изделий являются этиловый спирт высшей очистки, вода жесткостью не более 0,36 мг-экв/дм3, сахарный сироп и натуральное свежее или сушеное растительное сырье.

В формировании качества ликеро - водочных изделий, помимо основного сырья, большую роль играет вспомогательное сырье: мед; портвейн; коньяк; органические кислоты — прежде всего лимонная; эфирные масла — розово-мятное, апельсиновое, лимонное, анисовое, тминное и др.; натуральные красители — черничный морс из свежих и сушеных ягод, кошениль (краска животного происхождения карминно-красного цвета), энокраситель, получаемый из выжимок красных сортов винограда, колер (водный раствор карамелизованной сахарозы), искусственные красители и ароматизаторы. Для приготовления ликеро-водочных изделий используют сочное растительное сырье: ягоды — бруснику, голубику, ежевику, клюкву, малину, землянику, клубнику; плоды — абрикосы, алычу, вишню, кизил, айву, рябину, яблоки, апельсины, лимоны. В рецептуру некоторых ликеро-водочных изделий входят сухие односеменные и многосеменные плоды.

В сухом виде применяют также травы ароматические, (донник, душицу, зверобой, зубровку, иссоп, майоран, мелиссу, мяту перечную и кудрявую, полынь, тимьян и др.) и неароматические (буковицу, кардобенедикт, трифоль), корни и корневища ароматические (аир болотный, валериану, дягиль, имбирь, калган и др.) и неароматические (солодковый корень, горечавку желтую и др.), древесную кору ароматическую (корицу цейлонскую и китайскую) и неароматическую (хинную кору, дубовую кору), цветы (липовый цвет, майоран, арнику горную), почки цветочные (гвоздику, почки черной смородины).

Предварительно растительное сырье подвергают переработке и из него получают полуфабрикаты: спиртованные к консервированные сахаром соки, спиртованные морсы, спиртованные настои и ароматные спирты.

Основными факторами, формирующими качество вина, являются исходное сырье и используемые дрожжи для брожения. В качестве сырья для получения виноградных вин используют грозди свежего или завяленного винограда— многолетнего растения рода Vitis Vinifera. Органические кислоты винограда играют большую роль в формировании качества вина. Их общее содержание является одним из показателей пригодности винограда для выработки из него того или иного типа вина. От уровня рН сока зависят характер ферментативных процессов при получении вина и бактерицидность последнего. Винные сорта винограда поэтому и отличаются от столовых своей повышенной кислотностью. Лейкоантоцианы (лейкодельфинидол и лейкоцианидол) содержатся как в кожице, так и в мякоти ягод. В вине сохраняется от 10 до 50% лейкоантоцианов сусла. Они легко полимеризуются и выпадают в вине в осадок. В процессе аэрации молодых вин лейкоантоцианы переходят в антоцианы, что сопровождается усилением окраски вин. Полифенолы винограда играют большую роль в формировании важнейших свойств вина. Так, вина из винограда с повышенным содержанием катехинов и лейкоантоцианов имеют излишне терпкий грубоватый вкус. При недостатке же этих соединений вино приобретает так называемый "пустой" вкус. На вкусовые свойства вина и его окраску большое влияние оказывают реакции полимеризации и окисления катехинов, протекающие наиболее интенсивно при созревании вина. Продукты окисления катехинов имеют слабовяжущий приятный вкус и золотисто-коричневатую окраску различной интенсивности, благодаря чему выдержанные вина легко отличать от молодых.

Наличие азотистых веществ служит необходимым условием размножения дрожжей. В твердых частях грозди и ягод содержится больше азотистых веществ, чем в мякоти, поэтому сусло-самотек беднее ими по сравнению с суслом, полученным прессованием.

Азотистые вещества относятся к числу соединений, участвующих в образовании высших спиртов — компонентов букета вина.

Минеральные вещества винограда, несмотря на их малое содержание (0,2—0,6%), играют большую роль в процессах виноделия. От содержания марганца и меди, входящих в состав простетической группы ряда ферментов, зависят характер брожения и формирование качества вина.

Для выработки коньячных виноматериалов используют сорта винограда, дающие вино повышенной кислотности с пониженным содержанием спирта, цветочным или нейтральным ароматом. Совершенно не подходят мускатные сорта винограда, передающие коньячному спирту свой аромат, и сорта с антоциановой окраской (Саперави, Каберне, Кахет и др.), дубильные и красящие вещества которых обусловливают появление уваренных тонов в дистилляте. Виноматериалы для коньячного спирта должны содержать 8—12% об. алкоголя, не менее 4,5 г/дм3 титруемых кислот, не более 1,5 г/дм3 летучих кислот и до 0,2% сахара. Их получают по способу выработки белых натуральных вин. Цвет виноматериалов должен быть от светлосоломен-ного до светлорозового, вкус — гармоничным.

2.5 Диагностика допустимых и не допустимых дефектов вкусовых товаров

Все дефекты внешнего вида подразделяют на допустимые и недопустимые. Изделия с недопустимыми дефектами бракуются. Большинство дефектов, возникающих в результате использования недоброкачественного сырья, нарушения технологии и условий хранения, проявляются прежде всего в снижении прозрачности пива.

