

ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров
МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы
23.01.2023г
Группа ТЭК 2/2
Горденко И.А.
Инструкционная карта

Тема: Органолептическая оценка качества свежих плодов на соответствие требованиям стандарта

обучающие:

углубить, расширить, закрепить полученные теоретические знания;
овладеть техникой эксперимента, опытным путём уметь решать
практические задачи;

сформировать практические умения и навыки, необходимых для профессиональной деятельности товароведа-эксперта;

сформировать умения использовать нормативную, правовую, справочную и специальную литературу;

развивающие:

развивать умение сравнивать, обобщать, анализировать, делать выводы;

воспитательные:

способствовать формированию сознательного интереса к выбранной профессии;

воспитывать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям.

Формируемые компетенции: К 1.1-ПК 1.4

уметь:

- владеть методикой отбора проб для оценки качества и экспертизы;
- проводить идентификацию свежих плодов при товароведной экспертизе или оценке качества;
- распознавать разные виды фальсификации свежих плодов;

ЗНАТЬ:

- правила и методы отбора проб для оценки качества и экспертизы;
- основные понятия, назначение и виды идентификации свежих плодов;
- нормативно-правовую базу идентификации свежих плодов;
- признаки и показатели идентификации свежих плодов;
- болезни и повреждения свежих плодов;
- условия и сроки хранения, правила транспортирования.

Оборудование: образцы свежих плодов, тарелки, гастрономический нож, нормативно-техническая документация

Ход занятия

Задание 1. Дайте органолептическую оценку качества образцам свежих плодов. На основании полученных данных об исследовании образцов свежих плодов необходимо заполнить таблицу 1.

Таблица 1. Оценка качества образцов свежих плодов

Образец № 1 «			»
Название показателя	Требования ГОСТ	Фактические показатели качества	
Образец № 2 «			»

Полученные результаты исследования свежих плодов сопоставьте с данными стандарта и сделайте заключение о качестве.

Задание 2. Дайте характеристику повреждений и болезней плодов. Результаты запишите в таблицу 2.

Таблица 2. Повреждения и болезни плодов

Вид повреждения	Причины, вызывающие повреждения (болезнь)	Характерные признаки	Влияние на сохраняемость	Нормы, допускаемые стандартом

Задание для самоподготовки (домашнее задание)

1. Повторить тему: Оценка качества и основы экспертизы свежих овощей
2. Дать заключение о качестве образцам свежих плодов: яблоки, груши, сливы, виноград, клубника, лимоны, бананы, апельсины.

ВНИМАНИЕ!!!! (Заключение о качестве делаем на примере образцов описанных в методических рекомендациях)

Список рекомендованных источников

1. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. — 930 с.
2. Дмитриенко М.И. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. - СПб: Питер, 2003. -160с.
3. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие. -М.: ИД «ФОРУМ»-ИФРА-М, 2009. -464с.

Вывод:

Преподаватель

И.А. Горденко

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

В интернете Вам необходимо найти ГОСТ на определенный плод, например, ГОСТ 21122-75. Яблоки свежие поздних сроков созревания. Раздел 2 Технические требования, пункт 2.4.

Оценка качества исследования образцов плодов представлена в таблицах 2.1- 2.3.

Таблица 2.1 – Оценка качества образца яблоки «Ренет Симиренко»

Наименование показателя	Требования ГОСТ 21122-75	Образец яблоки «Ренет Симиренко»
1	2	3
Внешний вид	Отборные плоды, типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без нее, но без повреждения кожицы плода	Плоды, типичные по форме и окраске для данного помологического сорта
Увядание	Слабое увядание без признаков морщинистости	Слабое увядание
Побурение кожицы (загар)	Слабое побурение кожицы (загар) на поверхности плода	Побурение кожицы на поверхности плода
Размер по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее: плоды круглой формы плоды овальной формы	 65 60	
Зрелость	Плоды однородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие	Однородные по степени зрелости
Механические повреждения		

- в местах заготовки (хозяйство,	Не более двух градобоин, легкие нажимы, не влияющие на хранение,	
----------------------------------	--	--

Продолжение таблицы 2.1

1	2	3
заготовительный пункт и др.) - в местах назначения (магазин, торговая база, станция выгрузки и др.)	общей площадью не более 2 см ² Не более двух градобоин, легкие нажимы и потертость общей площадью не более 4 см ²	
Повреждения вредителями и болезнями	Зажившие повреждения кожицы общей площадью не более 2 см ² , в том числе паршой не более 0,6 см ² . Диаметр точек парши не более 3 мм. Допускаются плоды с одним-двумя засохшими повреждениями плодояжкой не более 2 % массы партии	Допускаются плоды с одним-двумя засохшими повреждениями
Отсутствие плодоножки	Допускается	Допускается
Побурение мякоти	Не допускается	Не допускается
Подкожная пятнистость	Высшего и первого сорта не допускается, а Допускается не более 3 см ²	

Из таблицы 2.1 видно, что исследование качества образца яблоки «Ренет Симиренко» выявлено, что плоды, типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями. Увядание

слабое без признаков морщинистости. Побурение кожицы слабое на поверхности кожицы.

