

АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОРТОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В ТОРГОВОМ ПРЕДПРИЯТИИ Г. БАРНАУЛА

Кацибина Виолетта, КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», г. Барнаул

Актуальность: Ассортимент вырабатываемых в нашей стране мучных кондитерских изделий разнообразен и непрерывно изменяется. Торты являются преимущественно парадными и праздничными изделиями, приуроченными к каким-либо событиям в семейной или общественной жизни людей, их внешний вид, оформительские и декоративные элементы, а также вкусовые качества играют для потребителей большую роль.

Цель исследования: Проанализировать ассортимент тортов в магазине ТС «Мария-Ра», провести опрос покупателей и на основании предпочтений потребителей оценить качество данного товара по органолептическим и физико-химическим показателям.

Классификация и ассортимент тортов

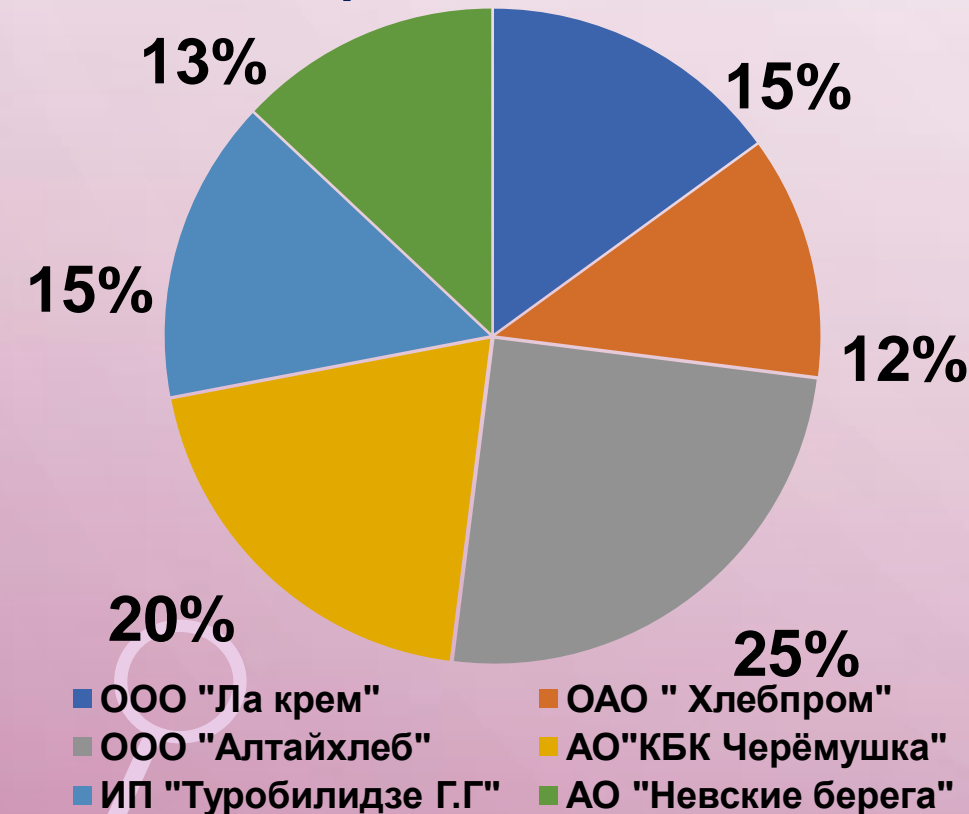
Существует множество видов начинок для тортов:

- Курд** — английский заварной крем.
- Кули** — ягодный или фруктовый соус.
- Кремю** — нечто среднее между соусом, кремом и муссом.
- Мусс** — лёгкая начинка из фруктово-ягодного пюре с добавлением желирующего компонента.
- Конфи** — ягодное или фруктовое пюре с желирующим компонентом.
- Компоте** — фрукты, порезанные кубиками, проваренные в сахарно-глюкозном сиропе.
- Пралине** — сладкая мягкая паста из карамелизованных орехов.
- Ганаш** — крем, состоящий из сливок и шоколада, сливочного масла

