

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

Учебник

18-6948
3 изд.



22-04392

М. В. Епифанова


ACADEMIA

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ**

М. В. ЕПИФАНОВА

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

УЧЕБНИК

Рекомендовано

*Федеральным государственным бюджетным учреждением
«Федеральный институт развития образования» (ФГБУ «ФИРО»)
в качестве учебника для использования
в образовательном процессе образовательных
организаций, реализующих программы
среднего профессионального образования
по профессии «Повар, кондитер»*

*Регистрационный номер рецензии 192
от 28 июня 2018 г. ФГБУ «ФИРО»*

3-е издание, стереотипное



**Москва
Образовательно-издательский центр «Академия»
2023**



1-2201-8-004-0078-0

УДК 641(075.32)

ББК 36-9я722

Е676

Рецензент —

инженер-технолог, преподаватель ГБПОУ «Колледж современных технологий
имени героя Советского Союза М. Ф. Панова»

Е. В. Ваулина

Епифанова М. В.

Е676 Товароведение продовольственных товаров : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М. В. Епифанова. — 3-е изд., стер. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. — 208 с.

ISBN 978-5-0054-1035-1

Учебник подготовлен в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии из списка ТОП-50 «Повар, кондитер». Учебное издание предназначено для изучения общепрофессиональной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров».

Рассмотрены основные понятия и задачи товароведения продовольственных товаров, научные принципы систематизации и классификации продовольственных товаров, факторы, влияющие на формирование и сохранение их потребительских свойств. Дана характеристика пищевой ценности и потребительских свойств однородных групп продовольственных товаров, представлены современные принципы их классификации и кодирования, изложены требования к их качеству и безопасности, рассмотрены основные дефекты и причины их возникновения, режимы хранения и сроки годности.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

УДК 641(075.32)

ББК 36-9я722

*Оригинал-макет данного издания является собственностью
Образовательно-издательского центра «Академия», и его воспроизведение
любым способом без согласия правообладателя запрещается*

12+

ISBN 978-5-0054-1035-1

© Епифанова М. В., 2018
© Образовательно-издательский центр
«Академия», 2018

Оглавление

Введение.....	4
Глава 1. Химический состав и свойства пищевых продуктов	5
1.1. Вещества в составе пищевых продуктов	5
1.1.1. Вода	5
1.1.2. Минеральные вещества	6
1.1.3. Углеводы	8
1.1.4. Жиры	10
1.1.5. Белки	11
1.1.6. Витамины	12
1.1.7. Ферменты	13
1.1.8. Прочие вещества	14
1.2. Свойства пищевых продуктов	15
Глава 2. Классификация продовольственных товаров	18
Глава 3. Качество и безопасность продовольственных товаров.....	21
3.1. Загрязнители пищевых продуктов	21
3.2. Качество пищевых продуктов.....	25
3.3. Хранение продуктов	26
Глава 4. Товароведные характеристики овощей, плодов и продуктов их переработки.....	29
4.1. Ценность и состав плодов и овощей.....	29
4.2. Классификация плодов	31
4.2.1. Семечковые плоды	31
4.2.2. Косточковые плоды	32
4.2.3. Ягоды	34
4.2.4. Орехоплодные.....	36
4.2.5. Цитрусовые плоды	38
4.2.6. Прочие тропические и субтропические фрукты.....	39
4.3. Классификация овощей.....	40
4.3.1. Клубнеплоды	40
4.3.2. Корнеплоды	42
4.3.3. Листовые овощи	44
4.3.4. Луковые овощи	47
4.3.5. Многолетние луковые овощи.....	48