Таким образом, яблоки «Ренет Симиренко» по органолептическим показателям соответствует требованиям нормативно-технической документации.

Таблица 2.2 – Оценка качества образца Гранат «Казак-апор»

Наименование показателя	Требования ГОСТ27573-2013	Образец Гранат «Казак-апор»
1	2	3
Степень зрелости	Потребительская	
Вкус и запах	Свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса	Свойственные данному помологическому сорту
Внешний вид	Плоды свежие, целые, зрелые, здоровые, чистые, вполне развившиеся, с цветочной чашечкой или без нее и с ровно срезанной у основания плода плодоножкой, без излишней внешней влажности типичной для помологического сорта формы и окраски. Допускается побурение кожуры плода от солнечного ожога, не превышающее 1/8 от общей площади	Плоды свежие, целые, зрелые, здоровые, чистые, вполне развившиеся, с цветочной чашечкой или без нее и с ровно срезанной у основания плода.
Наличие плодов, поврежденных болезнями и сельскохозяйственными вредителями, %	Не допускается	Не допускается

Массовая доля (количество) плодов, не соответствующих требованиям данного сорта, %, не более	10,0	10,5
--	------	------

Продолжение таблицы 2.2

1	2	3
Наличие плодов загнивших, раздавленных, незрелых, с незарубцевавшимися трещинами, проколами, %	Не допускается	Не допускается
Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее: - для потребления в свежем виде - для промышленной переработки	75,0 75,0	70,0 71,0
Массовая доля плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, %, не более	3,0	4,0
Наличие плодов загнивших, раздавленных, с не зарубцевавшимися трещинами, проколами	Не допускается	Не допускается

Из таблицы 2.2 видно, что исследование качества образца Гранат «Казаке-апор» выявило, что степень зрелости потребительская. Вкус и запах свойственный данному помологическому сорту, внешний вид без излишней внешней влажности типичной для помологического сорта формы и окраски.

Таким образом, Гранат «Казаке-апор» по органолептическим показателям соответствует данным требованиям нормативно-технической документации.

Таблица 2.3 – Оценка качества образца Киви «Хайвард»

Наименование показателя	Требования ГОСТ 31823-2012	Образец Киви «Хайвард»
1	2	3
Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, твердые, в стадии товарной зрелости, хорошо сформировавшиеся, без стебля, не перезревшие, без повреждений насекомыми-вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски	Допускаются плоды с незначительными дефектами формы, но без наростов и деформаций, незначительными дефектами окраски, незначительными дефектами кожицы, не отражающиеся на качестве
Запах и вкус	Свойственные данному помологическому сорту без постороннего запаха и привкуса	Без постороннего запаха и привкуса
Внутреннее строение	Мякоть твердая, сочная, упругая, без повреждений	-
Отношение минимального диаметра к максимальному диаметру плода, измеренного в поперечном сечении, не менее	В высшем и первом сорте 0,8 – 0,7	Во втором не нормируется
Масса плодов, г, не менее	90,0	70,0
Степень зрелости	Однородная	Однородная, допускаются плоды неоднородной зрелости, но не перезревшие

Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	15,0	15,0
Массовая доля плодов с отклонениями от установленной массы, более чем на 10%, % от массы, не более	Не допускается	5,0
Массовая доля плодов с незначительными дефектами формы и окраски, с незначительными вмятинами, с небольшими бугорками, %, не более	5,0 в случае, первого сорта	10,0 в случае, второго сорта

Продолжение таблицы 2.3

1	2	3
Массовая доля плодов с поверхностными дефектами кожицы, общая площадь которых не более 1 см ² , %, не более	5,0 в случае, первого сорта	10,0 в случае, второго сорта
Массовая доля плодов с дефектами кожицы в виде зарубцевавшихся трещин или поцарапанной/содранной ткани, общая площадь которых не более 2 см ² , %, не более	Не допускается	Не допускается
Массовая доля плодов увядших,		

мягких, водянистых, перезрелых, заплесневевших, загнивших, поврежденных насекомыми вредителями, с механическими повреждениями, с поврежденной мякотью, с излишней внешней влажностью, %, не более	Не допускается	Не допускается
Массовая доля сросшихся плодов, %, не более	Не допускается	Не допускается

Из таблицы 2.3 видно, что качества данного образца Киви «Хайвард» выявило, что по внешнему виду целые, чистые, здоровые, твердые, в стадии товарной зрелости, хорошо сформировавшиеся, без стебля, не перезревшие, без повреждений насекомыми-вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности. Мякоть твердая, сочная, упругая, без повреждений. По степени зрелости однородные, так же допускаются плоды неоднородной зрелости, но не перезревшие. Запах и вкус без постороннего запаха и привкуса.

Таким образом, Киви «Хайвард» по органолептическим показателям частично соответствует требованиям нормативно-технической документации.