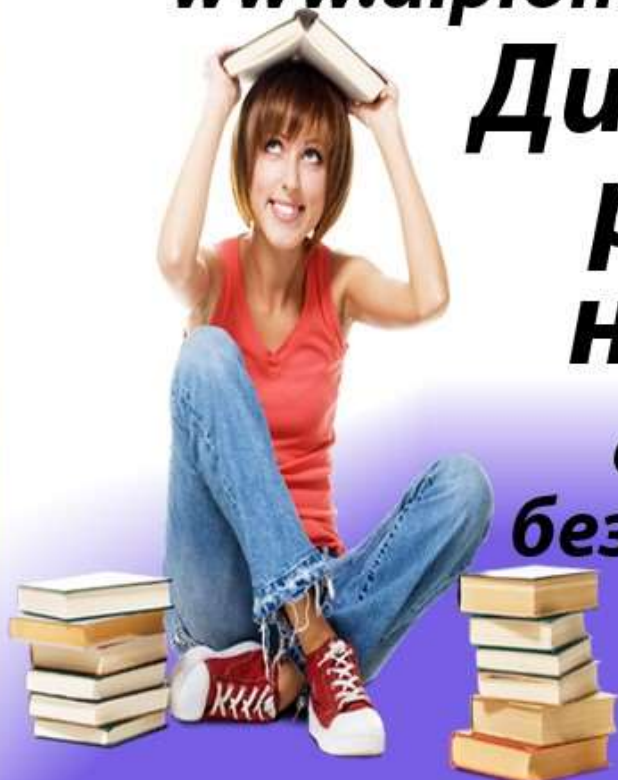


www.diplomstudent.net

Дипломные работы на заказ

от автора
без предоплаты



СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
ГЛАВА 1. ФОРМИРОВАНИЕ АССОРТИМЕНТА И КАЧЕСТВА ВЯЛЕННОЙ РЫБЫ.....	6
1.1. Классификация ассортимента вяленой рыбы.....	6
1.2. Факторы, формирующие сохранение качества вяленой рыбы	6
1.2.1. Качество вяленой рыбы	6
1.2.2. Производство вяленой рыбы.....	7
1.2.3. Хранение и упаковка вяленой рыбы	9
1.2.4. Дефекты вяленой рыбы	12
ГЛАВА 2. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА ВЯЛЕННОЙ РЫБЫ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В РОЗНИЧНОМ ТОРГОВОМ ПРЕДПРИЯТИИ НА ПРИМЕРЕ МАГАЗИНА.....	13
2.1. Анализ ассортимента вяленой рыбы, реализуемой в магазине.....	13
2.2. Оценка качества вяленой рыбы, реализуемой в магазине	19
2.2.1. Экспертиза вяленой рыбы	19
2.2.2. Товароведная характеристика объектов исследования.....	21
2.2.3. Методы оценки качества вяленой рыбы по ГОСТу	22
2.2.4. Результаты оценки качества.....	23
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	25
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	27
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	28

ВВЕДЕНИЕ

Рынок рыбы и рыбопродуктов – один из динамично развивающихся секторов розничной торговли. В последние годы рынок рыбы и рыбопродуктов стабильно растет, достаточно быстрыми темпами.

Рыба и морепродукты — важнейший источник пищевых веществ высокой биологической ценности. В состав мяса рыбы входят белковые вещества, жиры, минеральные и экстрактивные вещества, витамины и вода.

Сравнение химического состава рыб и мяса теплокровных животных показывает, что в рыбе содержится больше белков и минеральных веществ .

Наиболее ценной частью мяса рыбы являются белки. Белки состоят из аминокислот. Часть аминокислот, входящих в состав белка, синтезируется в животном организме и потому относится к заменимым. Аминокислоты, не синтезируемые организмом, называются незаменимыми. Из 20 аминокислот, обнаруженных в природных белках, 8 считаются незаменимыми: триптофан, лейцин, изолейцин, валин, треонин, лизин, фенилаланин и метионин. Отсутствие в белке хотя бы одной из незаменимых аминокислот делает его неполноценным в пищевом отношении. В белках мяса рыбы имеются все незаменимые аминокислоты с хорошо сбалансированным для потребления соотношением, поэтому рыба является полноценным белковым продуктом.