Не допускается помутнение пива, которое может быть:

* кристаллического вида;
* белковые помутнения, возникающие при использовании солода с повышенным содержанием белков, а также при нарушении режимов затирания и кипячения сусла с хмелем;
* металлобелковая муть, в результате коагулирования белков при соприкосновении пива с незащищенным металлическим оборудованием, при этом снижается вкус и цвет пива;
* декстриновая муть, когда промывка дробины велась очень горячей водой;
* соляная муть, в результате резкого охлаждения;
* бактериально-дрожжевое помутнение, в результате повышенной температуры и наличия в пиве несброженного экстракта.

Чтобы не допустить дефекта вкуса, нельзя использовать некачественный пережженный солод, окисленные горькие и дубильные вещества хмеля, нельзя допускать повышенное содержание сернокислотных и магниевых солей в воде и т.д.

Если пиво скисло, появляется хлебный вкус, подвальный привкус, оно должно браковаться. Не допускается хранение пива под воздействием солнечных лучей.

Среднее наполнение 10 бутылок при температуре 20 градусов должно соответствовать их номинальной вместимости с допустимым отклонением + или – 3%. Наполнее бочек не должно быть менее 99,5 % объема.

Дефекты безалкогольных напитков и кваса могут быть вызваны микробиологическими процессами (болезни), пороками и недостатками.

Не допускается:

* ослизнение напитков, содержащих сахар, потому что в них образуются слизеобразующие бактерии;
* уксусное скисание кваса, которое появляется в результате резкого увеличения кислотности напитка, ухудшении вкуса, помутнения и т.д.;
* цвель кваса;
* дрожжевое помутнение из-за нарушения технологических режимов, требований санитарии и условий хранения;
* сбраживание напитков молочнокислыми бактериями;
* плесневое сырье, иначе появляется плесневый запах и вкус.

К дефектам вин относят нежелательные изменения, ухудшающие его качество.

Не допускается:

* избыточное содержание железа в вине;
* поступление кислорода в результате перехода растворимых закисных солей железа в нерастворимые окисные;
* хранение вин без доступа воздуха;
* использование при разработке вина недозрелого, подмороженного и пораженного плесенью винограда;
* попадение в сусло и виноматериалы серы;
* использовать виноград, пораженный оидиумом;
* длительно настаивать сусло на мезге с гребнями;
* нарушение технологий и антисанитарного состояния оборудования и тары.

Допускается отклонение в качестве ликеро – водочных изделий по крепости в зависимости от группы изделия от + или – 0,2 до + или – 0,5%.

2.6 Сравнение условий и сроков хранения вкусовых товаров. Их обоснование

Хранят пиво в затемненных помещениях при температуре 2—5 °С. Срок годности устанавливает предприятие-изготовитель. Пиво транспортируют всеми видами транспорта — железнодорожным, автомобильным, водным, воздушным. При транспортировании ящики с бутылками должны быть защищены от света и низких температур.

Во время хранения вина должны находиться в горизонтальном положении, чтобы не усохли пробки и не нарушилась герметичность упаковки. В помещении для хранения важно поддерживать равномерную температуру 8—16 °С. При более низких температурах наблюдается выпадение осадка, помутнение. Свет также губителен для вина. Гарантийный срок хранения вин, предназначенных для экспорта и упакованных в бутылки, — 18 месяцев со дня проследования через государственную границу. Для остальных вин гарантийный срок хранения при температуре от +5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 85 % — 1 год с даты розлива.

Для внутригородских перевозок бутылки обертывают бумагой и устанавливают вертикально в специальные гнездовые ящики. При междугородных перевозках каждую бутылку заворачивают в гофрированный картон и укладывают горизонтально в закрытые ящики. Между бутылками прокладывают амортизирующий материал. Благодаря этому снижается бой бутылок при транспортировании.

Ликеро - водочные изделия хранят их в тёмных, сухих, хорошо проветриваемых помещениях при температуре до +18°C. Горькие настойки, ликеры крепкие и кремы хранят до 8 месяцев, наливки и пунши - до 6, полусладкие, сладкие и пониженной крепостью настойки - до 3, десертные напитки - до 2 месяцев. Указанные сроки хранения являются гарантийными.

Перевозят коньяк в ящиках или таре-оборудовании всеми видами транспорта, обеспечивающими ее целостность.

Минеральные воды, разлитые в бутылках, хранят в специальных проветриваемых темных складских помещениях, предохраняемых от попадания влаги, при температуре от 5 до 20°С. Во избежание утечки газа бутылки, укупоренные кронен-пробками с прокладкой из пробки или полимерных материалов, хранят в горизонтальном положении в штабелях или ящиках. При укупорке кронен-пробками с прокладкой из полимерных паст бутылки можно хранить в вертикальном положении. Гарантийный срок хранения минеральных вод в этих условиях — до 12 мес. со дня их розлива, для железистых вод срок хранения составляет 4 мес.