4.3.6. Салатно-шпинатные овощи	49
4.3.7. Овощи пряные	50
4.3.8. Овощи десертные	51
4.3.9. Томатные овощи	52
4.3.10. Тыквенные овощи	53
4.3.11. Бобовые овощи	56
4.3.12. Зерновые овощи (сахарная кукуруза)	57
4.4. Транспортировка и приемка свежих плодов и овощей	57
4.5. Переработка плодов и овощей	58
Глава 5. Товароведные характеристики грибов	62
5.1. Состав и классификация грибов	62
5.2. Приемка и переработка грибов	63
Глава 6. Товароведные характеристики зерновых товаров	66
6.1. Ценность и состав зерна	66
6.2. Мука	68
6.2.1. Мука пшеничная хлебопекарная	69
6.2.2. Ржаная мука	70
6.3. Крупа	71
6.3.1. Крупа из пшеницы	71
6.3.2. Ячменная крупа	72
6.3.3. Крупа из проса	73
6.3.4. Гречневая крупа	73
6.3.5. Овсяная крупа	74
6.3.6. Рисовая крупа	75
6.3.7. Кукурузная крупа	76
6.3.8. Саго	76
6.4. Макароны изделия	77
6.5. Хлебобулочные изделия	78
6.5.1. Состав и классификация хлебобулочных изделий	78
6.5.2. Хлеб	79
6.5.3. Бараночные и сухарные изделия	80
Глава 7. Товароведные характеристики молочных товаров	84
7.1. Ценность и состав молочных товаров	84
7.2. Молоко	85
7.3. Сливки	87
7.4. Молочные консервы	88
6.4.1. Сухое молоко и сухие сливки	88
6.4.2. Сгущенное молоко и сливки	89
6.4.3. Маркировка молочных консервов	90
7.5. Кисломолочные продукты	90
6.5.1. Диетические кисломолочные продукты	91
6.5.2. Сметана	93
6.5.3. Творог и творожные изделия	94
7.6. Масло коровье	96
7.7. Сыры	98

7.7.1. Ценность и состав сыров	98
7.7.2. Этапы общей технологической схемы изготовления сыров	99
7.7.3. Классификация сыров	101
Глава 8. Товароведные характеристики рыбы и рыбных продуктов	104
8.1. Состав и классификация рыбы	104
8.2. Переработка рыбы	106
8.2.1. Первичная обработка рыбы	106
8.2.2. Охлаждение и заморозка	107
8.2.3. Соление	107
8.2.4. Вяление и сушение	108
8.2.5. Копчение	109
8.3. Рыбные консервы и пресервы	112
8.4. Особенности икорных товаров	112
Глава 9. Товароведные характеристики мяса и мясных продуктов	115
9.1. Классификация мяса скота	115
9.2. Ценность и состав мяса	116
9.2.1. Мышечная ткань	117
9.2.2. Соединительная ткань	118
9.2.3. Жировая ткань	118
9.2.4. Костная и хрящевая ткани	119
9.2.5. Кровь	119
9.2.6. Химический состав	120
9.3. Переработка мяса	122
9.3.1. Созревание и порча	122
9.3.2. Условно годное мясо	124
9.3.3. Маркировка и хранение	125
9.4. Особенности мяса птицы	126
9.4.1. Классификация мяса птицы	126
9.4.2. Приемка, маркировка и хранение птицы	127
9.5. Субпродукты	128
9.6. Колбасные изделия	129
9.6.1. Состав и приготовление колбас	129
9.6.2. Классификация колбас	132
9.7. Солено-копченые мясные изделия	135
9.8. Мясные консервы	136
9.8.1. Состав и классификация мясных консервов	136
9.8.2. Приемка и хранение мясных консервов	138
Глава 10. Товароведные характеристики яичных продуктов	139
10.1. Состав и классификация яиц	139
10.2. Приемка и хранение	140
10.3. Продукты переработки яиц	141
Глава 11. Товароведные характеристики пищевых жиров	144
11.1. Состав и классификация пищевых жиров	144

11.2. Растительные масла	145
11.3. Животные и комбинированные жиры	147
11.4. Комбинированные жиры.....	149
Глава 12. Товароведные характеристики кондитерских и вкусовых товаров.....	152
12.1. Сахаристые изделия	152
12.2. Мучные кондитерские изделия	157
12.3. Пряности и приправы	159
Глава 13. Товароведные характеристики безалкогольных напитков	164
13.1. Классификация безалкогольных напитков	164
13.2. Соки	165
13.2.1. Ценность и состав соков	165
13.2.2. Классификация соков.....	167
13.3. Сухие напитки	169
13.4. Плодово-ягодные газированные напитки	169
13.4. Квас.....	171
13.5. Минеральные воды.....	172
Глава 14. Алкогольные напитки	175
14.1. Пиво.....	175
14.2. Вина	176
14.2.1. Классификация вин	176
14.2.2. Транспортировка и хранение.....	178
14.3. Водка.....	179
14.4. Ликероводочные изделия	180
Глава 15. Товароведные характеристики чая, кофе и напитков на их основе.....	183
15.1. Классификация чая	183
15.2. Упаковка и хранение чая.....	188
15.3. Классификация кофе.....	188
15.4. Упаковка и хранение кофе	190
Словарь основных терминов.....	192
Список литературы	196