

Тема: «Исследование муки по содержанию и качеству клейковины»

Автор работы: Наумович Григорий

Руководитель: Галушко Е.И.

качество товара всегда стоит на первом месте при его выборе покупателем. Качество муки, из которой будет сделано изделие, напрямую влияет на результат выпечки.

Объект исследования – пшеничная мука высшего сорта.

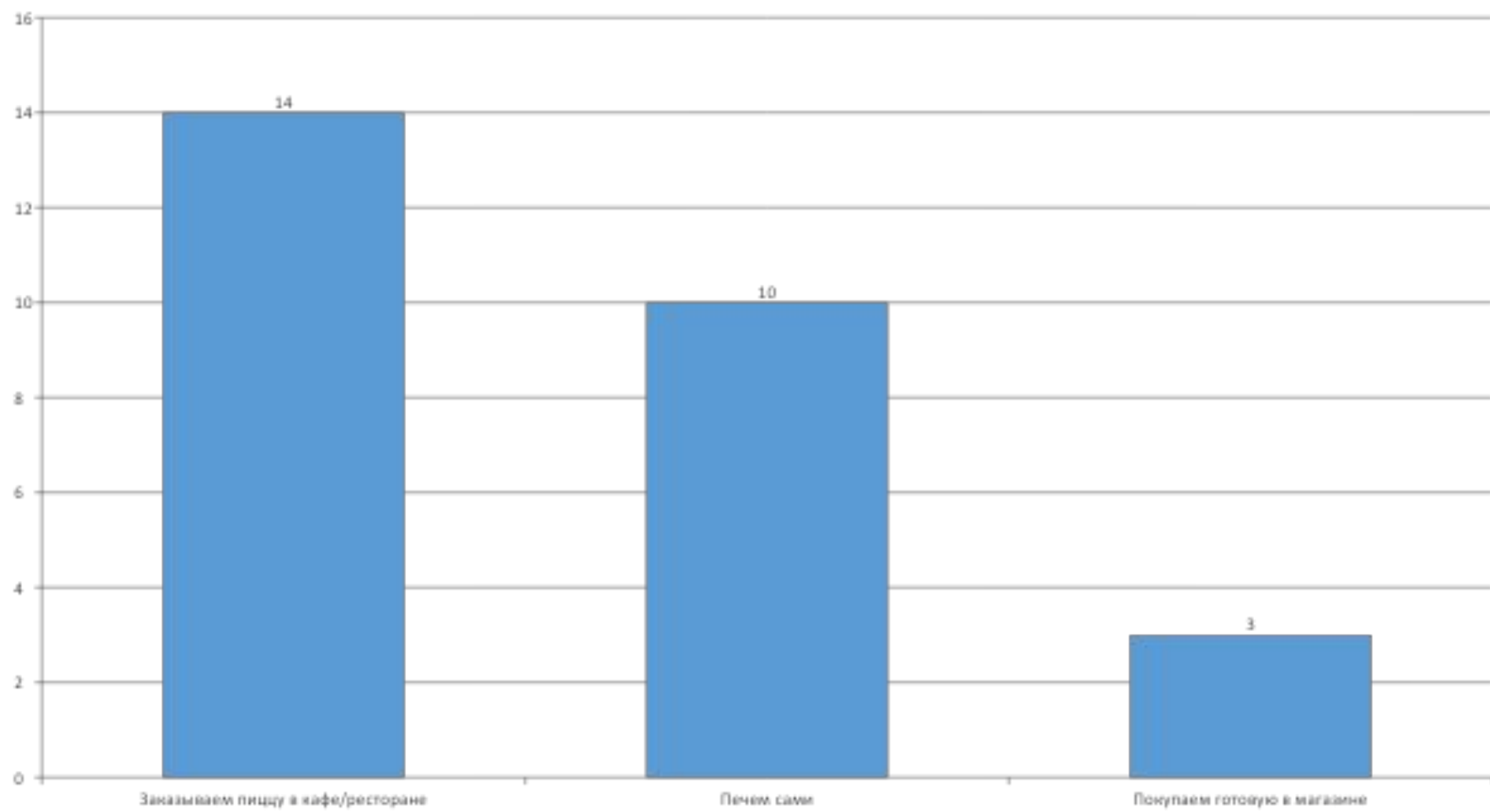
Предмет исследования – качество пшеничной муки.