Оптимальная температура хранения для большинства соков от 0 до 20 градусов при относительной влажности воздуха не выше 75%. Срок хранения сока со дня выработки:

* в стеклянной таре для светлоокрашенных – 3 года;
* для темноокрашенных – 2 года;
* в металлической таре для светлоокрашенных – 2 года;
* для темноокрашенных – 1 год;
* в алюминиевой тубе: 1 год;
* в потребительской таре из комбинированных и полимерных материалов – 9 мес.

При выпуске с предприятия температура кваса и напитков из хлебного сырья должна быть не выше 12 градусов. Хранить квас и напитки из хлебного сырья следует в затемненных, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 2 до 12 градусов.

2.7 Товарные потери и причины их возникновения

Товарные потери – потери, вызванные частичной или полной утратой количественных и качественных характеристик товара в натуральном выражении.

Улетучивание веществ – количественные потери товаров за счет перехода части летучих веществ в окружающую среду. Наибольшие потери вследствие улетучивания веществ отмечаются у алкогольных напитков (улетучивание этилового спирта), парфюмерно-косметических товаров (спирт, ароматические вещества), красок и олифы и др. Впитывание жидкой фракции продукта в упаковку свойственно для товаров, содержащих легкоподвижную водную или жировую фракцию, при этом не только уменьшается масса, но и изменяются другие потребительские свойства товаров.

При производстве пива может быть потеря сахаров на процессы дыхания в период замачивания, которые достигают 1,5 % при этом наибольшую активность приобретают амилолитические и протеолитические процессы.

Товарные потери могут возникнуть в результате не герметично закрытой бутылке, не совсем чистой бутылки или бочки, не правильной маркировки, в результате отклонения от допустимых норм.

Микробиологические процессы вызывают порчу товаров, значительно снижают их качество, делают невозможным использование их по назначению или снижают надежность.

Биологические процессы – повреждения, вызываемые насекомыми.

Химические процессы приводят к порче товаров вследствие изменений веществ.

Физические или физико-химические процессы обусловлены механическими разрушениями или деформациями товаров. К ним относятся: сильно тухлый сок.

Меры по предупреждению и снижению потерь подразделяются на организационные, технологические и информационные.

Организационные - направлены на выявление причин возникновения потерь с целью их предупреждения или снижения (контроль качества на стадии при закладке товаров на хранение, моральное и материальное стимулирование работников за сокращением потерь).

Технологические - меры по учету факторов внутренней среды (структуру товаров надо учитывать) и регулированию факторов внешней среды (условия хранения, транспортировка, упаковка), позволяющие предупредить или снизить товарные потери.

Информационные - меры по обеспечению рабочего персонала необходимой информацией о правилах, нормах и требования, установленные нормативными документами, которые позволяют предупредить либо снизить товарные потери.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Итак, вкусовые товары предназначены для того, чтобы удовлетворять потребности организма во вкусовых и ароматических ощущениях.

В данной курсовой работе была рассмотрена только группа напитков: безалкогольных, алкогольных и слабоалкогольных. На сегодняшний день продажа всех этих напитков является очень прибыльным делом и государство контролирует и регулирует отдельные этапы их производства, торговли и употребления. Но очень часто на наш рынок поступает именно некачественный товар, с дефектами.

Нельзя забывать и о полезности и вредности этой группы товаров. Да, многи из них активно влияют на пищеварение, при умеренном потреблении оказывают положительное влияние на нервную и сердечно - сосудистую системы, повышают общий тонус, работоспособность. Минеральную воду допустим можно употреблять хоть каждый день, но негазированную, иначе при частом употреблении газированной начнутся проблемы с кишечником.

Но люди часто не задумываются о вредности для своего организма и употребляют в больших количествах и довольно часто. В результате это приводит к отравлению организма, к алкогольной зависимости, к заболеваниям желудка, невынашивания беременности у женщин и т.д. И хотя физиологические и социальные потребности в употреблении алкогольных напитков не являются жизненно необходимыми, попытки исключить их полностью (антиалкогольные кампании, "сухие" законы), не дают позитивных результатов. Переориентация потребителей на умеренное, грамотное употребление качественных алкогольных напитков с невысоким содержанием спирта (виноградных вин, пива и др.) является одной из самых результативных мер в решении этой социально-гигиенической проблемы.

ЛИТЕРАТУРА

1. Жиряева Е. Товароведение. - СПб.: Питер, 2002. -344 с.
2. Коробкина З.В. Товароведение вкусовых товаров. - М.: Экономика, 1986. – 208 с.
3. Кругляков П.Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2000. – 448 с.
4. Райкова Е.Ю., Додонкин Ю.В. Теория товароведения: Учеб. пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 240 с.
5. Слепнев А.С. Товароведение плодовоовощных, зерномучных, кондитерских и вкусовых товаров. – М.: Экономика, 1987. – 345 с.
6. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А. Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров: учебное пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 478 с.
7. Состояние и перспективы развития рынка вкусовых товаров [электронный ресурс] URL: http://www.vedomosti.ru/research/459 (просмотр 01.04.11).