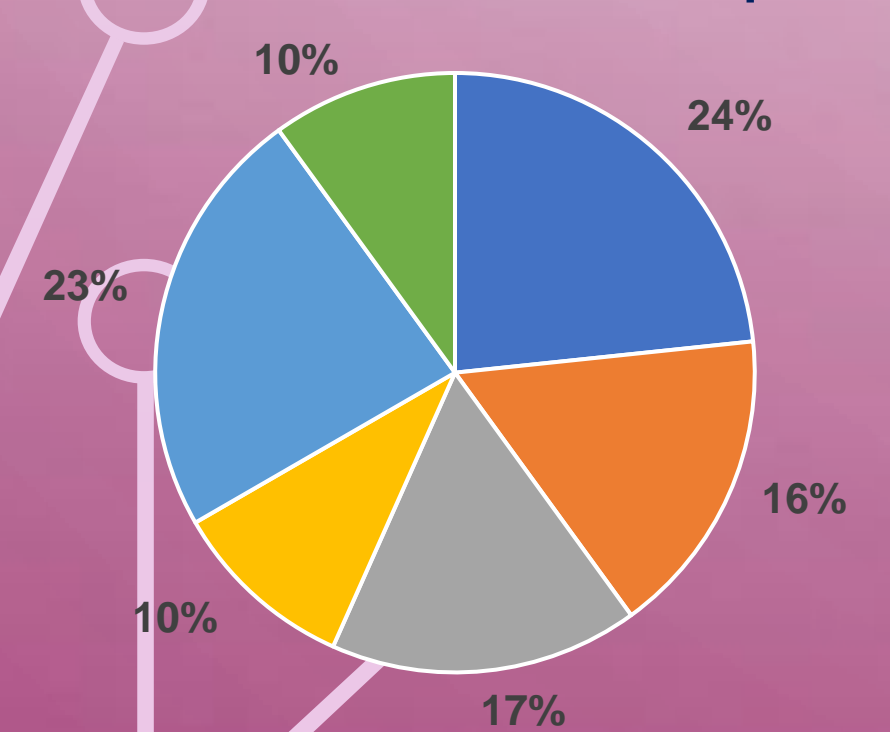
В зависимости от способа изготовления и рецептурного состава торты подразделяются:

- бисквитные
- песочные
- вафельные
- слоеные
- ореховые
- воздушные
- заварные
- крошковые
- комбинированные из различных полуфабрикатов

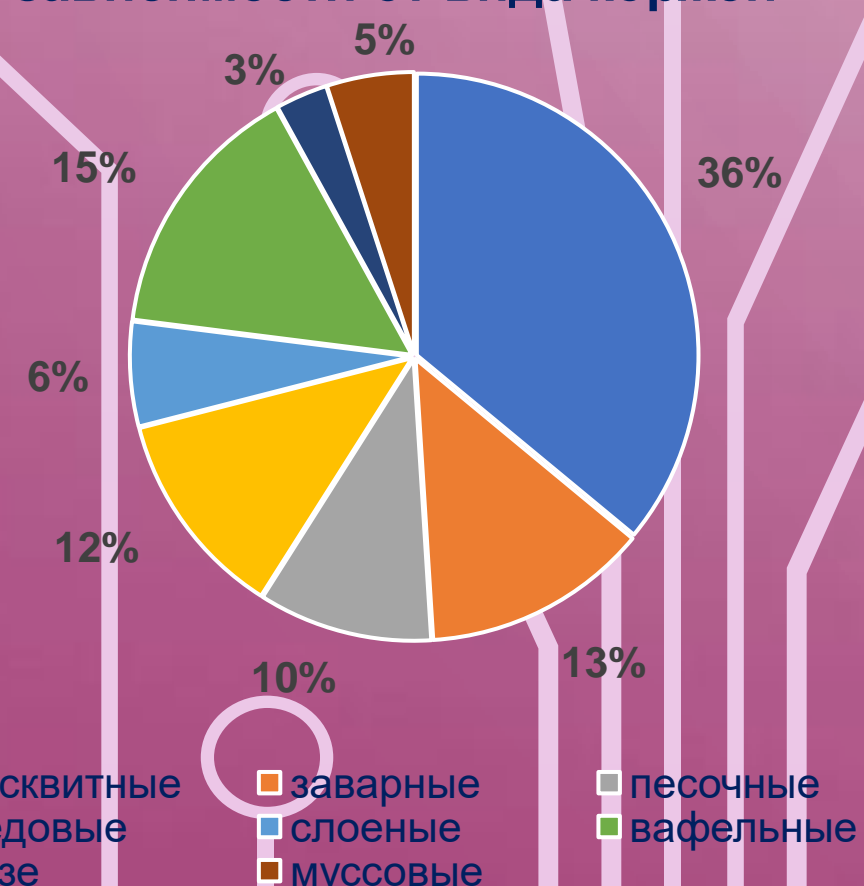
Структура ассортимента тортов по производителям



