

УДК 664.761.1

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА

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

Пшеничная мука – мука, получаемая из зёрен пшеницы. Пшеничная мука – пожалуй, самая популярная в мире мука для выпечки. Она бывает нескольких видов.

В муке высшего сорта (на некоторых упаковках пишется слово «экстра») довольно мало клейковины, а на вид она совсем белая. Такая мука идеально подходит для сдобных изделий, её часто применяют как загуститель в соусах.

Мука первого сорта хороша для несдобной выпечки, а изделия неё черствеют гораздо медленнее. Во Франции из пшеничной муки первого сорта принято печь хлеб.

Что же касается муки второго сорта, то в ней до 8% отрубей, поэтому она гораздо темнее первосортной. Её используют в нашей стране – именно из неё делают несдобные изделия и обычный белый хлеб, а смешав в ржаной мукой – чёрный.

В результате социологического опроса на тему «Муку какого вида и сорта Вы предпочитаете покупать чаще всего?» были получены следующие данные: наибольшее количество респондентов – 77% чаще всего приобретают пшеничную муку высшего сорта. Реже покупают пшеничную муку I сорта – 15% опрошенных. Очень редко приобретают пшеничную муку II сорта – 5% и ржаную муку – 3%. На следующем этапе социологического опроса выяснили, что наибольшее число респондентов предпочитают муку пшеничную высшего сорта «Увелка», производимую предприятием ЗАО КХП «ЗЛАК», на втором месте мука пшеничная высшего сорта «Макфа», производимая предприятием ОАО «Макфа», последнее место заняла пшеничная мука такой марки как «Бисмак», производимая предприятием

ООО «ТАК АГРОС». Для дальнейших исследований мы отобрали образцы этих производителей.

Образцы пшеничной муки высшего сорта были упакованы в бумажные пакеты. Упаковка образцов была чистой, целой, без повреждений в соответствии с требованиями ГОСТ 26791-89 [1]. Результаты оценки полноты маркировки исследуемых образцов пшеничной муки представлены в таблице 1.

Таблица 4- Результаты оценки полноты маркировки пшеничной муки

Наименование показателя	Результаты исследований				
	Образец №1	Образец №2	Образец №3	Образец №4	Образец №5
Наименование продукта	Мука «Увелка» пшеничная высшего сорта	Мука «Шадринская» пшеничная высшего сорта	Мука «Макфа» пшеничная высшего сорта	Мука «Дикси» пшеничная высшего сорта	Мука «Бисмак» пшеничная высшего сорта
Наименование и местонахождение изготовителя	ЗАО КХП «ЗЛАК», п. Увельский, ул. Элеваторная 5	ЗАО «Шадринский комбинат хлебопродуктов», Курганская обл. г. шадринск, ул. Труда 14	ОАО «Макфа», Сосновский район, п. Рощино	ОАО «Московский мельничный комбинат №3» г. Москва, ул. 1-ая Магистральная 14	ООО «ТАК АГРОС» Тамбовский район, пос. Строитель, ул. Промышленная 54
Масса нетто, кг	2	2	2	2	2
Пищевая ценность на 100 г продукта:					
углеводы, г.	71,0	68,7	70,6	71,0	70,6
белок, г.	10,5	10,3	10,3	10,0	10,3

жир, г	1,0	1,1	1,1	1,0	1,1
Энергетическая ценность, Ккал	330,0	334,0	334,0	330,0	334,0
Изготовлено и упаковано, № смены	08.09.14. 2	05.12.14	24.10.14 1	12.12.14	29.01.15 1
Срок годности и условия хранения	Хранить при температуре не выше 25 градусов, ОВВ не более 70%	Хранить при температуре не выше 25 градусов, ОВВ не более 70%	Хранить при температуре не выше 25 градусов, ОВВ не более 70%	Хранить при температуре не выше 25 градусов, ОВВ не более 70%	Хранить при температуре не выше 25 градусов, ОВВ не более 70%
Обозначение настоящего стандарта	ГОСТ Р 52189-2003				
Пищевые добавки, ароматизаторы	Отсутствуют	Отсутствуют	«Витаминизированная»	Отсутствуют	«Витаминизированная»

Анализируя данные таблицы 1, мы видим, что во всех образцах маркировка нанесена в полном объеме, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 26791-89.

Органолептическую оценку муки определяли по таким показателям как цвет, запах, вкус и наличие хруста.

Результаты органолептических испытаний приведены в таблице 2.

Таблица 2 – Результаты органолептической оценки пшеничной муки

Показатели качества	Норма по ГОСТ Р 52189-2003	Результаты исследований				
		Образец №1 Мука	Образец №2 Мука	Образец №3 Мука	Образец №4	Образец №5

ва		«Увелка»	«Шадринская»	«Макфа»	Мука «Дикси»	Мука «Бисмак»
Цвет	Белый или белый с кремовым оттенком	Белый	Белый с кремовым оттенком	Белый	Белый с кремовым оттенком	Белый с кремовым оттенком
Запах	Свойственной пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый и не плесневелый				Свойственный пшеничной муке, не затхлый не плесневелый	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов
Вкус	Свойственной пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый и не плесневелый	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый и не плесневелый
Наличие хруста	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста	При разжевывании муки хруст не ощущается	При разжевывании муки хруст не ощущается	При разжевывании муки хруст не ощущается	При разжевывании муки хруст не ощущается	При разжевывании муки хруст не ощущается

В ходе проведённых испытаний было установлено, что все образцы пшеничной муки высшего сорта по органолептическим показателям соответствуют требованию ГОСТ Р 52189-2003.

Выводы:

1. Социологический опрос на тему «Муку какого вида и сорта Вы предпочитаете покупать чаще всего?» показал, что наибольшее количество респондентов – 77% чаще всего приобретают пшеничную муку высшего сорта. Реже покупают пшеничную муку I сорта – 15%.
2. В результате социологического опроса на тему: «Пшеничную муку высшего сорта какой торговой марки Вы предпочитаете покупать?» были получены следующие данные «Увелка» - 34%, «Макфа» - 29%, «Дикси» - 13%, «Шадринская» - 12%, «Бисмак» - 10%.
3. Упаковка и маркировка муки высшего сорта таких торговых марок как «Увелка», «Макфа», «Шадринская», «Бисмак», «Дикси» полностью соответствовала требованиям ГОСТ Р 26791-89.
4. Органолептические показатели пшеничной муки высшего сорта таких предприятий изготовителей как ЗАО КХП «ЗЛАК», ЗАО «Шадринский комбинат хлебопродуктов», ОАО «Макфа», ОАО «Московский мельничный комбинат №3», ООО «ТАК АГРОС» соответствовали требованиям ГОСТ Р 52189-2003 по всем показателям.

Список литературы

1. ГОСТ 26791-89 «Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение».- Введ. 01.07.1990. – М.: Стандартинформ, 1990. – 8с.
2. ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».- Введ. 01.01.2005. – М.: Изд-во стандартов, 2004. – 11с.
3. Гранаткина, Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами / Н.В. Гранаткина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 240 с.