УДК 664.66:620.2

Товароведная оценка качества хлебобулочных изделий, реализуемых в розничной торговой сети

Пархоменко Ю.В., Бучель А.В.

ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»

Институт ветеринарной медицины

г. Троицк

Аннотация. Батоны из пшеничной муки высшего сорта «Молочный», «Подмосковный» соответствуют требованиям ГОСТ 2077-84 [С. 2], ГОСТ 31805-2012 [С. 5], ГОСТ 24557-89 [С.2] и ТР ТС 022/2011[URL: http://docs.cntd.ru/document/902320347] и подлежат свободной реализации. Батон «Нарезной» не допускается в свободную реализацию и должен быть отправлен на промышленную переработку, причиной этому служит выявленная пониженная пористость.

Хлебобулочные изделия являются основным продуктом питания человека, всегда присутствует в его рационе и являются пристальным объектом товароведной экспертизы.

Качество хлеба и хлебобулочных изделий является одной из важнейших задач для сохранения благополучия и здоровья общества, поскольку они содержат необходимые для жизнедеятельности организма вещества: белки, углеводы, витамины группы В, клетчатку, фосфор (Р), калий (К), магний (Mg) и др. [7, с. 134].

Целью данной работы является проведение товароведной оценки качества хлебобулочных изделий, реализуемых в розничной торговой сети г. Троицка.

Для достижения поставленной цели нами были определены следующие задачи: дать товароведную характеристику батонов «Молочный», «Подмосковный», «Нарезной» на соответствие требованиям ГОСТ 31805-

2012; по результатам проведенных исследований сделать заключение, обосновать выводы и дать рекомендации торговой сети «Дикси».

Материалы и методы исследования. Объектами специальных исследований явились 3 образца батона из пшеничной муки, следующих наименований: «Молочный», «Подмосковный», «Нарезной», произведенные АО «Первый хлебокомбинат» и ИП Ахмадуллин И.Р. Отбор проб для исследования проводили по ГОСТ 5667-65 [С. 1].

В объектах исследования определяли качество упаковки, полноту маркировки, органолептические и физико-химические показатели.

Органолептические и физико-химические исследования были проведены в феврале 2017г. на базе лаборатории кафедры Товароведение продовольственных товаров и ветеринарно-санитарной экспертизы Института ветеринарной медицины.

Результаты собственных исследований. На первом этапе исследований была проведена оценка качества упаковки и маркировки отобранных образцов на соответствие требованиям ТР ТС 022/2011 [URL: http://www.tsouz.ru/db/techreglam.pdf]. Установлено, что исследуемые образцы были упакованы в целые, чистые полимерные пакеты. Этикетки художественно оформленные, целые, чистые. Информация для потребителя указанная на маркировке присутствовала в полном объёме и содержала сведения касаемые наименования продукта и предприятия-изготовителя, его юридический адрес и местонахождение, обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт, товарный знак изготовителя, состав продукта и его пищевой ценности, срок годности и условия хранения, знак подтверждения соответствия, дата изготовления и упаковывания, штрих код, масса нетто.

В целом, маркировка всех исследуемых образцов батона была хорошо читаема и по всем показателям соответствовала требованиям ТР ТС 022/2011 [URL: http://www.tsouz.ru/db/ techreglam.pdf].

Проведение органолептической оценки качества продукции - это один из важных этапов экспертизы, результаты этой оценки представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Органолептические показатели качества батонов из пшеничной муки высшего сорта

Показатель	Характеристика и норма			
	Нормы по ГОСТ 31805-2012	Фактический результат		
		Батон «Молочный»	Батон «Подмосковный»	Батон «Нарезной»
Внешний вид: форма и поверхность - цвет	Соответствующие виду изделия. От светло-желтого до темно-коричневого	Соответствующие виду изделия. Светло-желтый	Соответствующие виду изделия. Светло-желтый	Соответствующие виду изделия. Желтый
Состояние мякиша(пропеченность, промес, пористость)	Пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса	Пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса	Пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса	Пропеченный, 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. С соответствующим молочным привкусом	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. С соответствующим молочным запахом	Свойственный изделию данного вида, без постороннего запаха	Свойственный изделию данного вида, без постороннего запаха

Из данных таблицы 1 видно, что батоны имели продолговато-овальную форму без притисков, вздутий, трещин и подрывов. Поверхность всех изделий была гладкая, глянцевая, равномерного светло-желтого цвета с характерными косыми надрезами от 5 до 7 штук в зависимости от предприятия-изготовителя.

