

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым
«Ялтинский экономико-технологический колледж»

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
(дипломная)

**на тему: «Товароведная характеристика ассортимента и
экспертиза качества карамельных изделий.»**

Выполнил:

Студент группы 330

Пономарев Дмитрий Вадимович

Руководитель:

Михайлива Елена Ивановна

Современное состояние и перспективы развития рынка ассортимента карамельных изделий

Структура производства кондитерского рынка



■ карамель ■ печенье ■ шоколад ■ конфеты

Потребление карамели. Виды конфет.



■ развесная карамель ■ развесное драже ■ леденцы драже в упаковке

Классификация карамельных изделий

В зависимости от способа приготовления карамель

- леденцовую
- с начинками

По консистенции карамель бывает

- твердая,
- полутвердая
- мягкая.

По рецептуре карамель делится на

- обычную
- лечебную

а) диабетическую

б) витаминизированную

В зависимости от начинок карамель бывает:

- фруктово-ягодной;
- ликерной;
- медовой;
- помадной;
- молочной;
- марципановой;
- масляно-сахарной (прохладительной);
- сбивной;
- кремово-сбивной;
- ореховой;
- шоколадно-ореховой;
- желейной;

Ассортимент карамельных изделий



Леденцовая карамель



Карамель с начинками



Ликерная карамель



Масляно-сахарная карамель



Молочная карамель



Шоколадно-ореховая карамель



Медовая карамель



Витаминизированная карамель



Лечебная карамель

Факторы формирующие потребительские свойства и качество карамельных изделий

Технологический процесс производства карамели

- ✓ Приготовление карамельного (сахаро-паточного) сиропа.
- ✓ Приготовление карамельной массы
- ✓ Охлаждение карамельной массы.
- ✓ Формование карамели.
- ✓ Защитная обработка поверхности карамели.
- ✓ Завертывание, фасование и упаковывание карамели



Факторы, сохраняющие качество карамельных изделий

маркировка карамели

упаковка карамели



“ Требования к качеству карамельных изделий

Внешний вид. Поверхность карамели должна быть сухая, без трещин

Вкус и запах должны быть ясно выраженными, соответствующие данному наименованию, без посторонних привкуса и запаха

Цвет карамели должен быть свойственным данному наименованию

”



Способы фальсификации карамельных изделий

❖ Ассортиментная фальсификация карамельных изделий

- ▶ *подмены одного вида сахаристых кондитерских изделий другим.*

❖ Качественная фальсификация карамельных изделий

- ▶ *недовложения компонентов, предусмотренных рецептурой;*
- ▶ *замена дорогостоящего компонента менее ценным введением консервантов и антиокислителей.*

❖ Количественная фальсификация карамельных изделий

(недовес) — это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы),

❖ Информационная фальсификация карамельных изделий

- ▶ *искаженной информации о товаре.*

Характеристика организационно-хозяйственной деятельности предприятия

ООО «Бизнес-Юг» сеть магазинов «Фуршет»



Описание практической деятельности по определению качества отдельного образца карамельных изделий

В качестве объекта исследования была выбрана

Карамель «Клубника со сливками»



Результаты исследования качества карамельных изделий

Показатели качества	Требования по ГОСТу 6477-2008 «Карамель. Общие условия»	Фактические результаты исследования	Соответствие требованиям ГОСТа 6477-2008 «Карамель. Общие условия»
Вкус и запах	Соответствующие данному наименованию, без посторонних привкусов и запахов.	Соответствующие данному наименованию, без посторонних привкусов и запахов.	соответствует
Цвет	Свойственный данному наименованию карамели. Окраска равномерная.	Окраска - чередующие полосы белого и красного цвета	соответствует
Поверхность	Сухая, без трещин, гладкая или с четким рисунком. Не допускаются открытые швы и следы начинки на поверхности.	Сухая, без трещин	соответствует
Форма	Соответствующая данному виду изделия без деформации и перекоса шва.	Форма правильная, без перекоса шва и деформации, срез ровный	соответствует

Спасибо за внимание!