Белки рыбы по сравнению с белками мяса значительно лучше перевариваются ферментами желудочно-кишечного тракта и хорошо усваиваются. Усвояемость их близка к 98 %.

Белки рыбы характеризуются высокой способностью компенсировать потерю белков организмом, которая происходит в результате постоянного распада в процессе обмена. В состав мяса рыбы входят жиры и жироподобные вещества.

Разнообразные рыбные блюда и закуски составляют одну из характерных особенностей русской кухни.[8;219]

Вяленая рыба- одно из разновидностей рыбной продукции, пользующейся хорошим спросом у потребителей. Поэтому качество вяленой рыбы играет важную роль в деятельности любого торгового предприятия.

Курсовая работа рассматривает тему: «Анализ ассортимента и оценка качества вяленой рыбы» на примере магазина. Объектом исследования является магазин «Продукты» г. Брянске. Предметом исследования является ассортимент вяленой рыбы.

Цель- провести оценку качества вяленой рыбы и анализ ассортимента вяленой рыбы, реализуемой в магазине «Продукты». В задачи курсовой работы входит рассмотреть показатели качества и ассортимента вяленой рыбы.

ГЛАВА 1. ФОРМИРОВАНИЕ АССОРТИМЕНТА И КАЧЕСТВА ВЯЛЕННОЙ РЫБЫ

1.1. Классификация ассортимента вяленой рыбы

Вяленую рыбу употребляют в пищу без кулинарной обработки. Вялению подвергают рыбу жирную или средней жирности, предварительно просоленную (вобла, тарань, лещ, кефаль, рыбец, чехонь и др.). В процессе вяления (в естественных или искусственных условиях) при температуре не выше 28-30°C мясо рыбы претерпевает ряд изменений. Оно медленно обезвоживается, жир из подкожной клетчатки и других мест его скопления перераспределяется и равномерно пропитывает мышечные ткани, которые становятся маслянистыми, полупрозрачными, янтарной окраски. Одновременно происходят и химические изменения белков и жиров. В результате всех этих явлений мясо созревает, приобретая особый букет. Продолжительность вяления рыбы в зависимости от размера составляет от 2 до 30 сут.

По видам разделки вяленая рыба подразделяется на неразделанную, жаброванную, потрошеную с головой, потрошеную обезглавленную, обезглавленную, пласт с головой, обезглавленный пласт, полупласт, палтусной разделки, спинку, боковник, тешу. [6;112]

1.2. Факторы, формирующие сохранение качества вяленой рыбы

1.2.1. Качество вяленой рыбы

В зависимости от показателей качества вяленую рыбу, кроме воблы, мелких красноперки и азово-черноморской тарани, подразделяют на сорта: 1 и 2-й. Вяленая рыба 1-го сорта должна быть различной упитанности, с чистой поверхностью без налета соли; допускается налет кристаллов соли на

головках, сбита чешуя в отдельных местах, слегка ослабевшее брюшко с легким пожелтением. Консистенция должна быть плотной или твердой, вкус - свойственным вяленой рыбе, без порочащих признаков. У рыб 2-го сорта допускаются: ослабевшая консистенция, слабый запах ила, затхлости, окислившегося жира в брюшной полости и на разрезах у разделанных рыб. Влажность колеблется от 38 до 45%. Содержание соли у всех вяленых рыб 1-го сорта 10-12%; у рыб 2-го сорта - 12-14%. [1]

1.2.2. Производство вяленой рыбы

Вяленая рыба – обезвоженный при температуре воздуха 20-25 градусов рыбный продукт. Вяление – один из способов консервирования рыбы. Производство вяленой рыбы включает :

- посол рыбы
- обезвоживание рыбы в естественных или искусственных условиях.

Вяленая готовая рыба содержит 40-50% влаги, до 14% соли.

Длительность вяления рыбы зависит от размера рыбы и климатических условий. Вялят рыбу обычно от 10 до 30 суток.

При вялении в результате сложных биохимических процессов происходит изменение внешнего вида и вкуса рыбы. Вяленая рыба готова к употреблению без дополнительной кулинарной обработки.

