

## ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ЖИТНЬОГО ХЛІБА З ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ ЦІННІСТЮ

Риндіна А.О., гр. ТЕ-23

Наукові керівники – д-р техн. наук, проф. Шаніна О.М.  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Щоб утримати лідерство деякі з виробників звертаються до більш швидких і ефективних способів виробництва, додавання різноманітних добавок, які покращують смак та подовжують зберігання житнього хліба. За рахунок появи нових видів виробів попит на традиційні марки хліба щороку зменшується приблизно на 5%. На даний час вченими багатьох інститутів розроблено, запатентовано та продовжується розроблятися дуже багато найрізноманітніших видів житнього хліба з підвищеною цінністю, які дуже популярні серед різних верств населення.

З метою проведення товарознавчої експертизи якості хліба житнього різних вітчизняних виробників, що реалізується у торговельній мережі міста Харкова, для дослідження обрали десять зразків житнього хліба з підвищеною біологічною цінністю: «Султан», «Ізюминка», «Пушкарівський», «Житній діабетичний», «Ізюминка салтівська», «Гетьманський», «Джерело», «Козацький з салом», «Дарунок» та «Кавказький».

Встановлено, що на маркуванні та пакуванні зразків житнього хліба представлено необхідну інформацію у повному обсязі (крім «Ізюминка салтівська» та «Гетьманський», у яких була відсутня дата виготовлення).

Експертиза за органолептичними показниками дозволила встановити, що всі зразки відповідають вимогам стандарту ДСТУ 4582:2006 «Хліб та хлібобулочні вироби», крім живого хлібу «Козацький з салом», в якому сильно виражений присмак і запах застарілого сала.

При проведенні дослідження за фізико-хімічними показниками було встановлено, що всі зразки житнього хліба з підвищеною біологічною цінністю задовольняють вимоги стандарту, крім зразка «Ізюминка», у якому значення кислотності перевищувало норматив.

Було встановлено, що під час зберігання у зразках житнього хліба відбувалися процеси, які погіршують органолептичні та фізико-хімічні показники, а саме: хліб усихає, зменшується масова частка вологи, маса, відбувається черствіння хліба, зменшується пористість та підвищується кислотність.