


кофе товароведная характеристика



Загрузок: 2867 Скорость: 1.43 Мб/с

СКАЧАТЬ

Рейтинг: ★★★★★
Автор: Clopper

Безопасно! Вирусов нет

В ❤️ 196 Нравится 100 Твитнуть +1 50 95

161 комментарий В



Саша
Благодарочка за все!
1 минуту назад



Ангелина
Побольше бы таких сайтов.
1 минуту назад



Гриша
Первый раз тут, скорость загрузки радует, наличие файлов тоже!
1 минуту назад



Марина
Всем советую, качает быстро.
1 минуту назад



Леша
не поверил глазам, есть все. спасибо!
1 минуту назад



Оксана
Глупости говорят, что незаменимых не бывает, без этого сайта я бы пропала.
1 минуту назад

Кабардино-Балкарская Государственная Сельскохозяйственная Академия имени В. М. Кокова
Факультет «Товароведения и Коммерции» Кафедра «Товароведение и Экспертиза товаров»
Курсовая работа По дисциплине «Товароведение и Экспертиза вкусовых товаров» на тему:
«Товароведная характеристика, анализ, структура ассортимента и экспертиза качества кофе
молотого». Федеральное агентство по образованию Государственное образовательное учреждение
Высшего профессионального образования "Санкт-Петербургский торгово-экономический институт"
Кафедра товароведения и экспертизы товаров Реферат по товароведению продтоваров Тема:
Товароведная характеристика кофе Санкт-Петербург 2009 год Содержание Введение 1.
Характеристика сырья 2. Технология приготовления кофе 3. Ассортимент кофе 4. Требования к
качеству кофе 5. Кофейные напитки Список литературы Введение Кофе ... Товароведная
характеристика и экспертиза натурального растворимого кофе, реализуемого в торговой розничной
сети г. Кирова Химический состав и пищевая ценность кофе. Факторы, формирующие его качество,
а также процессы, происходящие при хранении. Возможные способы фальсификации кофе.
Экспертиза качества кофе. Органолептические и физико-химические качества растворимого кофе.
курсовая работа, 97,0 К, добавлена 16.04.2008 Соглашение об использовании материалов сайта
Уважаемый посетитель! Товароведная характеристика ассортимента кофе Характеристика
потребительских свойств, ассортимента и качества кофе. Анализ химического состава сырого кофе.
Факторы, формирующие и сохраняющие качество продукта. Фальсификация и идентификация
кофе. Исследование ассортимента и качества образцов кофе. 1. Товароведческая экспертиза и
оценка качества кофе Изучение физико-химических и органолептических свойств кофе,
потребительских предпочтений. Способы получения растворимого кофе-продукта. Товароведная
характеристика и экспертиза качества натурального растворимого кофе в каталоге лучших
рефератов сети, всего более 300 000 работ Кировская государственная медицинская академия
Факультет экономики и товароведения Курсовая работа По дисциплине «Товароведение и
экспертиза товаров растительного происхождения» Тема: «Товароведная характеристика и
экспертиза натурального растворимого кофе, реализуемого в торговой розничной сети г.Кирова»
Выполнила: студентка IV курса Шаклеина Елена Валерьевна Группа ТЗ - 401 Проверил: Киров –
2006 г. СОДЕРЖАНИЕ ВВЕДЕНИЕ. Введение. Товароведная характеристика растворимого кофе.
Состояние и тенденции развития рынка растворимого кофе. Потребительские свойства. Факторы,
формирующие ассортимент растворимого кофе. Технологический процесс производства.
Экспертиза растворимого кофе. Факторы, сокращающие качество. Анализ ассортимента и качества
растворимого кофе, реализуемого в розничной торговой сети г. Йошкор-Олы. Анализ широты
ассортимента растворимого кофе, реализуемого в магазине «Чеховский». Кофе представляет собой
зерна плодов вечнозеленого кофейного растения рода Coffee. Этот род объединяет более 30 видов,
но промышленное значение имеют только три из них: арабийский, либерийский и робуста. Родиной
кофе считается Йемен, и до XVII в. кофе выращивался только в этой стране. В настоящее время
производителями кофе являются такие страны, как Бразилия (на ее долю приходится около
половины мирового экспорта кофе), Колумбия, Мексика, Гватемала. Химический состав, пищевая
ценность кофе Кофе имеет сложный химический состав. Он содержит примерно две тысячи
химических веществ, которые в совокупности определяют его отличительный аромат и вкус. Сырое
кофейное зерно содержит жиры, белки, воду, минеральные соли, микотоксины, различные
водорастворимые и нерастворимые вещества. Обжаренные кофейные зерна теряют большую часть
воды ...