Сырьем для производства вяленой рыбы служит свежая и мороженая рыба.

Наиболее распространенная вяленая рыба – вобла, лещ, плотва, сазан, тарань, красноперка, жерех.

В зависимости от качества вяленая рыба подразделяется на первые и вторые сорта.

Вяление — обезвоживание соленой рыбы в естественных или искусственных условиях при температуре воздуха 20-25 °С.

Консервирование рыбы достигается введением в мясо значительного количества соли и последующим обезвоживанием. Из рыбы удаляется около 40% влаги. Ткани рыбы при вялении претерпевают целый ряд изменений вследствие сложных физических и биохимических процессов (созревание), значительно изменяющих внешний вид и вкус рыбы, что позволяет использовать ее в пищу без дополнительной кулинарной обработки.

Для вяления используют свежую и мороженую рыбу. Вялят рыбу на открытом воздухе в естественных условиях, в ясную сухую погоду при температуре 8-25 °С или в специальных (сушильных) камерах, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией и подогревом. В зависимости от размера рыбы и климатических условий вяление длится от 10 до 30 сут (мелкой рыбы — 1,5—2,5 сут). Готовая вяленая рыба имеет плотное (но не ломкое) мясо и приятный вкус без признаков сырости. Содержание влаги может быть 38—50%, содержание соли — до 14%.

Готовят также подвяленную (провесную) рыбу — океаническую скумбрию, сельдь, сардины, жирную мойву, кильку и другие виды. Содержание влаги в мясе подвяленной рыбы должно быть 55—60%, соли — 5—8%.

К наиболее распространенным вяленым продуктам относят воблу, красноперку, леща, тарань, плотву, сазана, жереха и др.

При вялении в рыбе уменьшается содержание влаги, мышцы уплотняются и сжимаются. Под действием тканевых ферментов белки расщепляются до аминокислот и азота. Процесс автолиза практически прекращается по достижении содержания влаги в мышцах менее 34%. Одновременно происходят глубокие гидролитические и окислительные процессы в жире, который из мест скопления перемещается в мышцы, в результате мясо приобретает янтарный цвет, становится полупрозрачным, маслянистым, слегка просвечивающимся. Жир на поверхности рыб превращается в эластичную пленку. В процессе окисления жира в рыбе накапливаются перекиси и альдегиды, которые содействуют появлению

специфического аромата. Поэтому характерным показателем степени созревания вяленой рыбы является альдегидное число, не превышающее 15—20 мг%.

Аромат созревшего вяленого продукта возникает в результате образования летучих веществ (ацетона, альдегидов, фурфурола и др.). Солнечная радиация и ультрафиолетовые лучи способствуют более глубокому процессу созревания, подавлению микрофлоры на поверхности рыбы и окислению жира. Вяленая рыба созревает не только при изготовлении, но и в процессе хранения. Вяление считается законченным, когда рыба становится упругой, имеет заостренную спинку, янтарный жир, плотную икру розово-желтоватого цвета, не имеет запаха и вкуса сырой рыбы, а приобретает специфические нежный вкус и запах, присущие вяленой рыбе. [4]

Вяленая рыба — продукт сезонный, и хранить ее длительное время нецелесообразно.

1.2.3. Хранение и упаковка вяленой рыбы

Для сушеной и вяленой рыбы при хранении важна равновесная влажность. Зная ее, можно установить относительную влажность воздуха.

Краткосрочное хранение этих товаров лучше осуществлять при относительной влажности 65–80 % и температуре не выше 8 ° С в затемненных помещениях.

Хранение вяленой рыбы без специальной упаковки приводит к потере массы (усушке), а при повышенной влажности воздуха рыба увлажняется и плесневеет. Помимо этого, при хранении в условиях доступа воздуха в рыбе протекают окислительные процессы в жире, ведущие к ухудшению качества продукта.

Хранение особо скоропортящейся вяленой, подвяленной (провесной) рыбы, а также обычной, но предназначенной для длительного хранения

лучше осуществлять при температуре, близкой к точке замерзания, но и не выше $-5 \text{—} -8 \text{ } ^\circ \text{C}$. В таких условиях в упаковке рыбу можно хранить до 1 года.

