



**КЕЙС «ПРОВЕДЕНИЕ
ЭКСПЕРТНОЙ ОЦЕНКИ
КАЧЕСТВА ХЛЕБА И
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ
ИЗДЕЛИЙ
РЕАЛИЗУЕМЫХ В
МАГАЗИНАХ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ
КООПЕРАЦИИ И В
МАГАЗИНАХ ТОРГОВЫХ
СЕТЕЙ»**



СМА

ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТНОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ РЕАЛИЗУЕМЫХ В МАГАЗИНАХ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ И В МАГАЗИНАХ

ТОРГОВЫХ СЕТЕЙ»

Цель работы – выявить, соответствуют ли физико - химические показатели качества образцов требованиям ГОСТ.

Объект исследования – физико – химические, органолептические показатели качества хлеба

Для реализации поставленной цели были сформулированы и решены следующие **задачи**:

- изучена информационная база по данной теме;
- выявлены наиболее предпочитаемые жителями сорта хлеба;
- освоены методики исследования;
- определена пористость хлеба;
- определена кислотность хлеба;
- определены содержание влаги в хлебе



ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТНОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ РЕАЛИЗУЕМЫХ В МАГАЗИНАХ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ И В МАГАЗИНАХ ТОРГОВЫХ СЕТЕЙ»



Наши эксперты закупили три образца Хлебобулочных изделий

- Батон «Весенний», производитель АО Ахтырский хлебозавод»
- Хлеб «Дарницкий «, производитель АО «Краснодарский хлебозавод №6»
- Хлеб «Городской» производитель АО «Краснодарский хлебозавод №6»

Его величество хлеб!

Определение органолептических показателей качества хлеба

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВЛАЖНОСТИ МЯКИША

Качество хлебобулочных изделий оценивали в соответствии с требованиями нормативной документации по органолептическим и физико-химическим показателям



ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВЛАЖНОСТИ МЯКИША



МЫ В ИССЛЕДОВАНИИ ОПИРАЛИСЬ НА СЛЕДУЮЩИЕ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ХЛЕБА: ВЛАЖНОСТЬ, КИСЛОТНОСТЬ, ПОРИСТОСТЬ

Характеристика физико - химических показателей качества хлеба

<i>№</i>	<i>Показатель</i>	<i>Характеристика</i>
1	Пористость	это объем пор, выраженный в процентах к общему объему мякиша хлеба. Хлеб с равномерной мелкой пористостью, хорошо разрыхленный лучше пропитывается пищеварительными соками и поэтому полнее усваивается.
2	Кислотность	Выражается в градусах. Во время брожения теста в хлебе накапливается молочная кислота. Нормальная кислотность улучшает вкус хлеба, недостаток ее делает хлебпресным, а излишек — кислым.
3	Влажность	Повышенная влажность снижает калорийность и ухудшает качество хлеба. Он делается более тяжелым, хуже усваивается организмом. Такой хлеб быстрее подвергается плесневению, заболеваниям, легко деформируются. Низкая же влажность хлеба приводит к тому, что он становится сухим, быстро черствеет, ухудшается его вкус. Влажность разных изделий колеблется от 34 до 51%. Так, сдобные хлебобулочные изделия высшего сорта должны иметь влажность 24— 39%, первого сорта — 30—39%.

ПРОВЕДЕНИЕ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В МАГАЗИНАХ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ И В МАГАЗИНАХ ТОРГОВЫХ СЕТЕЙ

В таблице приведены результаты исследования физико-химических показателей хлеба 3-х образцов.

Номенклатура показателей	Вид хлеба		
	Образец 1 Батон «ВЕСЕННИЙ»	Образец 2 Хлеб «ГОРОДСКОЙ»	Образец 3 Хлеб «ДАРНИЦКИЙ»
Влажность, %	44,2	41,0	42
Кислотность, Н	8,4	2,5	3,1
Пористость, %	72,1	84,2	92,6

При проведении комплексной оценки качества 3х образцов выяснилось, что: хлеб «Городской», хлеб «Дарницкий» формовой из смеси пшеничной и ржаной муки, что при проведении товароведной экспертизы отклонений от требований ГОСТа не выявлены. Образцы соответствуют нормативной документации. Батон «**Весенний**» предприятия АО «Ахтырский хлебозавод» **не соответствует требованиям ГОСТа** из –за повышенной влажности и кислотности

**ПРОВЕДЕНИЕ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В МАГАЗИНАХ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ И В
МАГАЗИНАХ ТОРГОВЫХ СЕТЕЙ**

ИССЛЕДОВАНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА

ХЛЕБА

*Органолептическую оценку хлеба
производят по внешнему виду, состоянию
мякиша, вкусу и запаху.*

- Внешний вид: форма правильная, поверхность гладкая без трещин и подрывов, цвет соответствует данному наименованию образца
- Состояние мякиша: пропеченный, эластичный, без комочков и следов не промеса, пористость развитая без пустот и уплотнений



ПРОВЕДЕНИЕ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В МАГАЗИНАХ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ И В МАГАЗИНАХ ТОРГОВЫХ СЕТЕЙ

В результате исследования органолептической оценки качества хлеба

1. Образца № 1 – Батон «Весенний» АО Ахтырский хлебозавод
2. Образца № 2 – Хлеб «Городской» формовой из пшеничной муки
3. Образца № 3 – Хлеб «Дарницкий» формовой из смеси ржаной и пшеничной муки

Выяснили, что не соответствует требованиям ГОСТа Батон «Весенний» по критериям оценки вкуса и запах

Номенклатура показателей	Вид хлеба		
	Образец 1 Батон «Весенний»	Образец 2 Хлеб «Городской»	Образец 3 Хлеб «Дарницкий»
Внешний вид	продолговато-овальная, соответствует формовому хлебу	соответствует формовому хлебу	соответствует формовому хлебу
Поверхность изделия	гладкая, без трещин, без подрывов	гладкая, без трещин, без подрывов	гладкая, без трещин, без подрывов
Состояние мякиша	пропеченный, эластичный	пропеченный, эластичный, хорошая пористость	пропеченный, эластичный, хорошая пористость
Вкус	Совершенно пресный, пересоленный	свойственный данному виду изделия, без посторонних привкусов	свойственный данному виду изделия, без посторонних привкусов
Запах	Невыраженный, слегка посторонний	свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха	свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха

ПРОВЕДЕНИЕ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В МАГАЗИНАХ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ И В МАГАЗИНАХ ТОРГОВЫХ СЕТЕЙ

На упаковке всех 3-х образцах содержатся следующие данные:

1. Наименование хлеба
2. Наименование предприятия
3. Товарный знак
4. Масса нетто
5. Состав продукта
6. Пищевая ценность 100г. Продукта
7. Срок температуры хранения
8. Дата выработки
9. Обозначение документа в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.
10. Информация о подтверждении соответствия пищевого продукта.



Спасибо за внимание!