

Анализ ассортимента и  
потребительских свойств  
макаронных изделий быстрого  
приготовления

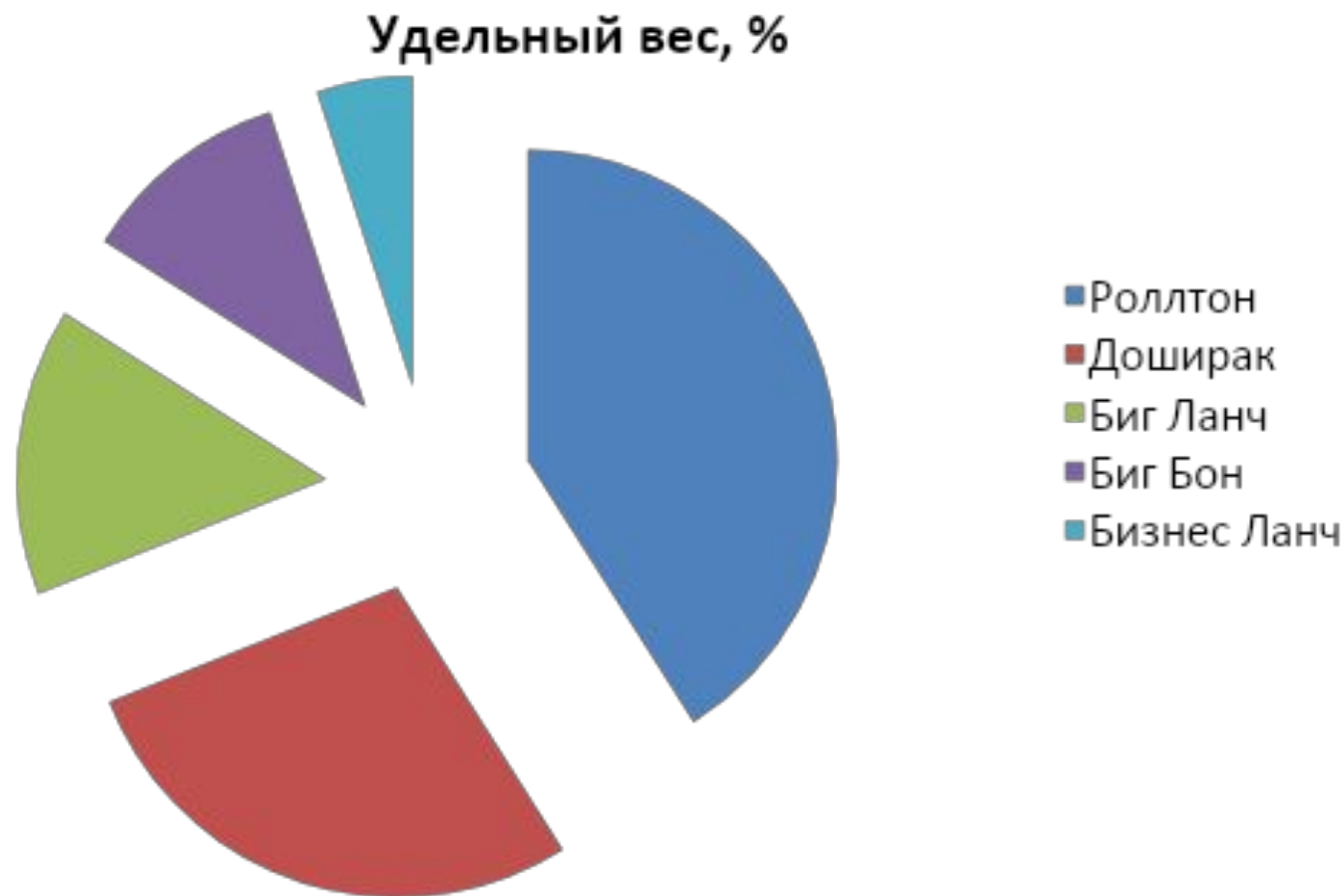
Выполнила  
Нечаева Н.А.  
Научный  
руководитель:  
Измайлова Т.И.

Целью курсовой работы является изучение ассортимента и потребительских свойств макаронных изделий быстрого приготовления разных производителей.

В соответствии с поставленной целью необходимо решить ряд задач:

- рассмотреть товароведную характеристику макаронных изделий быстрого приготовления;
- проанализировать ассортимент макаронных изделий быстрого приготовления разных производителей;
- провести анализ потребительских свойств макаронных изделий быстрого приготовления разных производителей.