Цель работы – провести оценку качества представленных образцов пшеничной муки высшего сорта по совокупности показателей.

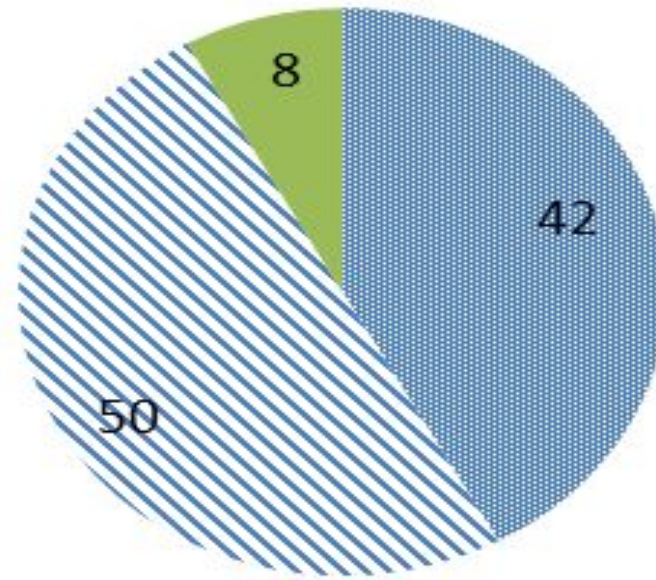
Задачи исследования:

- изучить историю происхождения муки;
- провести опрос среди одноклассников;
- оценить качество образцов муки по органолептическим показателям;
- определить содержание клейковины в исследуемых образцах муки;
- оценить качество полученной клейковины;
- по итогам исследования сделать выводы.

Методы исследования: органолептический, инструментальный методы.



Печете ли Вы пиццу дома?



■ часто

▨ редко

■ никогда

Исследуемые бренды пшеничной МУКИ



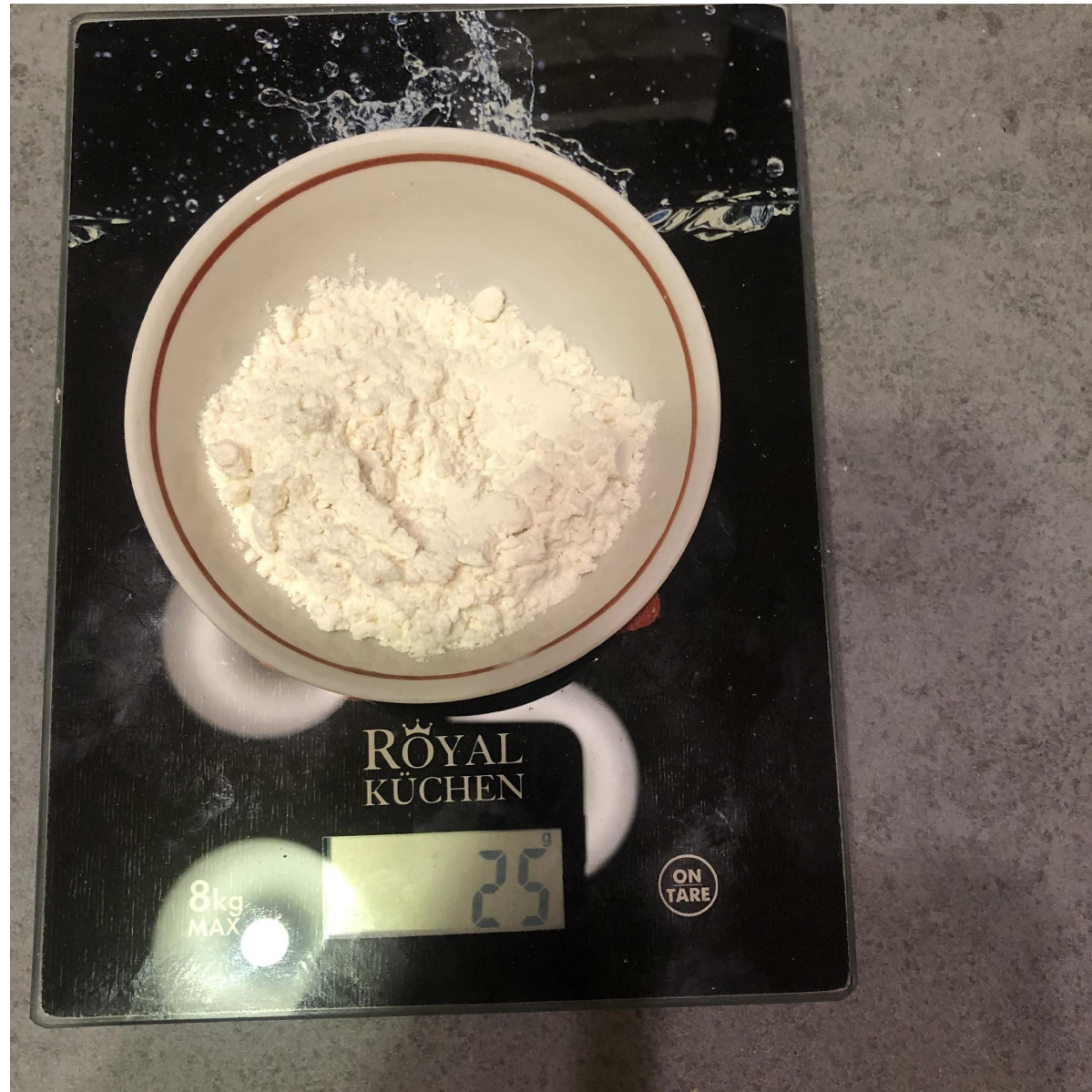
Оценка информации, содержащейся на упаковке

