



100%

Продавец

Что нужно знать?

**Свежие и консервированные
плоды и овощи**

Продавец

Илья Мельников

**Свежие и консервированные
плоды и овощи**

«Мельников И.В.»

2012

Мельников И. В.

Свежие и консервированные плоды и овощи / И. В. Мельников —
«Мельников И.В.», 2012 — (Продавец)

ISBN 978-5-457-14330-2

В этой книге продавца вы узнаете всё о продовольственных товарах. Изучите, какие методы используют для проверки качества товара, что немаловажно в торговой сфере. В книге дана классификация товаров и подробно изложена классификация таких продуктов, как свежие и консервированные овощи и плоды.

ISBN 978-5-457-14330-2

© Мельников И. В., 2012

© Мельников И.В., 2012

Содержание

Химический состав продовольственных товаров	5
Методы проверки качества продовольственных товаров	7
Консервирование продовольственных товаров	8
Классификация продовольственных товаров	10
Свежие и консервированные овощи	11
Клубнеплоды	11
Конец ознакомительного фрагмента.	12

Илья Мельников

Свежие и консервированные плоды и овощи

Химический состав продовольственных товаров

В состав продовольственных товаров входят неорганические вещества – вода, минеральные элементы и органические – белки, жиры, углеводы, а также органические кислоты, ферменты, дубильные, красящие ароматические, пектиновые вещества, которые принимают участие в обмене веществ организма человека.

Содержание воды в продовольственных товарах влияет на их питательную ценность и сохраняемость. Снижение массовой доли влаги в хлебе, хлебобулочных изделиях приводит к их черствению, а в плодах овощей – к увяданию, снижению вкусовых свойств и сохраняемости.

Минеральные вещества определяют количеством золы, полученной после полного сжигания пробы продовольственных товаров. Зольность является важным показателем товарного сорта муки, крахмала. Чем выше сорт, тем меньше в них содержится минеральных веществ (зольность). В стандартах приводятся максимально допустимые нормы содержания золы.

Отдельные минеральные элементы определяются в золе. Их условно делят на макроэлементы (более 1 мг%): калий, кальций, магний, фосфор, железо; микроэлементы (до 1 Мг %): йод, фтор, медь, цинк, мышьяк, бром, алюминий, хром, никель, кобальт; ультрамикроэлементы (в микрограммах на 100 г продукта): олово, свинец, ртуть.

Белки. Пищевая ценность различных белков обусловлена наличием и соотношением в них незаменимых (не синтезируемых в организме) и заменимых (синтезируемых) аминокислот. Белки содержащие весь комплекс незаменимых аминокислот, называют полноценными, а содержащие не все незаменимые или одну из них в очень малых количествах – неполноценными. Полноценными белками богаты молоко и молочные продукты, яйца, мясо; неполноценные белки содержатся в соединительных тканях, костях, хрящах животных и некоторых продуктах.

Жиры. Свойства и пищевая ценность жиров зависят от свойств входящих в них жирных кислот. Жиры, в составе которых преобладают насыщенные жирные кислоты, имеют твердую консистенцию (тугоплавкие). К ним относят говяжий и бараний топленые жиры. Жиры с преобладающим количеством ненасыщенных жирных кислот (легкоплавкие) имеют жидкую консистенцию (растительные масла, жиры рыб, птиц) или мазеобразную (масло сливочное, жир свиной топленый).

В процессе хранения жиры гидролизуются и окисляются, что приводит к появлению прогорклого или салостого вкуса и резкого запаха.

Углеводы. В пищевых продуктах находятся сахароза (свекловичный сахар), глюкоза (виноградный сахар), фруктоза (фруктовый сахар), мальтоза (солодовый сахар), лактоза (молочный сахар). Углеводы обладают сладким вкусом, за исключением крахмала, клетчатки, гликогена, инулина.

Органические кислоты. Они придают пищевым продуктам вкус и могут улучшать их сохраняемость. В товарах растительного происхождения находятся яблочная, лимонная, щавелевая, уксусная кислоты, а в товарах животного происхождения – молочная. При хра-

нении некоторых товаров (плоды, овощи) количество кислот может уменьшаться, что приводит к ухудшению их вкусовых свойств.

Витамины. Содержатся витамины в незначительных количествах почти во всех продовольственных товарах. Для обогащения некоторых товаров их витаминизируют (молоко, молочные продукты, кондитерские изделия, мука и др.). Известно около 30 витаминов. Различают водорастворимые витамины (С, В1, В2, В3, В9, В12, В15, Р, Н, РР) и жирорастворимые (А, Д, Е, К).

Методы проверки качества продовольственных товаров

Контроль качества продовольственных товаров в торговле осуществляется при приемке их от поставщиков, после транспортирования, хранения и при реализации.

Для определения качества партии товара от нее отбирают средний образец в соответствии с требованиями стандартов.

Для определения качества товаров применяют органолептический и измерительный (инструментальный) методы. Последний называют также лабораторным.

Органолептическим методом с помощью органов зрения, обоняния, осязания определяют внешний вид, цвет, вкус, запах и консистенцию товаров. Оценка при помощи органов чувств в значительной степени субъективна. Поэтому для более объективной оценки качества некоторых продовольственных товаров (сыры, масло коровье, маргарин и др.) применяют 10– и 100-балльную оценку.

После органолептической оценки делают заключение о качестве партии товара и, если нужно, отправляют пробу в лабораторию на исследование.

Измерительный (лабораторный) метод позволяет при помощи приборов, аппаратов, реактивов определять физические (удельная масса, плотность продуктов, температура их плавления и застывания, вязкость), химические (массовая доля влаги, белков, жиров, углеводов, органических кислот, минеральных веществ, вредных и ядовитых примесей), микробиологические (наличие микроорганизмов, возбудителей пищевых отравлений), физиологические свойства, энергетическую ценность, усвояемость, пищевую безвредность, витаминную ценность.