Структура ассортимента в зависимости от массы тортов



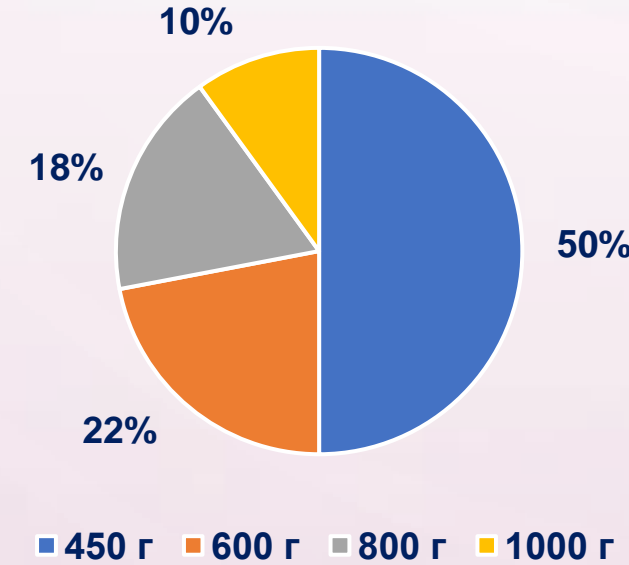
Структура ассортимента в зависимости от вида коржей



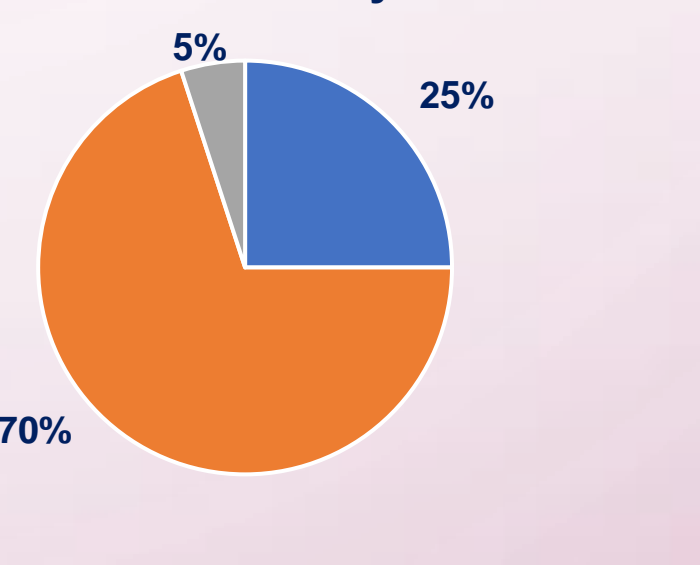
Исследование покупательского спроса (в анкете приняли участие 115 респондентов)



Выбор респондентами массы изделий



Выбор респондентами упаковки изделий



На основании потребительских предпочтений для контроля качества было выбрано 3 образца тортов «Прага» разных производителей