Показатель	Пышечка	Рязаночка	МАКФА	Лимак	Луховицкая
Сорт	Высший	Высший	Высший	Высший	Высший
Нормативный документ	ГОСТ 26574	ГОСТ 26574	ГОСТ 26574	ГОСТ 26574	ГОСТ 26574
Место производства	Московская обл., г. Сергиев Посад	г. Рязань	Челябинская обл., п. Рощино	Липецкая обл., с. Подгорное	Московская обл., г. Луховицы
Дата производства	28.02.21	11.11.20	23.11.20	28.10.20	15.02.21
Срок годности	6 мес	12 мес	12 мес	12 мес	12 мес
Масса нетто, кг	2	2	1	2	2
Пищевая ценность:					
- белки, г;	10,3	10,0	12,0	10,3	10,3
- жиры, г;	1,1	1,0	1,1	1,1	1,1
- углеводы, г	70,6	71,0	70,6	70,6	70,6
Калорийность, ккал	334	330	340	334	334
Товарный знак	Есть	Есть	Есть	Есть	Есть
Условия хранения	Описаны	Описаны	Описаны	Описаны	Описаны

Оценка органолептических показателей качества муки

Показатель	Пышечка	Рязаночка	МАКФА	Лимак	Луховицкая
Цвет	Белый	Белый	Белый с кремовым оттенком	Белый с кремовым оттенком	Белый
Запах	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый				
Вкус	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький				
Соответствие ГОСТу	Да	Да	Да	Да	Да