Консервирование продовольственных товаров

Консервирование пищевых продуктов позволяет удлинить сроки их хранения и реализации, расширить ассортимент, в некоторых случаях повысить пищевую ценность.

Охлаждение – это понижение температуры продуктов до 0-4°C, что приводит к замедлению микробиологических и биохимических процессов, в результате чего удлиняются сроки их хранения. Охлаждают молоко, мясо, рыбу, плоды, овощи, соки и др.

Замораживание – это быстрое охлаждение продуктов при температуре -30-50°C и доведение температуры внутри них до -18°C, что позволяет почти полностью прекратить биохимические и микробиологические процессы. Замороженные продукты сохраняются до года и более. Замораживают мясо, рыбу, плоды, овощи, различные полуфабрикаты и др.

Пастеризация – нагревание продукта при температуре 65-90°C, при этом погибают микроорганизмы, но остаются их споры. Поэтому пастеризованные продукты необходимо хранить при низких температурах. Они имеют ограниченный срок хранения и реализации по сравнению со стерилизованными. Пастеризуют молоко, соки, некоторые консервы, пиво и др.

Стерилизация – это обработка продукта при температуре 100-120°C, в результате чего достигается полное уничтожение микроорганизмов, но при этом разрушается часть питательных веществ.

Холодная пастеризация и стерилизация – это обработка продуктов ионизирующим излучением. При этой стерилизации эффект получают без повышения температуры.

Механическая стерилизация состоит в том, что при пропускании продуктов (соков, напитков и др.) через специальные фильтры на них задерживаются микроорганизмы. Профильтрованные продукты разливают в стерильную тару и герметизируют.

Стерилизация токами ультравысокой и сверхвысокой частоты заключается в следующем. Продукты в герметически укупоренной таре, помещенные в зону действия волн ультравысокой частоты, нагреваются до кипения в течение 30-50 с.

Методом стерилизации вырабатывают мясные, рыбные, плодоовощные и молочные консервы.

Сушка – удаление из продуктов части воды, что создает неблагоприятные условия для развития микроорганизмов. Различают продукты естественной (на открытых площадках на солнце или в тени), искусственной (обработка нагретым воздухом или контактом с нагретой поверхностью в аппаратах) и сублимационной сушки (удаление воды из замороженных продуктов при вакууме). Сушат плоды, овощи, рыбу, молоко, яйца и др.

Вяление – медленное обезвоживание предварительно посоленных продуктов на открытом воздухе в сухую погоду при температуре 10-20°C в течение 10-30 суток или в специальных установках при температуре 20-25°C в течение 5-7 сут. В отличие от сушки при вялении происходит созревание продуктов, в результате чего появляются специфические вкус и запах, ткань приобретает янтарно-желтый цвет. Вялят воблу, тарань, осетровые и лососевые рыбы.

Копчение – обработка подсолненных продуктов дымом при температуре 20-40°C с подсушиванием (холодное копчение) и при температуре 60-110°C (горячее копчение). Применяют также бездымное копчение (обработка продукта коптильной жидкостью). Продукты горячего копчения содержат много воды и имеют ограниченные сроки реализации.

Консервирование сахаром – продукты соединяют с сахарным сиропом и стерилизуют или пастеризуют. Концентрация сахара в продуктах достигает 65%, препятствуя развитию микроорганизмов. Так вырабатывают варенье, джем, повидло, сиропы и др.

Квашение – консервирование продуктов молочной кислотой, образовавшейся в результате сбраживания сахаров продуктов молочно-кислыми бактериями.

Маринование основано на добавлении к продуктам уксусной кислоты. Затем их пастеризуют или стерилизуют. Маринуют плоды, овощи, грибы и др.

Классификация продовольственных товаров

По учебной классификации продовольственные товары делят на 10 групп: крупомучные; плодоовощные; сахар, мед, кондитерские изделия; вкусовые; пищевые жиры; молочные; мясные; рыбные; яичные; пищевые концентраты.

По торговой классификации продовольственные товары делят на группы: хлебобулочные; плодоовощные; кондитерские; винно-водочные; молочножировые; мясные; рыбные; яичные товары; табачные изделия. Кроме того, в торговой практике продовольственные товары делят на бакалейные (крупы, мука, дрожжи, макаронные изделия, сушеные плоды, овощи, грибы, крахмал, сахар, соль, чай, кофе, пряности и др.) и гастрономические – товары, готовые к употреблению в пищу (сыры, колбасы, копчености, консервы, напитки, молочные продукты, табачные изделия и др.).

Свежие и консервированные овощи

Клубнеплоды

К клубнеплодам относят картофель, батат и топинамбур.

Картофель – самый распространенный овощ, его называют вторым хлебом, кроме того, используют на корм скоту, для получения крахмала, глюкозы, спирта. Картофель ежедневно поставляет организму крахмал, полноценные белки, минеральные вещества, сахара, органические кислоты, витамины С, В1, В2, РР.

Требования к качеству картофеля. Картофель свежий продовольственный делят на ранний 1-го и 2-го товарных сортов и поздний 1-го и 2-го сортов.

Клубни картофеля всех сортов должны быть целыми, чистыми, здоровыми, сухими, непроросшими, неувядшими (для картофеля позднего 2-го сорта допускается до 5% клубней с легкой морщинистостью). Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру должен отвечать установленным стандартом требованиям. В партии картофеля нормируется содержание клубней механически поврежденных, меньших размеров, с израстаниями, наростами, позеленевших, поврежденных проволочником, паршой, ржавой пятнистостью, землей, прилипшей к клубням.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.