Анализ маркировки образцов тортов

Требования по НД	Образец 1	Образец 2	Образец 3
Наименование продукта	Торт «Прага»	Торт «Прага»	Торт «Прага»
Наименование и местоположение изготовителя	ООО "Алтайхлеб", Россия, 656049, Алтайский край, г. Барнаул, ул. Мерзликина, д.5	ООО "Конфи", Россия, 630015, г. Новосибирск, ул. Королёва, 40, корпус 25, помещение 2	ОАО "Хлебпром", Россия, 454014, Челябинская обл., г. Челябинск, ул. Молодогвардейцев, д. 2 А
Товарный знак изготовителя	имеется	имеется	имеется
Масса нетто	800 г	400 г	660 г
Состав	сахар, вода питьевая, яичные продукты, маргарин для кремов, масло растительное рафинированное, собрат калия, лимонная кислота, ароматизатор, сахарный колер, мука пшеничная хлебопекарная 1 сорт.	сахар-песок, меланж; мука пшеничная, вода питьевая, маргарин, эмульгаторы, соль пищевая, ароматизатор, начинка кремовая «Шоколадный трюфель».	сахар, продукт яичный, мука пшеничная, маргарин, регулятор кислотности, краситель, молоко сгущённое, сыворотка, заменитель молочного жира, молоко, загуститель, лактоза, масло подсолнечное, вода, шоколад тёмный, ваниль, сироп глюкозный, джем абрикосовый, какао-порошок, шоколадные хлопья.
Срок годности	не более 120 часов	не более 7 суток	не более 7 суток

Оценка органолептических показателей качества образцов тортов по 30-балльной шкале

Наименование показателей	Коэффициент значимости показателей	Образец 1	Образец 2	Образец 3
Форма (достаточность объема, четкость рисунка)	3	7	8	6
Поверхность (глянцевитость, цвет, отделка)	1,5	4	4	3
Состояние коржей (пропеченность, эластичность, цвет)	2	3	4	3
Запах (выраженный, без посторонних запахов)	1	2	3	2
Вкус	2,5	6	7	5
Сумма баллов	10	22 (хорошо)	26 (отлично)	19 (хорошо)

Определение массовой доли влаги

Наименование изделия	Массовая доля влаги по ГОСТ, не более, %	Фактические показатели, %	Заключение
Образец 1 Торт «Прага» ООО «Алтайхлеб»	25	18	Соответствует стандарту
Образец 2 Торт «Прага» ООО «Хлебпром»	25	21	Соответствует стандарту
Образец 3 Торт «Прага» ООО «Конфи»	25	21	Соответствует стандарту

Определение кислотности

Наименование изделия	Кислотность, град., не более	Фактические показатели	Заключение
Образец 1 Торт «Прага» ООО «Алтайхлеб»	0,01-0,09	0,05	Соответствует стандарту
Образец 2 Торт «Прага» ООО «Хлебпром»	0,01-0,09	0,07	Соответствует стандарту
Образец 3 Торт «Прага» ООО «Конфи»	0,01-0,09	0,02	Соответствует стандарту

Вывод: По проведённым исследованиям выбранных на основе потребительских предпочтений образцов тортов можно сказать, что все три образца полностью соответствуют показателям нормативных документов и имеют высокое качество.

Рекомендации по расширению ассортимента тортов в ТС «Мария-Ра»

- увеличить количество товарных категорий тортов под собственные торговые марки с разными вкусовыми наполнителями;
- добавить в ассортимент мучных кондитерских изделий торты для диетического питания, с пониженной калорийностью;
- расширить ассортимент тематических и фигурных тортов для детской аудитории;
- проводить в торговом объекте выставки и дегустации, а также оформить рекламные вывески разных производителей тортов для привлечения потенциальных любителей сладкого;
- расширить ассортимент тортов с обновлённым дизайном упаковки, что позволит сохранить интерес потребителей к данной продукции.