ROYAL
KÜCHEN

25^g

8kg
MAX

ON
TARE





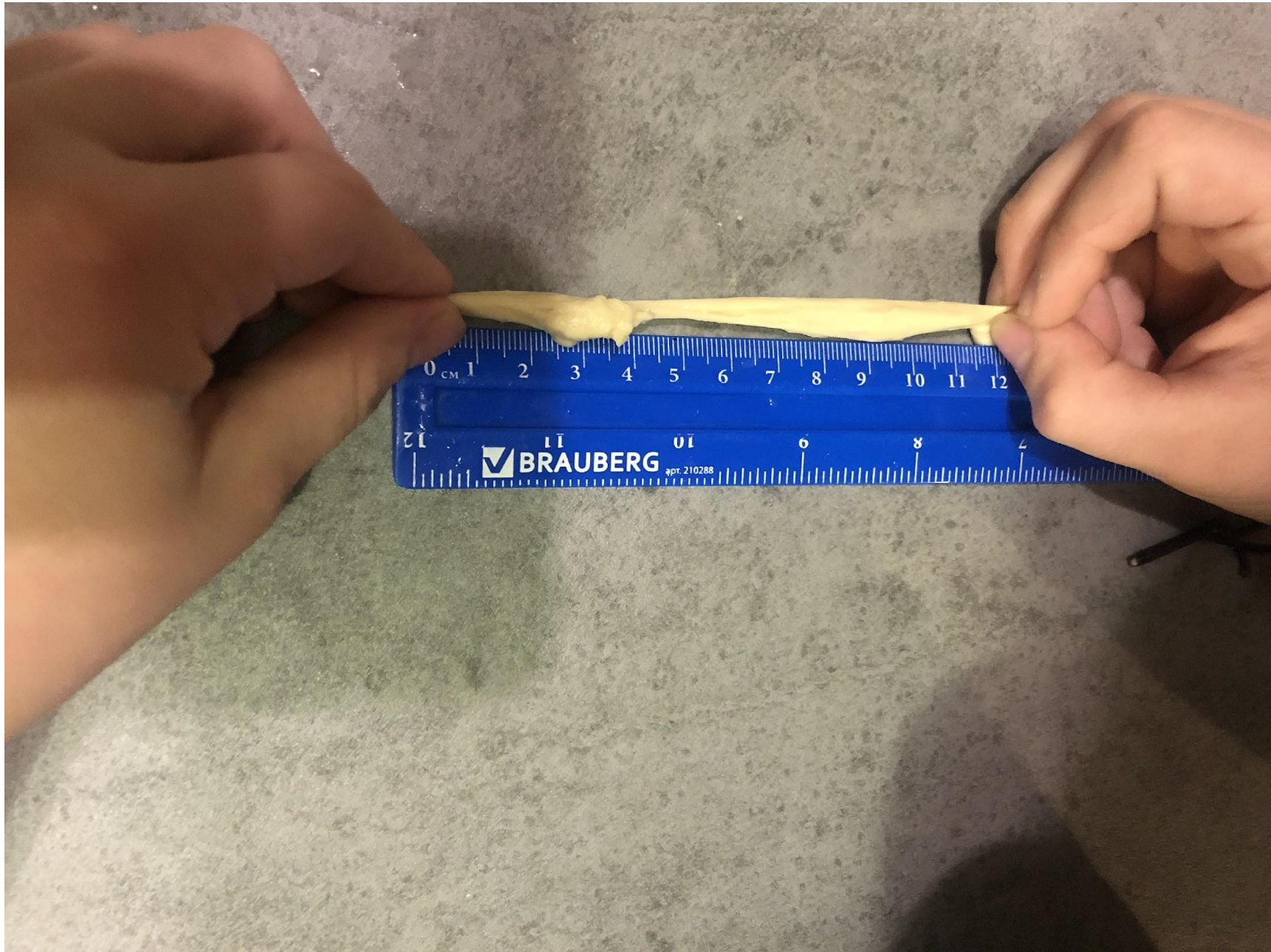






Количество сырой клейковины

Показатель	Пышечка	Рязаночка	МАКФА	Лимак	Луховицкая
Масса отмытой клейковины, г	7	9	9	10	7
Масса отвешенной муки, г	25	25	25	25	25
Количество сырой клейковины, %	28	36	36	40	28



Качество сырой клейковины

Показатель	Пышечка	Рязаночка	МАКФА	Лимак	Луховицкая
Цвет клейковины	Светло-кремовый	Светло-кремовый с серым оттенком	Светло-кремовый	Светло-кремовый	Светло-кремовый с серым оттенком
Растяжимость клейковины, см	13	17	19	16	18
Эластичность клейковины	Хорошая	Неудовлетворительная	Хорошая	Хорошая	Неудовлетворительная
Итог	Клейковина хорошая	Клейковина удовлетворительная	Клейковина хорошая	Клейковина хорошая	Клейковина удовлетворительная

Определение рейтинга пшеничной муки

Показатель	Пышечка	Рязаночка	МАКФА	Лимак	Луховицкая
Информация на упаковке	1	3	2	1	1
Органолептические показатели	1	1	1	1	1
Количество сырой клейковины	3	2	2	1	3
Растяжимость клейковины	5	3	1	4	2
Эластичной клейковины	1	2	1	1	2
Итог	11	12	7	8	9



Спасибо за внимание