

УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ АЛЬФРЕДА НОБЕЛЯ
КАФЕДРА ПІДПРИЄМНИЦТВА, ТОРГІВЛІ ТА БІРЖОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

на тему:

*Експертиза плавлених сирів за
кількістю і якістю*

Виконала: здобувач 2 курсу,
групи ПТБ-18вм
Спеціальності 076 Підприємництво,
торгівля та біржова діяльність
Римар Лариса Станіславівна
Керівник: Сергєєва О.Р., к.н.держ.управл., доцент

Дніпро
2019

АНОТАЦІЯ

Римар Л.С. Експертиза плавлених сирів за кількістю і якістю.

У роботі розглянуто вітчизняний ринок і теоретичні основи формування асортименту і споживних властивостей плавлених сирів та технологічні аспекти впливу на якість плавлених сирів. Визначено методи досліджень плавлених сирів та способи їх фальсифікації. Проведено ідентифікаційну експертизу й експертизу фізико-хімічних показників якості плавлених сирів, а також експертизу кількості плавлених сирів, що дозволило визначити найбільш якісну продукцію, а саме плавлені сири, на ринку України.

Ключові слова: експертиза плавлених сирів, експертиза якості, експертиза кількості, фальсифікація плавлених сирів.

SUMMARU

Rimar LS Examination of processed cheeses by quantity and quality.

The paper deals with the domestic market and theoretical bases of formation of assortment and consumption properties of processed cheeses and technological aspects of influence on quality of processed cheeses. Methods of research of processed cheeses and ways of their falsification are determined. Identification examination and examination of physicochemical indicators of quality of processed cheeses were carried out, as well as examination of the number of processed cheeses, which allowed to determine the highest quality products, namely processed cheeses, on the Ukrainian market.

Keywords: melted cheese examination, quality examination, quantity examination, falsification of melted cheese.

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ	5
ВСТУП	6
РОЗДІЛ 1. ВІТЧИЗНЯНИЙ РИНОК І ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ І СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ПЛАВЛЕНИХ СИРІВ	9
1.1. Стан ринку сирів в Україні	9
1.2. Споживні властивості, класифікація й асортиментна структура плавлених сирів	17
1.3. Технологічні основи формування якості плавлених сирів	26
РОЗДІЛ 2. ОБГРУНТУВАННЯ ВИБОРУ ОБ'ЄКТІВ ТА МЕТОДІВ ДОСЛІДЖЕННЯ КІЛЬКОСТІ І ЯКОСТІ ПЛАВЛЕНИХ СИРІВ	34
2.1. Організація, об'єкти та методи дослідження	34
2.2. Способи фальсифікації плавлених сирів та методи їх визначення	45
РОЗДІЛ 3. ЕКСПЕРТИЗА КІЛЬКОСТІ І ЯКОСТІ ПЛАВЛЕНИХ СИРІВ, ЩО НАДХОДЯТЬ НА ВНУТРІШНІЙ РИНОК УКРАЇНИ	50
3.1. Експертиза кількості плавлених сирів	50

53	3.2	Ідентифікаційна експертиза	плавлених сирів
63	3.3.	Експертиза фізико-хімічних показників якості	плавлених сирів
70		ВИСНОВКИ	I ПРОПОЗИЦІЇ
76		СПИСОК	ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ
79		ДОДАТКИ	А. Б, В, Д, Е, З, И, К, Л, М