

ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ХЛІБА ПШЕНИЧНОГО

Бородай К.К., гр.ТК-49

Науковий керівник – доц. **Томашевська Р.Я.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Асортимент хліба та хлібобулочних виробів весь час поповнюється. На ринок виходять нові види хліба в тому числі збагачені різними добавками, такими як кунжут, насіння соняшника, насіння гарбуза, кмин, родзинки та іншими. Проте якість хлібобулочних виробів іноді потребує покращення.

У роботі було проведено оцінку якості зразків хліба українських виробників, що реалізуються на ринку м. Харкова.

Було проаналізовано стан пакування та маркування досліджуваних хлібобулочних виробів і виявлено, що всі зразки представлені однією торговою маркою, все ж таки є розбіжності і недоліки у маркуванні. Так, слід відмітити відмінне маркування зразків ЗАТ «Хлібзавод Салтівський», ВАТ «Люботинський хлібзавод», ВАТ «Одеський коровай». На вказаних зразках зазначені всі необхідні дані.

За органолептичними показниками якості всі зразки задовольняли норми ГОСТ. Всі зразки мали відповідний зовнішній вигляд, зокрема форма всіх зразків відповідна даному виду продукту, поверхня досліджуваних зразків не має крупних тріщин, які проходять через всю кірку та не мають підривів. Колір зразків відповідав найменуванню продукту та коливається в межах від світло-жовтого білуватого до темно-жовтого. Зразки мали свіжий вигляд та стан м'якуша. Так, м'якуш еластичний у всіх зразків, після легкого надавлювання пальцями м'якуш приймає початкову форму. М'якуш без комочків та слідів непромісу. Пористість розвинена, без пустот та ущільнень. Смак та запах досліджуваних виробів властивий, мав виражений аромат, без стороннього і пліснявого.

За показником вологість зразки не перевищували нормованих вимог. Вологість складала від 35,2% (ЗАТ «Хлібзавод Салтівський») до 39,0% (ВАТ «Одеський коровай»). Кислотність зразків не виходила за межі норм і коливалася в межах від 1,8 град (ЗАТ «Хлібзавод Салтівський» (хліб Слобідський)) до 3,5 (ВАТ «Одеський коровай»). За показником пористість, зразки мали розвинену пористість від 68,3% (ЗАТ «Хлібзавод Салтівський» (хліб Слобідський)) до 78,0% (ВАТ «Одеський коровай»).