Однако, следует помнить, что вяленая рыба – продукт сезонный и она должна быть реализована до осени.

Резкое различие влажности товаров данной группы, как и относительной влажности воздуха в местах хранения и реализации, не дает возможности предложить одинаковые режимы и сроки допустимого хранения.

При этом необходимо иметь в виду, что никакая другая группа рыбных товаров неспособна давать такую крупную фактическую убыль, и, наоборот, по этой группе можно получить крупные излишки массы.

При хранении вяленой и сушеной рыбы возможны следующие изменения: усушка, увлажнение, кристаллизация соли, плесневение, гниlostная порча, окисление жира, изменение консистенции, повреждение вредителями.

Поэтому вяленую и сушеную рыбу необходимо хранить в специальной упаковке. Для упаковки используют ящики деревянные, из гофрированного картона, плетеные из лозы корзины, рогожные кули, льняные продуктовые мешки, льноджу—то кенафные мешки, мешки бумажные многослойные (не менее четырех слоев), крафт—мешки, ламинированные полиэтиленом, инвентарную тару (для местной реализации), пачки из картона, пакеты пленочные, жестяные банки. Допускается использование других видов тары и упаковки, которые соответствуют санитарным требованиям. Например, проведены исследования свойств таких упаковочных материалов, как полиэтиленовая пленка низкой плотности (толщина 100–130 мкм), полиэтилен—целлофан, крафт—бумага с односторонним полиэтиленовым покрытием, алюминиевая фольга, кашированная полиэтиленом. Малопригодными для упаковки вяленой рыбы оказались полиэтилен—целлофан и фольга, кашированная полиэтиленом.

Существенным недостатком полиэтиленовой пленки как упаковочного материала для вяленой рыбы является низкое сопротивление механическим

повреждениям острыми частями рыбы. Поэтому целесообразно использовать крафт—бумагу с полиэтиленовым покрытием. Срок хранения вяленой воблы в такой упаковке при температуре 0 ° С до 5–6 месяцев. Продукт сохраняет хороший внешний вид, нормальную консистенцию, приятные вкус и запах и остается по другим показателям на уровне I сорта. Рыба, хранившаяся в тех же условиях в рогожных кулях, через 2,5–3 месяца. имела потускневшую поверхность чешуи, местами на поверхности выступившую соль, пересохшее мясо с запахом и привкусом окислившегося жира.

При упаковке вяленой воблы в жестяные банки № 14 (объем 3033 мл) была предложена предварительная разделка рыбы, в целях более рационального использования тары. [1]

Для этого удаляют голову, хвостовой плавник и часть брюшка на уровне конца реберных костей, а также внутренности, но оставляют икру. Выход разделанной вяленой рыбы с икрой составляет в среднем 74 % к ее массе. Затем тушки подпрессовывают в прессформе и укладывают в жестебанку общей массой 1,5–1,6 кг. Вместимость банки увеличивается в 2 раза по сравнению с тем, если бы в банку укладывали не—разделанную рыбу. Опыты показали, что хранение разделанной и неразделанной рыбы проходит одинаково. Заметные признаки окисления жира появились через 10 месяцев хранения.

Оценивать качественные изменения консистенции вяленой рыбы в процессе хранения можно по влагопоглощаемости мышечной ткани. Более высокая влагопоглощаемость сохраняется у рыбы, упакованной в целях предохранения от усушки в полимерную пленку, консистенция мышечной ткани остается плотной, сочной и продукт легко разжевывается с сохранением вкусоароматических свойств.

Провесные рыбные товары (спинки, тешу, боковники, пласты, полупласты) не допускается упаковывать в мешки и кули во избежание их повреждения.

При хранении сушеной рыбы в ней протекают процессы окисления жира и потемнения мяса. Хранение ее необходимо осуществлять при относительной влажности воздуха не более 70 %. При влажности воздуха 75 % на поверхности сушеной рыбы развиваются плесневые грибы, а при 90 % и более – бактерии. Поэтому наиболее надежным способом защиты качества сушеной рыбопродукции следует считать упаковку ее в паронепроницаемые упаковочные материалы.

1.2.4. Дефекты вяленой рыбы

Дефекты вяленой рыбы: рапа, сырость и кисловатый запах, окисление жира, затхлость, плесневение, заражение шашелом (личинкой жука-кожееда). Хранят вяленую рыбу в сухих, прохладных, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от солнечного света. Рыбу жирную (жира более 10%) хранят при температуре от 0 до -8°C; вяленую рыбу (жира менее 10%) хранят при температуре не выше 20 град. С. Срок хранения вяленой рыбы не более 2 месяцев. [12]

ГЛАВА 2. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА ВЯЛЕННОЙ РЫБЫ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В РОЗНИЧНОМ ТОРГОВОМ ПРЕДПРИЯТИИ НА ПРИМЕРЕ МАГАЗИНА







2.1. Анализ ассортимента вяленой рыбы, реализуемой в магазине

Объектом исследования является магазин «ПРОДУКТЫ», расположенный по адресу г. Брянск, пр-т Станке Димитрова, дом.63. Магазин занимается реализацией всех продуктов питания, в том числе и рыбой.

Проведем анализ ассортимента вяленой рыбы, реализуемой в данном магазине, табл.1.

Таблица 1

Ассортимент вяленой рыбы , реализуемой в магазине

ассортимент вяленой рыбы	фото
<p>Вяленая рыба солонка премиум Масса: 80 гр.</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>СОЛОМКА Щука вяленая (80гр.) ПРЕМИУМ</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>СОЛОМКА Окунь вяленый (80гр.) ПРЕМИУМ</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>СОЛОМКА Вобла вяленая (80гр.) ПРЕМИУМ</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>

	<p>СОЛОМКА Карась вяленый (80гр.) ПРЕМИУМ</p>	<p>СОЛОМКА Лещ вяленый (80гр.) ПРЕМИУМ</p>	<p>СОЛОМКА Красноперка вяленая (80гр.) ПРЕМИУМ</p>
<p>Вяленая рыба солломка в цветном пакете Масса: 20 гр.</p>			
	<p>СОЛОМКА Щука вяленая (20гр.)</p>	<p>СОЛОМКА Окунь вяленый (20гр.)</p>	<p>СОЛОМКА Вобла вяленая (20гр.)</p>
			
	<p>СОЛОМКА Карась вяленый (20гр.)</p>	<p>СОЛОМКА Лещ вяленый (20гр.)</p>	<p>СОЛОМКА Красноперка вяленая (20гр.)</p>
<p>Вяленая рыба солломка в прозрачном пакете Масса: 40 гр.</p>			
	<p>СОЛОМКА Щука вяленая (40гр.) XL</p>	<p>СОЛОМКА Окунь вяленый (40гр.) XL</p>	<p>СОЛОМКА Вобла вяленая (40гр.) XL</p>

Вяленая рыба
чипсы в прозрачном
пакете Масса: 20
гр.



СОЛОМКА
Карась вяленый
(40гр.)
XL

СОЛОМКА
Лещ вяленый
(40гр.)
XL

СОЛОМКА
Краснопёрка
вяленая
XL(40гр.)



ЧИПСЫ
Щука вяленая (20гр.)

ЧИПСЫ
Окунь вяленый
(20гр.)

ЧИПСЫ
Вобла вяленая (20гр.)



ЧИПСЫ
Карась вяленый
(20гр.)

ЧИПСЫ
Лещ вяленый (20гр.)

ЧИПСЫ
Краснопёрка вяленая
(20гр.)

Вяленая рыба в
прозрачном пакете



ВОБЛА
вяленая



КРАСНОПЕРКА
вяленая



ТАРАНЬ
вяленая



ЛЕЩ
вяленая

Таким образом, в магазине реализуются следующие наименования вяленой рыбы, табл.2.

Ассортимент вяленой рыбы по результатам 2009 г.

