

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ
ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

В. О. Назаренко, О. П. Юдічева, В. А. Жук

ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ТОВАРІВ

ЧАСТИНА 1

НАВЧАЛЬНИЙ ПОСІБНИК

*Рекомендовано
Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України
для студентів вищих навчальних закладів*

Київ
«Центр учбової літератури»
2012

УДК 006.83:330.123.4(075.8)

ББК 30Ця73

Н 19

Гриф надано

Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України

(Лист № 1/11-7327 від 05.08.2011 р.)

Рецензенти:

Дейниченко Г. В. – доктор технічних наук, професор, Харківський державний університет харчування та торгівлі;

Козлов Г. Ф. – доктор технічних наук, професор, Одеська національна академія харчових технологій;

Трончук І. С. – доктор сільськогосподарських наук, професор, Полтавська державна аграрна академія.

Назаренко В. О., Юдічева О. П., Жук В. А.

Н 19 Формування якості товарів. Частина 1. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 386 с.

ISBN 978-611-01-0295-7

Навчальний посібник розроблено у відповідності з програмою курсу з урахуванням сучасного стану харчової промисловості України. Наведено чинники, що впливають на якість продовольчих товарів рослинного походження, вимоги до сировини, що використовується переробними підприємствами, основи сучасного виробництва окремих груп продовольчих товарів. Розглядаються закономірності формування споживчих властивостей в процесі виготовлення продукції. Для перевірки рівня засвоєння програмного матеріалу наводяться контрольні запитання та тести. Навчальний матеріал викладено з урахуванням особливостей професійної діяльності майбутніх фахівців.

Навчальний посібник призначений для студентів товарознавчих спеціальностей.

УДК 006.83:330.123.4(075.8)

ББК 30Ця73

ISBN 978-611-01-0295-7

© Назаренко В. О., Юдічева О. П.,
Жук В. А., 2012.

© Центр учбової літератури, 2012.

ЗМІСТ

ВСТУП	4
Розділ 1. Формування якості зерноборошняних товарів	5
1.1. Формування якості борошна	5
1.2. Формування якості крупів	19
1.3. Формування якості хлібобулочних виробів	39
1.4. Формування якості макаронних виробів	62
Розділ 2. Формування якості продуктів переробки овочів та фруктів	78
2.1. Формування якості овочевих та фруктових консервів	83
2.2. Формування якості ферментованих фруктів і овочів	106
2.3. Формування якості сушених фруктів і овочів	119
2.4. Формування якості швидкозаморожених фруктів та овочів ..	135
Розділ 3. Формування якості крохмалю, цукру і кондитерських товарів	150
3.1. Формування якості крохмалю	150
3.2. Формування якості цукру	159
3.3. Формування якості кондитерських товарів	173
3.3.1. Формування якості фруктово-ягідних кондитерських виробів	188
3.3.2. Формування якості карамельних виробів	206
3.3.3. Формування якості шоколаду і шоколадних виробів	215
3.3.4. Формування якості цукерок	234
3.3.5. Формування якості ірису	253
3.3.6. Формування якості драже	258
3.3.7. Формування якості халви	264
3.4. Формування якості борошняних кондитерських виробів	273
Розділ 4. Формування якості смакових товарів	306
4.1. Формування якості чаю	306
4.2. Формування якості кави натуральної	323
4.3. Формування якості безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв	332
4.3.1. Формування якості мінеральних вод	333
4.3.2. Формування якості плодово-ягідних безалкогольних напоїв ..	336
4.3.3. Квас і напої з хлібної сировини	339
4.3.4. Формування якості слабоалкогольних напоїв	345
4.3.5. Формування якості алкогольних напоїв	359
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ	384

ВСТУП

«Формування якості товарів» відноситься до навчально-профілюючих дисциплін, які формують професійні знання фахівців товаровознавців-комерсантів та товаровознавців-експертів.

Конкурентоспроможність вітчизняної продукції в першу чергу обумовлюється її споживними властивостями і якістю. Тому глибоке вивчення чинників, що впливають на формування якості продовольчих товарів забезпечить майбутніх спеціалістів знаннями, які необхідні їм при оцінюванні споживних властивостей продукції, контролі її якості на виробництві, в торговельній мережі та в процесі товаропросування.

Навчальний посібник буде сприяти поглибленню і доповненню знань, умінь і навичок, які були отримані майбутніми фахівцями під час вивчення інших товаровознавчих дисциплін. Використання навчального посібника «Формування якості товарів. Частина перша» дозволить студентам отримати ґрунтовні знання щодо сировини, матеріалів, технологічних процесів, видів пакування, які використовуються на сучасному виробництві, зокрема продовольчих товарів рослинного походження.

Матеріал викладений в посібнику передбачає вивчення ряду питань, основними з яких є:

- характеристика основних чинників, що впливають на якість;*
- вивчення шляхів вирішення проблеми формування якості на сучасному етапі;*
- опанування питань взаємозв'язку якості з конкурентоспроможністю продукції;*
- вивчення сировини, що використовується для виробництва товарів рослинного походження;*
- опанування наукових основ технологічних процесів;*
- вивчення основ виробництва продовольчих товарів рослинного походження;*
- ознайомлення з закономірностями формування споживчих властивостей в процесі виготовлення продукції;*
- характеристика впливу пакувальних матеріалів, тари на якість та збереженість продовольчих товарів.*

Викладений матеріал буде сприяти забезпеченню студентів практичними знаннями, пов'язаними з формуванням якості продукції рослинного походження, які дозволять їм приймати обґрунтовані рішення щодо ефективного управління процесом товаропросування.