

23-6312

НА ДИСКЕ ВИДЕТСЯ



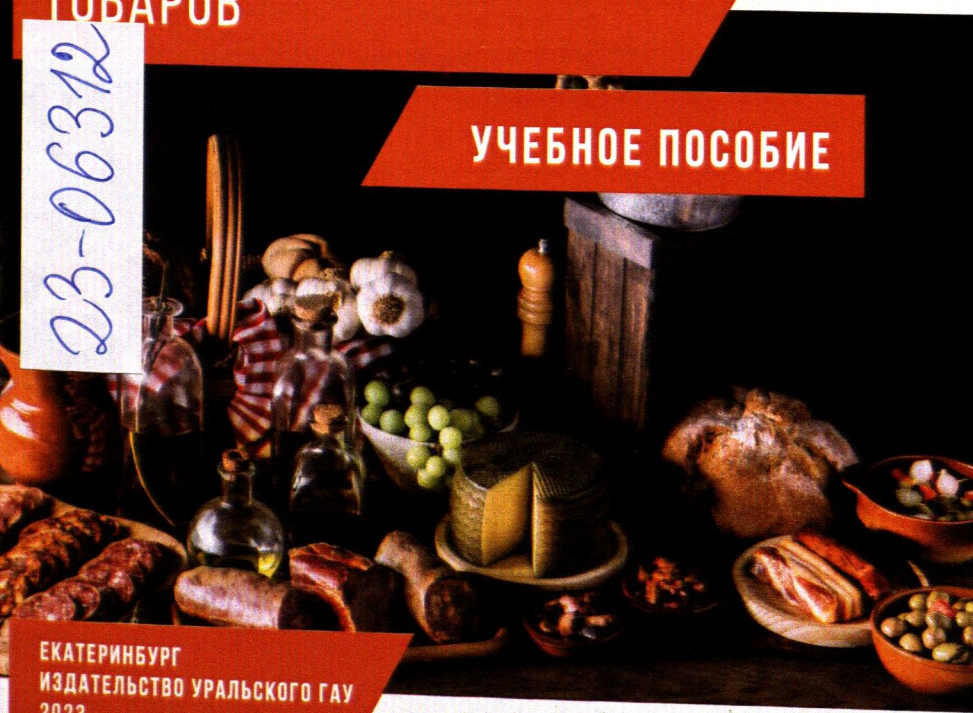
Уральский государственный  
аграрный университет

# ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

23-06312

## УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ

ЕКАТЕРИНБУРГ  
ИЗДАТЕЛЬСТВО УРАЛЬСКОГО ГАУ  
2023



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Уральский государственный аграрный университет»

# ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ

Екатеринбург  
Издательство Уральского ГАУ  
2023

УДК 664:658.62 (07)  
ББК 65.291.823  
Т50

Утверждено и рекомендовано к изданию  
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО  
Уральский ГАУ (протокол № 5 от 18.05.2023)

Рецензенты: Степанов А. В., кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры биотехнологии и пищевых продуктов Уральского государственного аграрного университета  
Протасов В. В., кандидат педагогических наук, директор Екатеринбургского торгово-экономического техникума  
Куклина Т. О., преподаватель первой категории Екатеринбургского торгово-экономического техникума

Т50 **Товароведение** однородных групп продовольственных товаров: учебное пособие / Сост. Е. В. Ражина, Е. С. Смирнова. – Екатеринбург : Издательство Уральского ГАУ, 2023. – 208 с.

ISBN 978-5-87203-542-8

В учебном пособии представлены материалы для проведения лекционных и практических занятий по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров».

Данная дисциплина формирует знания и умения по определению качества товаров, в том числе безопасности. Пищевые продукты должны быть безвредны для организма человека. При изучении дисциплины рассматриваются методы определения качества товаров, химический состав и пищевая ценность, требования к качеству в соответствии с нормативной документацией, показатели безопасности, пороки товаров и причины их возникновения, условия транспортирования и хранения разных групп продовольственных товаров.

