

Секція 7. ФОРМУВАННЯ ТА КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ НЕПРОДОВОЛЬЧИХ І ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ, МИТНІ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

ЕКСПЕРТИЗА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ НА РИНКУ УКРАЇНИ, ОРГАНОЛЕПТИЧНИМИ МЕТОДАМИ

Бабенко К.Р., гр. ТЕМС-12

Науковий керівник – канд. хім. наук, доц. **Крюк Т.В.**
Донецький національний університет економіки і торгівлі
ім. М. Туган-Барановського

За офіційними даними, річна випічка хліба в Україні становить 1,7 млн тонн, що становить біля 100 г на людину в добу. Найбільшими виробниками хлібу та хлібобулочних виробів в нашій країні є компанія «Хліб Києва», яка займає 13,5% національного ринку, ЗАТ «Укрзернопром», ПАТ «Концерн «Хлібпром» (питома вага обох компаній на ринку складає близько 6%), ВАТ «Коровай» (близько 3% національного ринку), ТОВ «Агросервіс 2000» (2,9% ринку).

Для дослідження було обрано 3 зразки батонів вищого сорту, а саме: зразок № 1 – продукція ТМ «Урожай», зразок № 2 – ПРАТ «Булочно-кондитерський комбінат», зразок № 3 – «Радянський хлібокомбінат». Результати експертизи зразків, що одержано за допомогою органолептичних методів, представлено в таблиці.

Таблиця – Результати дослідження зразків

Показник	№ зразка		
	1	2	3
Форма	довгасто-овальна		
Поверхня	гладка, без великих тріщин, з надрізами		
Колір	світло-жовтий	світло-жовтий	світло-коричневий
Пропеченість	пропечений, не вологий	пропечений, вологий	пропечений, не вологий
Проміс	без слідів непромиса, грудочок	без грудочок, є порожнечі	
Пористість	без порожнеч і ущільнень		
Смак	властивий даному виду виробу, без стороннього присмаку		
Запах	властивий даному виду виробу, без стороннього запаху		

За одержаними результатами зроблено висновок, що зразок № 1 відповідає вимогам ДСТУ 5667-65 «Хліб та хлібобулочні вироби. Органолептичні показники хліба та хлібобулочних виробів», зразки № 2, № 3 – не відповідають нормативного документу вимогам щодо пропеченості та промісу.