# Структура ассортимента макаронных изделий быстрого приготовления



# Показатели ассортимента магазина «Маркетинг №1»

Показатели ассортимента	Значение, %
Коэффициент широты	90,8
Коэффициент глубины	30,0
Коэффициент полноты	33,3
Коэффициент новизны	20,0
Коэффициент устойчивости	40,0

# Объекты исследования



образец №1  
ООО «Маревен Фуд  
Сэнтрал»  
(торговая марка  
«Роллтон»)

# Объекты исследования



образец №2  
ООО «Доширак  
Коя» (торговая  
марка «Доширак»)

# Объекты исследования



образец №3  
ООО «БиоФуд»  
(торговая марка  
«Биг Ланч»)

# Объекты исследования



образец №4  
ООО «Импрод»  
(торговая марка  
«Анаком»)



# Объекты исследования



образец №5  
ООО «Импрод»  
(торговая марка  
«Красная цена»)

# Маркировка образцов макаронных изделий быстрого приготовления

Образец 1	Образец 2	Образец 3	Образец 4	Образец 5
Наименование пищевой продукции				
Изделия макаронные быстрого приготовления яичные. Лапша с говядиной «подомашнему» «Роллтон»	Лапша быстрого приготовления «Доширак»	Изделия макаронные быстрого приготовления. Лапша с ароматной говядиной, грибами и зеленью «Биг Ланч»	Вермишель быстрого приготовления со вкусом бекона и сыра «Анаком»	Изделия макаронные быстрого приготовления с пищевыми добавками. Вермишель быстрого приготовления с говяжьим бульоном «Красная цена»
Состав пищевой продукции				
Лапша: мука пшеничная в/с, масло растительное, вода, крахмал картофельный, яичный порошок, соль, загуститель – гуаровая камедь. Бульон-приправа: соль, мальтодекстрин, усилители вкуса и аромата (глутамат, гуанилат, инозинат натрия), мясо говядины сушеное, овощи сушеные	Лапша: пшеничная мука в/с, масло растительное, модифицированный картофельный крахмал, соль, пищевая добавка эмульгатор «К-300А» (соевое масло, эмульгатор лецитины), клейковина, комплексная пищевая добавка стабилизатор «премикс» (стабилизатор карбонат калия, стабилизатор гуаровая камедь,	Лапша: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, масло растительное, вода, соль, загуститель – камедь гуаровая. Суповая основа: соль, усилитель вкуса и аромата – глутамат натрия, сахар, ароматизатор «говядина» (вещества вкусоароматические, усилители вкуса и аромата – глутамат натрия, гуанилат натрия,	Вермишель: мука пшеничная в/с, масло пальмовое, вода, соль, мука из твердой пшеницы (дурум). Сухая вкусовая приправа: соль, ароматизаторы, усилители вкуса (глутамат натрия, риботид), зелень петрушки сушеная, лук сушеный, морковь сушеная, сахар, натуральный краситель (сахарный колер). Пряности: соль, чеснок сушеный,	Вермишель: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, масло пальмовое, вода, соль, мука из твердых сортов пшеницы (дурум), улучшитель муки «Плекс» (соль, загуститель Е 1400, антиокислитель Е 330, эмульгаторы Е 452, Е 471, Е 322). Сухая вкусовая приправа: соль, комплексная пищевая добавка «Со вкусом говядины»

Образец 1	Образец 2	Образец 3	Образец 4	Образец 5
Состав пищевой продукции				
<p>(чеснок, лук репчатый, томаты, паприка, укроп), ароматизаторы, экстракт дрожжей, пряности (перец красный, перец черный, лавровый лист). Овощи сушеные: морковь, соевый текстурат, лук зелёный. Продукт может содержать незначительное количество сельдерея, продуктов переработки молока.</p>	<p>стабилизатор полифосфат натрия), приправы смешанные (сахар, экстракт дрожжей, растительный протеин, лук, порошок соевого соуса), сушеная ламинария (порошок), лук сушеный.</p> <p>Бульон-приправа: бульонная основа (перец красный, соус соевый, молочная сыворотка, мальтодекстрин, порошок овощного бульона, чеснок, соевая паста, порошок бульона из говядины, масло красного перца, перец черный, ароматизатор «говядина», экстракт паприки), соль, усилитель вкуса (глутамат натрия), сахар, глюкоза.</p> <p>Приправа из сушеных овощей: соевый текстурат, морковь, лук, водоросли сушеные (хлопья).</p> <p>Продукт содержит глютен, продукты переработки молока, сою и продукты её переработки.</p>	<p>инозинат натрия, регуляторы кислотности – кислота уксусная, диацетат натрия, кислота лимонная), лист лавровый молотый, порошок луковый, регулятор кислотности – кислота лимонная, перец черный молотый, перец красный молотый, краситель натуральный – колер карамельный, ароматизатор «грибы» (вещества вкусоароматические, усилители вкуса и аромата – гуанилат натрия, инозинат натрия), грибы сушеные (порошок). Смесь сушеных овощей: морковь, лук зеленый, лук репчатый. Соус с говядиной: масло растительное, лук репчатый свежий, жир говяжий, соль, усилитель вкуса и аромата – глутамат натрия, говядина, чеснок свежий, паста соевая, паприка красная молотая, орех мускатный молотый, перец черный молотый, регулятор кислотности – кислота лимонная, перец душистый молотый, гвоздика молотая, тмин молотый, консерванты – сорбат калия, бензоат натрия, краситель натуральный – экстракт паприки. Продукт может содержать незначительное количество яичного порошка, сельдерея.</p>	<p>зелень укропа сушеная, паприка красная молотая, перец красный и черный молотые.</p>	<p>(ароматизатор, усилитель вкуса (глутамат натрия), натуральный краситель (сахарный колер E150a), усилитель вкуса (инозинат натрия, гуанилат натрия), сахар, перец черный молотый, морковь сушеная, зелень петрушки сушеная, фарш говяжий варено-сушеный. Пряности: соль, чеснок сушеный, зелень укропа сушеная, паприка красная молотая, перец красный и черный молотые.</p>

Образец 1	Образец 2	Образец 3	Образец 4	Образец 5
Количество пищевой продукции, г.				
90	90	90	60	60
Дата изготовления пищевой продукции				
09.03.2016	16.03.2016	25.12.2016	26.03.2016	21.03.2016
Срок годности пищевой продукции				
годен до 09.03.2017, 12 месяцев	12 месяцев	годен 12 месяцев	до 26.03.2017	до 21.03.17, 12 месяцев
Условия хранения пищевой продукции				
хранить при температуре до 30°C и относительной влажности воздуха до 75%	хранить при температуре до +30°C и относительной влажности воздуха до 70%	хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%	относительная влажность воздуха до 70%, температура до 30°C	хранить в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, при температуре не выше 30°C и относительной влажности воздуха не более 70%
Показатели пищевой ценности пищевой продукции (энергетическая ценность (калорийность), количество белков, жиров, углеводов)				
белки – 7,7 г; жиры – 19,5 г; углеводы – 56,1г. энергетическая ценность (калорийность) – 1800 кДж (431 ккал)	жиры – 18 г., белки – 7 г., углеводы – 63 г. энергетическая ценность (калорийность) – 440 ккал/1830 кД	белки – 9,0 г., жиры – 13 г., углеводы – 52 г. энергетическая ценность – 360 ккал/1500 кДж	белки – 7,5 г., жиры – 20 г., углеводы – 49 г. энергетическая ценность – 410 ккал/1700 кДж	белки – 7,5 г., жиры – 20 г., углеводы – 49 г. энергетическая ценность – 410 ккал/1700 кДж

Образец 1	Образец 2	Образец 3	Образец 4	Образец 5
Наименование и место нахождения изготовителя или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя				
<p>ООО «Маревен Фуд Сэнтрал», юр. адрес: РФ, Московская обл., Серпуховский р-н, д. Ивановское, Северное ш., д. 31; адрес производства: РФ, Московская обл., Серпуховский р-н, в районе д. Ивановское, ш. Северное. <a href="http://www.rollton.ru">www.rollton.ru</a></p>	<p>ООО «ДОШИРАК КОЯ». Адрес: 140128, Российская Федерация, Московская область, Раменский район, поселок совхоза «Раменское», улица Производственная, участок №1. Тел. +7 (495) 221-38-78. Сайт: <a href="http://www.doshirak.com">www.doshirak.com</a></p>	<p>ООО ТПК «БиоФуд», Россия, 301770, Тульская обл., г. Донской, мкр. Центральный, пер. Садовый, дом 12.</p>	<p>ООО «Импрод», Россия, 117545, г. Москва, Варшавское шоссе, д. 129, корп. 2, стр. 2. Адрес производства: Филиал «Анаком», Россия, 601241, Владимирская обл., Собинский р-он, г. Лакинск, ул. Мира, д. 49д.</p>	<p>ООО «Импрод». Место нахождения: Россия, 117545, г. Москва, Варшавское шоссе, д. 129, корп. 2, стр. 2. Фактический адрес: Россия, 121374, г. Москва, Можайское ш., 2. Адрес производства: Филиал «Анаком», Россия, 601241, Владимирская обл., Собинский р-он, г. Лакинск, ул. Мира, д. 49д.</p>
Рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции				
<p>способ приготовления: добавьте к лапше бульон-приправу и овощи сушеные из пакетиков. Залейте 400 мл кипятка. Закройте крышкой, подождите около 5 минут и перемешайте.</p>	<p>Способ приготовления: 1. Откройте крышку, добавьте по вкусу содержимое пакетиков с приправой и овощами. 2. Залейте кипятком до внутренней линии упаковки. 3. Закройте крышку, подождите 3-4 минуты, хорошо перемешайте.</p>	<p>Способ приготовления: выложите содержимое всех пакетиков в стакан и залейте кипящей водой. Накройте крышкой, подождите 4 минуты и тщательно перемешайте. Блюдо готово.</p>	<p>Способ приготовления: 1. Брикет и содержимое пакетиков залейте 350 мл кипятка. 2. Накройте крышкой, подождите 5 минут и перемешайте. 3. Ароматная вермишель в бульоне уже готова.</p>	<p>Способ приготовления: залейте содержимое пакета и пакетиков 400 мл кипятка. Накройте крышкой. Подождите 5 минут и перемешайте. Для употребления в качестве гарнира залейте 200 мл кипятка</p>
Единый знак обращения продукции на рынке				
ЕАС	ЕАС	ЕАС	ЕАС	ЕАС

