

## **ОЦЕНКА КАЧЕСТВА БАРАНОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ Г. КРАСНОЯРСКА**

**Богданова О.И.,**

**Научный руководитель канд. техн. Наук Веретнова О.Ю.**

*Сибирский федеральный университет*

*Торгово-экономический институт*

Бараночные изделия – русский национальный вид хлебобулочных изделий, к которым относятся баранки, сушки и бублики. Их вырабатывают из муки пшеничной высшего и I сортов.

Изделия имеют форму кольца или овала, образованного жгутом теста круглого сечения с плоской поверхностью на стороне, лежавшей на поду или листе при выпечке.

Одним из наиболее популярных хлебобулочных изделий являются бараночные. Баранки (и их производные – сушки и бублики) являются достаточно специфическим продуктом: они хранятся дольше обычного хлеба, проще его в изготовлении. Изделия обладают высокой калорийностью и усвояемостью, отличаются приятным вкусом привлекательным внешним видом. Благодаря низкой влажности большинство изделий представляют собой ценный пищевой концентрат с длительным сроком хранения. Высокая пищевая ценность бараночных хлебобулочных изделий обусловлена значительным содержанием углеводов, жиров и белков. Основным сырьем для производства сушек, баранок и бубликов служат мука, вода, соль, сахар, а также различные обогатительные и вкусовые добавки. Для получения этих изделий используется мука высших сортов твердой белозерной пшеницы, отличающаяся высокой стекловидностью, большим содержанием белка и клейковины.

Целью исследования явилась товароведная оценка качества бараночных изделий разных производителей. 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 были выбраны пять образцов бараночных изделий следующих производителей ООО «Альянс», ООО «Каравай», ОАО «Красноярский хлеб», ОАО «Новохлеб». Все образцы упакованы в целлофановые пакеты. Упаковка целостная, чистая, ненарушенная. Маркировка представлена в полном объеме и соответствует требованиям ГОСТ Р 53882-2010 «Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия».

Анализ органолептических показателей качества образцов баранок позволил сделать следующие выводы. Форма у всех образцов баранок в виде овального кольца, поверхность – глянцевидная, без вздутий и загрязнений, свойственного вкуса и запаха. Цвет у исследуемых образцов баранок от светло-желтого (баранки «Оригинальные», «Сдобные» и «Молочные») до желтого (баранки «Ванильные», «Яичные»). Все это объясняется применением в производстве доброкачественного сырья, соблюдением технологии изготовления хлебобулочных изделий.

По результатам физико-химических исследований, представленных в таблице 1, можно сделать следующие выводы: показатели массовой доли влаги не превышают допустимую норму в соответствии с ГОСТ Р 53882-2010 «Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия». Массовая доля влаги баранок варьировалась от 16,9 % (баранки «Оригинальные») до 18,1 % (баранки «Сдобные»). Соответствие

массовой доли влаги у образцов баранок требованиям стандарта объясняется соблюдением режимов хранения продуктов.

Таблица 1 – Физико-химические показатели качества образцов

| Образцы баранок | Показатели             |                        |                   |                        |                    |                        |
|-----------------|------------------------|------------------------|-------------------|------------------------|--------------------|------------------------|
|                 | Массовая доля влаги, % |                        | Набухаемость      |                        | Кислотность, град. |                        |
|                 | ГОСТ Р 53882-2010      | Фактический показатель | ГОСТ Р 53882-2010 | Фактический показатель | ГОСТ Р 53882-2010  | Фактический показатель |
| «Ванильные»     | Не более 19,0          | 17,3                   | Не менее 2,5      | 2,7                    | Не более 3,0       | 2,1                    |
| «Оригинальные»  |                        | 16,9                   |                   | 2,8                    |                    | 2,4                    |
| «Сдобные»       |                        | 18,1                   |                   | 2,7                    |                    | 2,3                    |
| «Яичные»        |                        | 17,5                   |                   | 2,9                    |                    | 2,6                    |
| «Молочные»      |                        | 17,4                   |                   | 2,9                    |                    | 2,7                    |

Анализ показателя набухаемости баранок требованиям ГОСТ Р 53882-2010 «Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия» показал, что все образцы соответствуют стандарту и находятся в пределах от 2,7 до 2,9. Это объясняется использованием высококачественного сырья и соблюдением технологического режима при производстве изделия.

Показатель кислотности у всех исследуемых образцов баранок не превышает норму по ГОСТ Р 53882-2010 «Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия» и находится в пределах от 2,1 град. (баранки «Ванильные») до 2,7 град. (баранки «Молочные»). Это объясняется соответствующей рецептурой хлебобулочных изделий и соблюдением условий хранения.

Следовательно, все образцы баранок соответствуют требованиям ГОСТ Р 53882-2010 «Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия» по физико-химическим показателям качества.

В результате проведенного исследования можно сделать следующие выводы.

Товароведная оценка качества пяти образцов хлебобулочных бараночных изделий разных производителей, реализуемых в розничной торговой сети г. Красноярск, позволила сделать следующие выводы.

1. Все исследуемые образцы баранок имели целостную ненарушенную упаковку, упакованы в целлофановые пакеты, что соответствует требованиям ГОСТ Р 53882-2010 «Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия».

2. Маркировка потребительской упаковки исследуемых образцов баранок разных производителей соответствует требованиям, указанным в ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

3. Анализ органолептических показателей качества (форма, поверхность, цвет, вкус и запах) образцов баранок свидетельствовал о соответствии требованиям ГОСТ Р 53882-2010 «Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия».

4. Массовая доля влаги баранок варьировалась от 16,9% (баранки «Оригинальные») до 18,1% (баранки «Сдобные»). Коэффициент набухаемости баранок находится в пределах от 2,7 до 2,9, что соответствует требованиям стандарта. Показатель кислотности у образцов баранок не превышает норму и варьируется от 2,1 град. (баранки «Ванильные») до 2,7 град. (баранки «Молочные»).

Все исследуемые образцы баранок допускаются в розничную реализацию.