№ п/п	ассортимент	количество наименований, ед.
1	Вяленая рыба соломка в прозрачном пакете Масса: 40 гр.	6 наименований
2	Вяленая рыба соломка в цветном пакете Масса: 20 гр.	6 наименований
3	Вяленая рыба чипсы в прозрачном пакете Масса: 20 гр.	6 наименований
4	Вяленая рыба соломка премиум Масса: 80 гр.	6 наименований
5	Вяленая рыба в прозрачном пакете	4 наименования
	итого наименований	28 наименований

Всего имеется в ассортименте 28 наименований вяленой рыбы.

Проведем оценку ассортимента по ширине и полноте .

Полнота ассортимента — это количество видов, разновидностей и наименований товаров в группе однородной продукции. Показатель полноты может быть действительным и базовым.

Коэффициент полноты (K_n) — отношение действительного показателя к базовому. Чем выше полнота ассортимента, тем лучше удовлетворяются потребности покупателя.

Широта ассортимента — количество видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп.

Коэффициент широты ($K_{ш}$) выражается отношением действительного количества видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп к базовому.

Анализ широты ассортимента представлен в табл.3.

Таблица 3

Широта и полнота ассортимента в 2008-2009 г.г.

№ п/п	ассортимент	количество наименований в 2009 г, ед.	количество наименований в 2008 г.	коэффициент широты
1	2	3	4	5 кол.=кол.3/кол.4
1	Вяленая рыба соломка в прозрачном пакете Масса: 40 гр.	6 наименований	8 наименований	0,75
2	Вяленая рыба соломка в цветном пакете Масса: 20 гр.	6 наименований	9 наименований	0,66
3	Вяленая рыба чипсы в прозрачном пакете Масса: 20 гр.	6 наименований	10 наименований	0,06
4	Вяленая рыба соломка премиум Масса: 80 гр.	6 наименований	12 наименований	0,5
5	Вяленая рыба в прозрачном пакете	4 наименования	8 наименований	0,5
	итого	28 наименований	47	0.59 (коэффициент полноты)

Данные по широте ассортимента показывают, что произошло снижение широты и коэффициент широты ассортимента меньше 1. Так, в 2009г. всего наименований вяленой рыбы составило 28 наименований, тогда как в 2008 г. было 47 наименований вяленой рыбы. Общий коэффициент полноты составил 0,59.

2.2. Оценка качества вяленой рыбы, реализуемой в магазине

2.2.1. Экспертиза вяленой рыбы

Первое требование к любому рыбному продукту при выборе - его абсолютная свежесть и качество рыбы.

Недостаточно свежая рыба может стать причиной серьезного заболевания.

Никакой способ предохранения рыбы от порчи - ни посол, ни замораживание, ни приготовление консервов не могут <исправить> испорченную рыбу и не могут гарантировать свежесть продукта на неограниченное время и вне зависимости от условий хранения и правильности первичной и тепловой обработки.

Каждый из этих способов рассчитан на определенный срок и на соблюдение условия хранения рыбных продуктов и дальнейшей его обработки и использования.

Приступая к приготовлению рыбного блюда, кулинар должен, используя все доступные ему способы и приемы, оценить качество рыбы или рыбного продукта, а при малейшем сомнении необходимо обратиться за помощью к санитарному контролю за экспертизой качества рыбы.

При обработке рыбы надо также строго соблюдать все правила санитарии и гигиены.

Вяленая и сушеная рыба- должна быть сухой. Повышенная влажность характерна для подмоченной или отсыревшей рыбы, что является часто результатом неправильного хранения продукта и может привести к быстрой его порче.

Дефекты вяленой рыбы могут появляться при использовании сырья недостаточно высокого качества, нарушениях технологического режима производства, условий хранения.

Кисловатый запах возникает при повышенной температуре посола. Такой дефект устранить нельзя.

Сырой запах появляется, когда рыба недосолена или недовялена.

Затхлость и *омыление* возникают при хранении в сырых и плохо вентилируемых помещениях.

Плесень образуется в виде налета белого или черно-зеленого цвета в отсыревшей рыбе при отсутствии вентиляции, нарушении температурных режимов и сроков хранения.

Окисление жира — появление пожелтения сначала брюшка, затем поверхности и подкожного слоя. Рыба приобретает прогорклый вкус и кислый запах. Дефект неустраним.

Рана — белый налет выкристаллизовавшейся соли на поверхности рыбы.

Вяленую рыбу могут портить насекомые, в частности личинки жука-кожееда (шашель). Шашель не выносит яркого света, поэтому рыбу разрезают по брюшку и раскладывают на солнце, можно окуривать ее в помещении сернистым газом. Рыба, сильно зараженная шашелем, реализации не подлежит.

Товароведная оценка и экспертиза качества вяленой рыбы. В зависимости от качества вяленую рыбу подразделяют на 1-й и 2-й сорта (ГОСТ 1551-93).

К 1-му сорту относят рыбу всех размеров, различной упитанности, с чистой поверхностью, без выкристаллизовавшейся соли. Брюшко плотное, крепкое. Допускаются местами сбита чешуя, слегка ослабевшее брюшко, легкое пожелтение, наличие соли на голове рыбы и незначительное отклонение от правильной разделки. Консистенция плотная, твердая.

Запах и вкус — собственные вяленой рыбе, без порочащих признаков вкуса и запаха. Содержание (в %): влаги для воблы — не более 38, остальных видов рыб — 40—50, соли для воблы — 15; для остальных рыб: для 1-го сорта — 12—10, для 2-го — 12—14.

Ко 2-му сорту относят вяленую рыбу, отвечающую тем же требованиям, что и рыба 1-го сорта, но допускаются слегка ослабленная консистенция, незначительный запах окислевшегося жира в брюшной полости и на разрезах, легкий привкус ила, сбитость чешуи, пожелтение брюшка, налет на поверхности выкристаллизовавшейся соли, отклонения от правильной разделки.

Балычные изделия из осетровых, белоробицы и нельмы по качеству делят на высший, 1-й и 2-й сорта, из остальных рыб — на 1-й и 2-й. Пределы содержания токсических элементов и пестицидов в вяленой рыбе, а также микробиологических показателей аналогичны содержанию их в охлажденной рыбе. Результаты радиологической экспертизы должна быть в пределах допустимых норм, не более: цезий-137 — 260 Бк/кг, стронций-90 — 200 Бк/кг.

2.2.2. Товароведная характеристика объектов исследования

Проведем оценку качества двух образцов рыбы, табл. 4.

Таблица 4

Характеристика объектов исследования

№ образца	наименование товара	фото
Образец № 1	Вяленая рыба в прозрачном пакете (ВОБЛА)	

Образец № 2	ЧИПСЫ Лещ вяленый (20гр.)	
-------------	------------------------------	--

Для исследования были выбраны 2 образца: лещ вяленый (чипсы) и вяленая вобла.

2.2.3. Методы оценки качества вяленой рыбы по ГОСТу

Вялена рыба должна соответствовать техническим характеристикам по ГОСТ 1553-93, прил.1.

Основные технические характеристики, которыми должна обладать вяленая рыба, табл.5.

Таблица 5

Основные технические характеристики, которыми должна обладать вяленая рыба по ГОСТу

№ п/п	показатели	характеристика показателей
1	Внешний вид	поверхность рыбы чистая
2	Цвет	свойственный данному виду вяленой рыбы
3	Консистенция	плотная
4	вкус, запах	свойственный вяленой рыбе, без постороннего привкуса

Другие технические характеристики представлены в прил.1.

2.2.4. Результаты оценки качества

Результаты оценки качества представлены в табл.6.

Таблица 6

Оценка качества испытуемых образцов

№	консистенция	запах и вкус	поверхность	цвет
Образец 1	плотная, твердая	свойственные вяленой рыбе, без порочащих признаков вкуса и запаха.	чистая	свойственный данному виду вяленой рыбы
Образец 2	ослабленная консистенция	свойственные вяленой рыбе, без порочащих признаков вкуса и запаха.	налет на поверхности выкристаллизова вшаяся соль	свойственный данному виду вяленой рыбы

Вобла вяленая (образец 1):

С чистой поверхностью, без выкристаллизовавшейся соли. Брюшко плотное, крепкое, легкое пожелтение, наличие соли на голове рыбы. Консистенция плотная, твердая.

Запах и вкус — собственные вяленой рыбе, без порочащих признаков вкуса и запаха.

