

УДК 664.661

**Сравнительная органолептическая оценка качества батонov
разных производителей**

Еремина Ю.А., Мижевикин Д.А., Мижевикина А.С.

Хлебобулочные изделия являются незаменимой составляющей рациона любого человека, в России сокращается производство хлеба. Кроме того следует отметить, что в РФ пытаются снизить нормы потребления хлеба. Если сравнивать рекомендации Министерства здравоохранения до 2010 года, то средняя норма составляла порядка 107 кг, а после 2010 года уже 100 кг. В то же время в Законе о потребительской корзине норма потребления хлеба для трудоспособного населения ранее составляла 133,7 кг, в настоящее время - 126 кг на одного человека в год. Считается, что подобная тенденция будет способствовать улучшению здоровья россиян за счет оптимальной структуры питания. Однако мировой опыт в данной сфере показывает, что на здоровье влияет в большей степени не объем потребленного хлеба, а его качество.

На данный момент существует огромное многообразие хлебобулочных изделий, в том числе и батонov. Батон - это хлебобулочное изделие, которое выполнено из пшеничной муки высшего сорта, и других натуральных и только высококачественных и первосортных ингредиентов. В батонах содержится многие пищевые вещества, необходимые человеку; среди них белки углеводы, витамины, минеральные вещества, пищевые волокна.

Целью данной работы является сравнительная оценка качества 3-х видов батонov, вырабатываемых разными производителями.

Для достижения этой цели была поставлена задача:

- Провести сравнительную оценку качества 3-х видов батонov, вырабатываемых разными производителями по органолептическим и физико-химическим показателям.

Объектом настоящих исследований явились 3 образца батона нарезного разных производителей:

- **образец №1** «Батон Нарезной» Изготовлен по ГОСТ 31805-2012. Производитель: ООО «Хлебпром».
- **образец №2** «Батон нарезной нарезанный» Изготовлен по ГОСТ 31805-2012. Производитель: ОАО «Первый хлебокомбинат».
- **образец №3** «Батон нарезной» Изготовлен по ГОСТ 31805-2012. Производитель: Россия, г. Троицк.

Исследования проводили в 2015 году в лаборатории кафедры товароведения продовольственных товаров и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО ЮУрГАУ по основным показателям качества на соответствие требованиям ГОСТ Р31805-2012 [1].

Органолептическую оценку батончиков проводили по таким показателям как внешний вид, форма и поверхность – цвет, состояние мякиша, вкус и запах. Также исследовались физико-химические показатели батончиков влажность мякиша, пористость мякиша, и кислотность мякиша.

Таблица 1. Результаты органолептических исследований батончиков

Показатель и	ГОСТ 31805-2012	Образец №1	Образец №2	Образец №3
Внешний вид	Соответствующие виду изделия	Соответствующие виду изделия	Соответствующие виду изделия	Соответствующие виду изделия
Форма и поверхность - цвет	От светло-желтого до темно-коричневого	Светло-желтый	Желтый	Коричневый
Состояние	Пропеченный,	Пропеченный,	Пропеченный,	Пропеченный,

е мякиша	не влажный на ощупь, без следов непромеса.	не влажный на ощупь, без следов непромеса.	не влажный на ощупь, без следов непромеса.	не влажный на ощупь, без следов непромеса.
Вкус	Свойственный изделию данного вида, без постороннего привкуса. При использовании пищевкусовых добавок - привкус, свойственный внесенным добавкам	Свойственный изделию данного вида, без постороннего привкуса.	Свойственный изделию данного вида, без постороннего привкуса.	Свойственный изделию данного вида, без постороннего привкуса.
Запах	Свойственный изделию данного вида, без постороннего запаха. При использовании ароматических добавок - запах, свойственный внесенным добавкам	Свойственный изделию данного вида, без постороннего запаха.	Свойственный изделию данного вида, без постороннего запаха.	Свойственный изделию данного вида, без постороннего запаха.

Как видно из таблицы 1, все исследуемые образцы батонов не имели отклонений от требований стандарта. Таким образом, батон нарезной производства ООО «Хлебпром», батон нарезной производства ОАО «Первый хлебокомбинат» и батон нарезной производства г.Троицк полностью соответствуют требованиям стандарта (ГОСТ 31805-2012).

Таблица 2. Результаты физико-химических исследований

Показатели	ГОСТ 31805-2012	Образец №1	Образец №2	Образец № 3
Влажность мякиша, %	19,0-48,0	23,0	27,0	22,0
Пористость мякиша, %, не менее	68,0	74,0	72,0	70,0
Кислотность мякиша, град, не более	3,5	2,5	2,9	3,2

Из таблицы 2 видно, что батон нарезной производства г.Троицк имеет самую низкую влажность мякиша-22%, наименьшую пористость и самую высокую кислотность, по сравнению с батонами производства ООО «Хлебпром» и ОАО «Хлебокомбинат», но при этом, все эти показатели находятся в пределах нормы.

В целом, по физико-химическим показателям исследуемые образцы батона нарезного соответствует требованиям стандарта ГОСТ 31805-2012.

Таким образом, было установлено, что по органолептическим и физико-химическим показателям батон нарезной производства ООО «Хлебпром», батон нарезной производства ОАО «Первый хлебокомбинат» и батон нарезной производства г.Троицк соответствуют требованиям ГОСТ 31805-2012;

Список используемой литературы:

1. ГОСТ 31805-2012 «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия» Сб. ГОСТов. -М.: ИПК Издательство стандартов, 2002. – 11с.
2. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. – М.: Стандартинформ, 2006. – 28 с.