Мякиш анализируемых образцов батона был пропеченным, невлажным, эластичным, без комочков и следов непромеса. Пористость хлебного мякиша предприятий ОАО «Первый хлебокомбинат» и ИП Ахмадуллин И.Р. была развитая, равномерная, у батонов вырабатываемых в условиях малых предприятий - не достаточно развитая с единичными увеличенными порами (ИП Ахмадуллин И.Р.) , что могло быть следствием недостаточной расстойки тестовых заготовок и следствием недостаточного брожения теста.

Вкус и запах - свойственный данному виду изделия, без хруста, постороннего привкуса и запаха.

Результаты физико-химических исследований батона «Молочный», «Подмосковный» и «Нарезной» представлены в таблице 2. Данная группа показателей позволяет проконтролировать соблюдение рецептур и технологию производства.

Таблица 2 – Физико-химические показатели качества батонов из пшеничной муки высшего сорта

Показатель	Характеристика и норма			
	Нормы по ГОСТ 31805-2012	Фактический результат		
		Батон «Молочный»	Батон «Подмосковный»	Батон «Нарезной»
Влажность мякиша, %	19,0-48,0	40	38	41
Кислотность мякиша, град, не более	3,5	2,5	2,4	2,4
Пористость мякиша, %, не менее	68	72	75	59

Как видно из таблицы 2, батоны предприятия-изготовителя «Первый хлебокомбинат» соответствует нормам по всем показателям. Несмотря на низкий показатель влаги у данных образцов отмечена высокая пористость.

Образец батон «Нарезной» соответствует норме по показателям влажности и кислотности, но у данного образца значительно понижена пористость, снижение пористости батона служит признаком низкого качества муки, используемой в качестве сырья.

Батон «Нарезной» не допускается в свободную реализацию и должен быть отправлен на промышленную переработку, причиной этому служит выявленная пониженная пористость.

Батоны изготовителя «Первый хлебокомбинат» соответствует нормам по всем показателям. Образец батон «Нарезной» соответствует норме по показателям влажности и кислотности, но у данного образца значительно понижена пористость следовательно он не допускается в свободную реализацию и должен быть отправлен на промышленную переработку.

По результатам проведённых исследований, нами сделаны следующие выводы:

1. По всем органолептическим показателям исследуемые батоны «Молочный», «Подмосковный» и «Нарезной» соответствует требованиям ГОСТ 31805-2012 [С. 5].

2. По физико-химическим показателям батон «Нарезной» не соответствует требованиям ГОСТ 5669-96 [С. 2].

Список использованной литературы

1. Герасимова В.А. Товароведение и экспертиза потребительских товаров учебник для студентов вузов / В.А. Герасимова, Е.С. Белокурова, А.А. Вытовтов. - Санкт-Петербург [и др.]: Питер, 2013. - 396 с.

2. ГОСТ 2077-84. Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Общие технические условия. - Москва: Издательство стандартов, 2006. – 6с.

3. ГОСТ 5667-65. Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий. - Москва: Издательство стандартов, 2016. – 4с.

4. ГОСТ 5669-96. Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости. - Москва: Издательство стандартов, 2006. – 2с.

5. ГОСТ 24557-89. Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия. - Москва: Издательство стандартов, 2008. – 6с.

6. ГОСТ 31805-2012. Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия. - Москва: Издательство стандартов, 2013. – 15с.

7. Жарикова Г.Г. Химический состав продовольственных товаров. Санитария и гигиена: учебник для студентов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / Г.Г. Жарикова. - Москва: Academia, 2009. - 299 с

8. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017. - 400 с.

9. Технический Регламент Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/902320560 (дата обращения: 01.04.2017.).