Пособие будет полезно студентам очного обучения направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного и растительного происхождения» в качестве дополнительной литературы при подготовке к занятиям.

УДК 664:658.62 (07)  
ББК 65.291.823

© Ражина Е. В., сост., 2023  
© Смирнова Е. С., сост., 2023  
© Уральский государственный аграрный университет, 2023

SBN 978-5-87203-542-8

# СОДЕРЖАНИЕ

.....

<b>Раздел 1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ</b> .....	5
Тема 1. Общее представление о дисциплине «Товароведение» .....	5
Тема 2. Маркировка продовольственных товаров .....	18
Тема 3. Качество и штриховое кодирование товаров .....	26
Тема 4. Ассортимент товаров .....	34
Тема 5. Корнеплоды и клубнеплоды. Характеристика, требования к качеству, упаковка и хранение .....	44
Тема 6. Товароведная характеристика круп .....	49
Тема 7. Товароведная характеристика переработанных плодов и овощей .....	54
Тема 8. Товароведная характеристика хлебобулочных изделий .....	58
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских товаров .....	64
Тема 10. Товароведная характеристика молока .....	71
Тема 11. Товароведная характеристика мяса .....	75
Тема 12. Товароведная характеристика колбасных изделий .....	85
Тема 13. Товароведная характеристика яиц .....	92
Тема 14. Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров .....	101
Тема 15. Товароведная характеристика пищевых жиров .....	108
Тема 16. Товароведная характеристика вкусовых товаров .....	120
<b>Раздел 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ</b> .....	131
Практическая работа 1. основополагающие характеристики товаров и классификация .....	131
Практическая работа 2. Характеристика неалиментарных компонентов продуктов (ароматизаторы, красители, консерванты) .....	134
Практическая работа 3. Потребительная ценность продовольственных товаров .....	143
Практическая работа 4. Оценка упаковки и маркировки товаров .....	146
Практическая работа 5. Анализ ассортимента продовольственных товаров .....	147
Практическая работа 6. Оценка качества корне- и клубнеплодов .....	148
Практическая работа 7. Оценка качества круп по органолептическим показателям .....	153

Практическая работа 8. Оценка органолептических показателей консервов .....	154
Практическая работа 9. Оценка органолептических показателей хлебобулочных изделий .....	160
Практическая работа 10. Оценка качества сахара-песка .....	163
Практическая работа 11. Органолептическая оценка качества молока ....	165
Практическая работа 12. Оценка качества мяса по органолептическим показателям .....	169
Практическая работа 13. Органолептическая оценка колбасных изделий .....	171
Практическая работа 14. Оценка качества куриных яиц .....	175
Практическая работа 15. Оценка качества рыбных пресервов .....	177
Практическая работа 16. Оценка качества растительного масла .....	179
Практическая работа 17. Оценка качества чая .....	185
<b>БИБЛИОГРАФИЯ</b> .....	<b>189</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b> .....	<b>195</b>
Приложение 1. Таблица сравнительной характеристики методов классификации продовольственных товаров .....	195
Приложение 2. Характеристика мяса птицы в зависимости от вида и категории упитанности .....	196
Приложение 3. Характерные особенности продовольственных товаров .....	197
Приложение 4. Минеральные красители, применяемые в Российской Федерации .....	198
Приложение 5. Таблица с показателями идентификации по полноте маркировки в соответствии с требованиями Национального стандарта РФ ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» .....	199
Приложение 6. Этапы расчета штрихового кода товара .....	200
Приложение 7. Таблица сравнительного анализа продовольственных товаров, реализуемых розничными магазинами .....	201
Приложение 8. Пример разработки балльной оценки .....	202
Приложение 9. Оценка качества запаха и вкуса молока по 5-балльной шкале .....	203
Приложение 10. Экспертный лист анализа качества молока .....	204
Приложение 11. Характерные признаки мяса или субпродуктов .....	205
Приложение 12. Степень разведения и цветное число .....	207