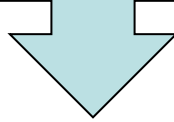


**Призначення та класифікація тари.
Вимоги до тари.**

Тара–

це товарне пакування, яке застосовується під час перевезення і зберігання товарів. Вона призначена для забезпечення схоронності кількості та якості товарів, захищає їх від зовнішніх впливів, втрат і псування. Всі товари та продукти, що переробляються або реалізуються підприємствами ресторанного господарства, доставляються в тарі.

Класифікація тари здійснюється за чотирма основними ознаками:



•за видами матеріалу тара поділяється на дерев'яну, скляну, металеву, тканинну, картонно-паперову, пластмасову, різну;



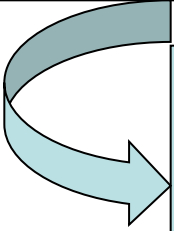
•за ступенем жорсткості, тобто здатності протистояти механічним впливам,
– на жорстку, напівжорстку, м'яку;



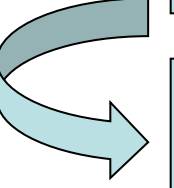
•за ступенем спеціалізації – на універсальну і спеціалізовану;
універсальна тара використовується для декількох видів товарів;

•за кратністю використання тара буває
•однооборотною і багатооборотною (використовуваною неодноразово).

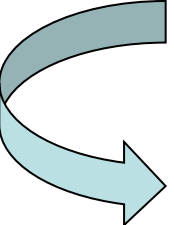
До тари висуваються технічні, експлуатаційні, санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги.




До **технічних** відносяться вимоги до матеріалу, розмірів, а також міцності, надійності, що забезпечують повну схоронність продукції та багаторазове використання тари.



Експлуатаційні вимоги до тари передбачають зручність упакування, розпакування, приймання, перевезення, зберігання, продажу товарів.



Санітарно-гігієнічні вимоги передбачають забезпечення можливості швидкої санітарної обробки і дезінфекції.



Екологічність тари — нешкідливість, можливість при утилізації уникнути забруднення навколишнього середовища

Дерев'яна тара –

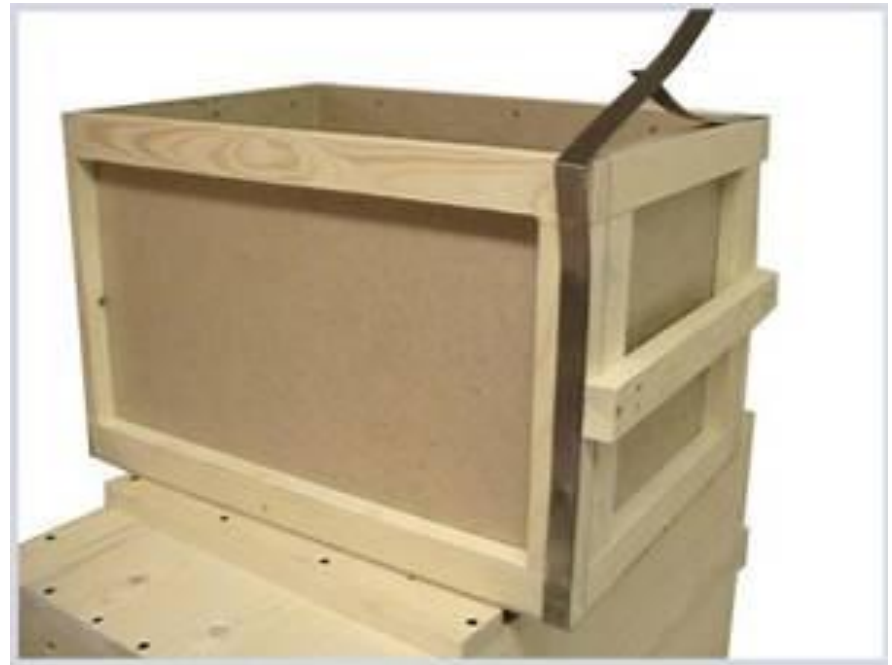
*це ящики, лотки,
контейнери,
бочки, кошики;
вона відрізняється
міцністю, легкістю,
ізоітермічністю;
невисокою вартістю*



***Недоліки** – здатність швидко зволожуватися і набухати,
а також легко усихати і розтріскуватися*

Фанерні ящики

використовують для товарів з невеликою об'ємною масою (чай, кава, шоколад, макарони, тютюнові вироби), для деяких видів плодів і хліба під час перевезення і зберігання



Бочки

- ➔ використовують для зберігання сухих і рідких продуктів, їхня місткість дуже різна залежно від призначення: 150–250 л;
- ➔ використовують для зберігання квашених овочів, повидла, варення. Букові бочки – для зберігання меду, дубові – для вин і пива. Соснові і букові бочки, покриті усередині водонепроникною емаллю, призначені для зберігання оселедця.



Кошики й плетінки

роблять з лозин ліщини, очерету, дранки (кошики – для овочів, плетінки – для ягід).



Текстильна тара -

це щільні лляні, льоно-джутові, джутові та інші мішки місткістю 25–100 кг. Їх використовують для сипучих матеріалів – борошна, крупи, цукру, крохмалю, сирії кави. Мішки захищають продукти від забруднень, але вони газопроникні і не захищають від зволоження, розпилу, зараження комахами. Краще використовувати мішки з поліетиленовим покриттям.



Скляна тара –

*це пляшки, банки, балони,
що використовуються
для розфасовки плодових і овочевих
консервів, рідких продуктів
(молока, пива та ін.).*

*Скло має високу стійкість
до впливу солей, кислот
та інших речовин.*

*Тара зі скла
може використовуватися
для зберігання будь-яких
видів продуктів
без погіршення їхньої якості.*



Металева тара –

це банки, туби, ящики, бочки, автоцистерни. Банки виготовляють з жерсті, покритої оловом або лаком; використовують для зберігання консервів, рідких і сухих продуктів (паста, какао, кава та ін.). Для виготовлення банок застосовують також алюміній і його сплави, що нешкідливі для організму людини та не впливають на смак і запах продукту



Картонні ящики

мають переваги перед дерев'яними, легші, портативні у розібраному виді, недорогі.

Ящики використовують для кондитерських виробів, консервів, сирів, вершкового масла, маргарину, яєць, солі та ін. Для запобігання зволоженню сухого молока, яєчного порошку, сушених овочів у такі ящики розміщують поліетиленові укладки у виді мішків, краї якого термозварюють.



Крафт-мішки

виготовляють з 3–5 шарів добре проклеєного паперу (крафт-папір), що містить до 10% лігніну (знаходиться в деревині).

Тару використовують для упакування бубликів, сухарів, макаронів, з поліетиленовими укладками – для упакування гігроскопічних продуктів (сухе молоко).



Пакети з полімерних плівок

*використовують
для розфасовки
овочів, плодів,
заморожених
продуктів*



Питання для самоконтролю:

1. Дайте визначення, що таке тара та її призначення.
2. Як класифікується тара?
3. Які вимоги пред'являються до тари?
4. Що охоплює поняття «тарооборот»?

Дякую за увагу!