



Оценка качества хлебобулочных изделий, на материалах РТП «ТИТАН».

Житихина Анна. ПОЧУ «Техникум экономики, торговли и права» г.Улан-Удэ



Актуальность

Качество продукции в наше время очень важно и необходимо знать влияние факторов, которое его формируют и сохраняют.

Объект исследования

Розничное торговое предприятие «ТИТАН»

Цель исследования

Изучить оценку качества продовольственных товаров предприятия на примере хлебобулочных товаров.

Образцы исследования:

№1 - хлеб «Дарницкий»

ОАО БХП.

№2 - хлеб «Формовой на закваске»

Собственное производство.

№3 - хлеб «Зерновой»

ООО «КАРАВАЙ»



Состояние мякиша образцов хлеба



№1

№2

№3

Результаты органолептической оценки хлеба, согласно ГОСТ 2077-84, ГОСТ 26983-2015:

Наименование показателей	Нормативные значения	Фактические значения		
		Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3
Органолептические показатели				
Формоустойчивость	Восстанавливает форму	Восстанавливает форму	Восстанавливает форму	Восстанавливает форму
Внешний вид: Форма	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов
Поверхность	Шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Допускается наличие шва от делителя укладчика.	Шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Присутствует шов делителя укладчика.	Шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Присутствует шов делителя укладчика.	Шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Присутствует шов делителя укладчика.
Цвет	От светло-коричневого до темно-коричневого	Темно-коричневый	Темно-коричневый	Светло-коричневый
Толщина корки, мм	3 – 4	4	4	4
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.
Состояние мякиша	Пропеченный, липкий, невлажный на ощупь, эластичный. Без комочков и следов непромеса.	Пропеченный, липкий, невлажный на ощупь, эластичный. Без комочков и следов непромеса.	Пропеченный, липкий, невлажный на ощупь, эластичный. Без комочков и следов непромеса.	Пропеченный, липкий, невлажный на ощупь, эластичный. Без комочков и следов непромеса. Отслоение верхней корки от мякиша.
Вкус	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса

Вывод:

В результате органолептической оценки, все исследуемые образцы, кроме образца № 3 (хлеб «Зерновой», производитель: ООО «КАРАВАЙ»), соответствуют нормам качества указанным в ГОСТ.

В образце №3, был выявлен дефект - отслоение верхней корки от мякиша, это может возникнуть вследствие:

- недостаточного брожения и расстойки теста в процессе приготовления хлеба;
- деформации горячего хлеба;
- переработки муки с упругой коротко рвущейся клейковиной;
- чрезмерного нагрева верхних поверхностей печи.