

Характеристика пищевых продуктов

Общие сведения о пищевых продуктах. Методы оценки качества.

***Товароведение* – это научная дисциплина, изучающая потребительские свойства товаров.**

Потребительские свойства - это совокупность технических, экономических и эстетических качеств товара, обеспечивающих покупателю наибольшее удовлетворение его потребностей за оптимальную цену.

На формирование потребительских свойств товара оказывают влияние такие характеристики, как прочность, надежность, отделка, внешнее оформление, новизна фасона, соответствие моде и т.п., что значительно и в положительную сторону отличает его от другого товара.

При покупке потребители обращают свое внимание, прежде всего, на полезность товара и на преимущества, которые они могут получить при его использовании.

Качество продовольственных товаров.

Качество товаров является одной из основополагающих характеристик, оказывающих решающее влияние на создание потребительских предпочтений и формирование конкурентоспособности.

Под качеством пищевых продуктов понимают совокупность свойств, отражающих способность продукта обеспечивать органолептические характеристики, потребность организма в пищевых веществах, безопасность его для здоровья, надежность при изготовлении и хранении.

Основными свойствами продовольственных товаров, которые определяют их полезность и способность удовлетворять потребности человека в питании, являются: *пищевая ценность, физические и вкусовые свойства и его сохраняемость.*

МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ

В зависимости от средств анализа и измерения показатели качества определяют **органолептическим, инструментальным (лабораторным), а также экспертным, измерительным, регистрационным, расчетным или социологическим методами.**

Органолептический метод — это метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств — зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса.

Точность и достоверность такой оценки зависят от квалификации, навыков и способностей работника, а также от условий проведения анализа. Достоинства органолептического метода: дешевый, быстрый, доступный, а недостатком является субъективность (неточность).

Экспертный метод — это метод определения показателей качества продукции на основе решения, принимаемого экспертами. В экспертную группу включаются высококвалифицированные специалисты по оцениваемой продукции — ученые, конструкторы, дизайнеры, технологи, а также товароведы.

Измерительный метод

применяют для определения показателей качества с помощью различных приборов, аппаратуры, химических реактивов и посуды. Этот метод требует специально оборудованного помещения и подготовленных для проведения анализа людей.

С помощью *регистрационного метода* показатели качества определяют на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов или затрат.

Метод базируется на информации, получаемой путем регистрации и подсчета числа определенных данных, например количества дефектной тары или дефектных изделий в партии товара при приемке, хранении и реализации, при инвентаризации товарно-материальных ценностей.

Измерительный метод

применяют для определения показателей качества с помощью различных приборов, аппаратуры, химических реактивов и посуды. Этот метод требует специально оборудованного помещения и подготовленных для проведения анализа людей.

**При *расчетном* методе
показатели качества
определяют на основе
использования теоретических и
эмпирических зависимостей
показателей качества
продукции от ее параметров.**

При социологическом методе показатели качества продукции определяют на основе сбора и анализа мнений ее фактических или возможных потребителей.

Отношение потребителей к качеству продукции выявляется путем учета заполненных ими анкет-вопросников, а также путем организации покупательских конференций, выставок-продаж, дегустаций и других мероприятий.

Хранение продовольственных товаров.

Хранение — этап обращения товара, начиная от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации.

Основная задача при хранении — сохранить товар без потерь качества и количества при минимальных затратах труда и материальных средств.

При хранении продовольственных товаров в их составе и качестве происходят различные изменения, которые можно замедлить, сильно затормозить, но полностью избежать нельзя. В зависимости от характера этих изменений процессы, происходящие при хранении, можно подразделить на *физические, химические, биохимические, микробиологические, биологические.*

Физические процессы (увлажнение и высыхание) изменяют состояние и свойства продуктов, а также влияют на активность других процессов.

Химические процессы протекают в пищевых продуктах без участия ферментов (карамелизация сахаров, прогоркание жиров, химический бомбаж консервов).

Биохимические процессы обусловлены действием ферментов, находящихся в продуктах. Биохимическими процессами являются дыхание, гидролиз (автолиз), в результате которых происходят потеря сухих веществ, увлажнение и самосогревание (зерно, овощи), т. е. уменьшается содержание сахаров, кислот, белков, жиров, витаминов и др., таким образом снижается пищевая биологическая ценность продукта.

Микробиологические процессы
вызываются жизнедеятельностью
микроорганизмов, для которых многие
пищевые продукты служат хорошей
питательной средой. К ним относятся
брожение, плесневение, гниение.

Биологические процессы — это процессы, вызываемые биологическими объектами (грызунами и насекомыми-вредителями), которые наносят большой ущерб товарам при хранении: уничтожают и загрязняют их своими выделениями, являются источниками и переносчиками микроорганизмов

Потери продовольственных товаров.

При хранении, транспортировке и реализации возникают количественные потери товаров, которые подразделяют на *нормируемые* и *ненормированные*.

К нормируемым потерям относят естественную убыль массы и предреализационные отходы, образующиеся при подготовке товаров к продаже (зачистка колбасы, рыбы, сливочного масла; образование крошки при продаже сахара-рафинада, кондитерских изделий и др.). Сюда же относят потери, образующиеся сверх норм естественной убыли товаров в продовольственных магазинах самообслуживания.

Естественная убыль — это потери массы товаров, возникающие по естественным причинам. Основными причинами ее являются усушка, распыл (раструска), утечка, раскрошка и др.

На размер естественной убыли продуктов влияют физико-химические свойства товаров, сроки и условия хранения, вид упаковки, климатические условия и времена года.

Для снижения потерь необходимо осуществлять тщательный контроль за качеством поступающих товаров, соблюдать надлежащий режим хранения, расширять продажу фасованных товаров.

Консервирование продуктов

Продлить сроки хранения скоропортящихся продуктов питания можно с помощью консервирования. **Сущность его заключается в создании определенных условий хранения продуктов, при которых прекращаются развитие микроорганизмов и деятельность ферментов, вызывающих порчу.** По консервирующему действию на продукт методы консервирования делят на *физические, физико-химические, химические и биохимические.*

Физические методы консервирования — консервирование низкими и высокими температурами.

К консервированию действием высоких температур относят **пастеризацию и стерилизацию.**

Физико-химические методы консервирования - консервирование солью и сахаром, сушка и копчение.

Химические и биохимические методы консервирования — маринование, квашение, консервирование антисептиками.