# Органолептическая оценка качества образцов

Образец 1	Образец 2	Образец 3	Образец 4	Образец 5
Вкус				
Свойственный данному изделию, без прогорклого и постороннего вкуса	Свойственный данному изделию, без прогорклого и постороннего вкуса	Свойственный данному изделию, без прогорклого и постороннего вкуса	Свойственный данному изделию, без прогорклого и постороннего вкуса	Свойственный данному изделию, без прогорклого и постороннего вкуса
Запах				
Свойственный данному изделию, без прогорклого и постороннего запаха	Свойственный данному изделию, без прогорклого и постороннего запаха	Свойственный данному изделию, без прогорклого и постороннего запаха	Свойственный данному изделию, без прогорклого и постороннего запаха	Свойственный данному изделию, без прогорклого и постороннего запаха

## Состояние изделий после приготовления

Изделия не слипаются между собой после приготовления.	Изделия не слипаются между собой после приготовления.	Изделия не слипаются между собой после приготовления.	Изделия не слипаются между собой после приготовления.	Изделия не слипаются между собой после приготовления.
Изделия сохраняют форму гофрированной нити лапши (вермишели) по истечении 15 мин с момента заливания их кипящей водой	Изделия сохраняют форму гофрированной нити лапши (вермишели) по истечении 15 мин с момента заливания их кипящей водой	Изделия сохраняют форму гофрированной нити лапши (вермишели) по истечении 15 мин с момента заливания их кипящей водой	Изделия сохраняют форму гофрированной нити лапши (вермишели) по истечении 15 мин с момента заливания их кипящей водой	Изделия сохраняют форму гофрированной нити лапши (вермишели) по истечении 15 мин с момента заливания их кипящей водой

# Балльная оценка образцов макаронных изделий быстрого приготовления

Показатель	Балльная оценка, балл				
	Образец 1	Образец 2	Образец 3	Образец 4	Образец 5
Вкус (коэффициент весомости 0,4)	5,0±0,0	5,0±0,0	5,0±0,0	5,0±0,0	5,0±0,0
Запах (коэффициент весомости 0,3)	5,0±0,0	5,0±0,0	5,0±0,0	5,0±0,0	5,0±0,0
Состояние изделий после приготовления (коэффициент весомости 0,3)	5,0±0,0	4,8±0,13	5,0±0,0	4,9±0,1	4,8±0,13
Итого	1,0±0,0	0,98±0,02	1,0±0,0	0,99±0,01	0,98±0,02



# Масса нетто макаронных изделий быстрого приготовления

Образец	Масса нетто на маркировке, г	Фактическая масса нетто, г	Отклонение, г
Образец 1	90	93,4	+3,4
Образец 2	90	81,0	-9,0
Образец 3	90	90,3	+0,3
Образец 4	60	61,9	+1,9
Образец 5	60	58,0	-2,0

# Время приготовления образцов макаронных изделий быстрого приготовления

Образец	Требования стандарта	Фактические данные, мин.
Образец 1	не более 5 мин.	4,85±0,05
Образец 2		4,75±0,07
Образец 3		4:05±0,09
Образец 4		4,97±0,05
Образец 5		4,98±0,02

# Квалиметрическая оценка качества образцов макаронных изделий быстрого приготовления

Показатели	Коэффициент весомости	Образец 1	Образец 4	Образец 5
Комплексный показатель потребительских свойств		1,075	1,296	1,666

Спасибо за внимание!