По результатам оценки рыбу можно отнести к 1 сорту. Полностью соответствует показателям качества.

Лещ вяленый (образец 2):

Имеет налет на поверхности выкристаллизовавшаяся соль, слегка ослабленная консистенция

Запах и вкус — собственные вяленой рыбе, без порочащих признаков вкуса и запаха.

Рыба соответствует показателям качества, но отнести ее можно ко 2 сорту.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Вяленая рыба – обезвоженный при температуре воздуха 20-25 градусов рыбный продукт. Вяление – один из способов консервирования рыбы.

Производство вяленой рыбы включает :

- посол рыбы

- обезвоживание рыбы в естественных или искусственных условиях.

Вяленая готовая рыба содержит 40-50% влаги, до 14% соли.

Длительность вяления рыбы зависит от размера рыбы и климатических условий. Вялят рыбу обычно от 10 до 30 суток.

К наиболее распространенным вяленым продуктам относят воблу, красноперку, леща, тарань, плотву, сазана, жереха и др.

Дефекты вяленой рыбы: рапа, сырость и кисловатый запах, окисление жира, затхлость, плесневение, заражение шашелом (личинкой жука-кожееда).

Хранят вяленую рыбу в сухих, прохладных, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от солнечного света. Рыбу жирную (жира более 10%) хранят при температуре от 0 до -8°C; вяленую рыбу (жира менее 10%) хранят при температуре не выше 20 град. С. Срок хранения вяленой рыбы не более 2 месяцев.

Вяленая рыба должна соответствовать показателям качества по ГОСТ 1551-93. Рыба вяленая. Технические условия.

В курсовой работе был проведен анализ качества и ассортимента вяленой рыбы, реализуемой в магазине « Продукты» г. Брянска, расположенного по адресу, пр. Станке Димитрова , 63.

Проведенный анализ по качеству показал, что оба образца соответствуют показателям качества, первый образец относится к 1 сорту, 2 образец ко 2 сорту.

В ассортимента по состоянию на 2009 г. насчитывается 28 наименований вяленой рыбы. А в 2008 г. их насчитывалось 47 наименований. Таким образом, произошло снижение показателей широты и полноты

ассортимента. Коэффициент полноты составил 0,59. А это следует оценить отрицательно, так как разнообразный ассортимент увеличивает товарооборот торгового предприятия, а снижение ассортимента отрицательно сказывается на выручке любого магазина. Поэтому целесообразно пополнить ассортимент вяленой рыбы в данном магазине.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 1551-93. Рыба вяленая. Технические условия.
2. Бруннек Н.И., Морозова И.Н. «Рыбная кухня».-М.: Агропромиздат, 1985.-288 с.
3. Горфункель И.И., Кононов В.С. Товароведение мясных, рыбных, молочных и жировых товаров: Учебное пособие для вузов.-М.: Экономика, 1985
4. Елисеев М. Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник для вузов/ Елисеев М. Н., Поздняковский В. М. -М: Изд. Центр «Академия», 2007г.
5. Лазарев В.И. Товароведение продовольственных товаров.- М.:Экономика, 1982
6. Носач Н.И. «Кулинарная характеристика полуфабрикатов и готовых изделий»// учебное пособие для ПТУ.-М.: Высш. шк., 1990.-255 с.
7. Нечаев А. П. Технология пищевых производств / Нечаев А. П., Шуб О. М. . -М.: Колос, 2007
8. Старостина Л.А., Р.В. Добросовестная «Рыбные блюда»/ издание второе, дополненное. Москва. «Экономика», 1983 г.
9. Товароведение и экспертиза потребительских товаров/В.В. Шевченко, и, А. Ермилова, А. А. Вытовтов и др.- М.: ИНФРА-М, 2007. – 544с.
- 10.Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие для вузов/Боровинова Л.А., Герасимова В.А. и др.-М.: Экономика, 1988
- 11.Тогонидзе А.И. «Искусство кулинарии».-М.: Моск. рабочий, 1989.-57 с.
- 12.Чепурной И. П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник. – М.:»Маркетинг», 2003 г.-404 с

ПРИЛОЖЕНИЕ 1