

СОВРЕМЕННЫЕ ВОПРОСЫ КАЧЕСТВА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Кивачук К. А.

**научный руководитель ст. преподаватель Федченко Е.А.
Торгово-экономический институт СФУ**

Хлеб и хлебобулочные изделия относятся к продуктам повседневного спроса. По данным Института питания РАМН, уровень потребления этого важного продукта питания в нашей стране в разные годы был неодинаков и зависел, в первую очередь, от экономической ситуации в стране и уровня доходов населения. Известно, что современный россиянин потребляет в среднем около 100 кг хлеба в год, при этом для Москвы этот показатель составляет, по разным данным, от 70 до 90 кг в год, в то время как в некоторых российских регионах – до 260 кг. Производство хлеба в России за 2013 год составило 7,1 млн. тонн в год. Самый производственный объект – это Центральный ФО, в 2013 году там было произведено 2049 т хлеба.

Актуальность темы обусловлена тем, что в настоящее время в розничной торговой сети реализуется большой ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, представленный как крупными производителями, так и мини-пекарнями. Но далеко не всегда качество продукции соответствует требованиям нормативных документов. Исходя из этого, целью исследования явилась товароведная оценка качества хлеба, как основного продукта питания.

В соответствии с поставленной целью решались следующие задачи: проведение анализа состояния упаковки и маркировки исследуемых образцов; органолептическая оценка качества; определение физико-химических показателей качества; сопоставление полученных результатов с данными нормативных документов.

Объектами исследования явились 5 образцов хлеба различных видов и разных производителей, продукция которых наиболее широко представлена на рынке г. Красноярск.

Анализ упаковки показал, что все исследуемые образцы упакованы в полимерные пакеты, на которые нанесена маркировка в виде бумажного ярлыка с печатной информацией. Маркировка нанесена четко, хорошо читаема и доступна для потребителя. Упаковки у всех образцов хлеба чистые, не имеют повреждений.

Проанализировав маркировку, можно сделать вывод, что все образцы по требованиям к маркировке соответствуют требованиям ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования», а также ГОСТ Р 52462-2005 «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия» и ГОСТ Р 52961-2008 «Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия».

Проанализировав органолептические показатели, такие как: внешний вид (форма, поверхность и цвет), состояние мякиша (пропеченность, промес, пористость), вкус и запах, можно сделать вывод о том, что по всем перечисленным показателям все исследуемые образцы хлеба полностью отвечают требованиям стандартов. Хлеб «Фирменный» и хлеб «Сливочный» соответствуют требованиям ГОСТ Р 52462-2005 «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия». Образцы: «Старорусский», «Заварной» и «Аппетитный» - требованиям ГОСТ Р 52961-2008 «Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия».

Из физико-химических показателей качества оценивали: влажность мякиша, кислотность мякиша, пористость. Физико-химические показатели качества образцов представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Физико-химические показатели качества образцов

Образцы хлеба	Наименование показателя					
	влажность мякиша, %		кислотность мякиша, град.		пористость мякиша, %	
	ГОСТ	факт	ГОСТ, не более	факт	ГОСТ, не менее	факт
«Фирменный»	19,0-48,0	43,3	4,0	2,2	65,0	73,3
«Сливочный»		45,4	3,5	3,0	68,0	72,4
«Старорусский»	19,0-50,0	34,6	11,0	8,8	46,0	58,4
«Заварной»		37,9		7,4		51,8
«Аппетитный»		49,1		10,2		50,5

По результатам анализа физико-химических показателей качества образцов хлеба, можно отметить следующее. Влажность мякиша у образцов хлеба из пшеничной муки находится в пределах норм, установленных ГОСТ Р 52462-2005 «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия», и составляет у хлеба «Фирменного» 43,3%, у хлеба «Сливочного» 45,4%. Данный показатель у образцов пшенично-ржаного хлеба варьирует от 34,6% («Старорусский») до 49,1 % («Аппетитный»), что соответствует требованиям ГОСТ Р 52961-2008 «Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия».

Кислотность мякиша у образцов хлеба из пшеничной муки находится в пределах от 2,2 (у хлеба «Фирменного») до 3,0 градусов (у хлеба «Сливочного»). Значения данного показателя у образцов пшенично-ржаного хлеба колебались от 7,4 («Заварной») до 10,2 градусов (хлеб «Аппетитный»). В целом, значения этого показателя у всех 5 образцов хлеба находились в пределах норм, установленных ГОСТ Р 52462-2005 «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия» и ГОСТ Р 52961-2008 «Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия».

Показатель «пористость» характеризует степень усвояемости хлеба. Значения пористости у образцов пшеничного хлеба соответствуют требованиям ГОСТ Р 52462-2005 «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия» и составляют 72,4 % («Сливочный») и 73,3 % («Фирменный»). Образцы хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки имеют значения данного показателя от 50,5 % («Аппетитный») до 58,4 % («Старорусский»), что также соответствует нормам ГОСТ Р 52961-2008 «Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия».

Таким образом, все представленные образцы хлеба имеют маркировку, соответствующую требованиям нормативных документов. По органолептическим и физико-химическим показателям качества исследуемые образцы хлеба отвечают требованиям ГОСТ Р 52462-2005 «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия» и ГОСТ Р 52961-2008 «Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия».