

ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВІЙ МЕРЕЖІ МІСТА ХАРКОВА

Кошара Ю.І., гр. ТЕ-30

Науковий керівник – доц. **Попова Т.М.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сьогодні хлібопекарське виробництво є однією з найбільших галузей харчової промисловості в усьому світі, тому що хліб – цінний продукт харчування, з яким людина одержує необхідні йому біологічні сполуки. Постійно проводиться робота з розширення і поліпшення асортименту хлібобулочних виробів, створюються нові дієтичні і лікувальні сорти хліба. Поліпшення якості продукції, розширення асортименту виробів, у тому числі дієтичного призначення, є актуальною проблемою для хлібопекарної промисловості. Але не завжди якість хлібобулочних виробів знаходиться на належному рівні. Товарознавча експертиза є важливим бар'єром, який запобігає надходженню неякісної продукції на ринки та до споживачів України.

Метою нашої роботи було проведення експертизи якості хлібобулочних виробів, що реалізуються у торговій мережі м. Харкова. Для дослідження було обрано зразки батону «Слобожанський» різних виробників.

Дослідження проводилися відповідно до ДСТУ-П 4587:2006 «Вироби булочні. Загальні технічні умови».

Експертиза маркування та пакування досліджуваної продукції встановила наявність всієї необхідної інформації на упаковках батонів згідно встановлених вимог. Порушень пакування не було виявлено.

Експертиза органолептичних показників включала оцінку зовнішнього вигляду (форми, поверхні, кольору виробів), стану м'якшки (пропеченість, проміс, пористість), смаку та запаху батонів. Всі досліджувані зразки батону «Слобожанський» не мали порушень та відхилень від встановлених норм.

Експертиза фізико-хімічних показників (вологості, кислотності та пористості) виявила не відповідність батону «Слобожанський» виробництва ТОВ «Хлібозавод Ново-Баварський» вимогам НТД за показниками вмісту вологи та пористості, що є наслідком порушення технології виготовлення продукції.

Таким чином, проведення експертизи дозволяє контролювати якість хлібобулочних виробів, що є запорукою високої конкурентоспроможності продукції хлібопекарної промисловості.