

2. ГОСТ 27842-88. Хлеб из пшеничной муки. Технические условия.

3. ГОСТ 21094-75. Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности.

4. ГОСТ 5669-96. Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения пористости.

5. ГОСТ 5670-96. Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения кислотности.

THE EFFECTIVENESS OF MARINE CABBAGE IN THE PRODUCTION OF BREAD WHEAT

Savinova K.S., Loscutova S.V., Mudarisov F.A.

Key words: iodine deficiency, disease prevention, Bakery technology, application of marine cabbage

Work is devoted to development of technologies for the production of bread "Wheat" using marine cabbage for the prevention of iodine-deficiency disorders.

УДК 664.66

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

*Н.В. Савкина, студентка 3 курса экономического факультета
Научный руководитель – Н.Н. Андреев, кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВПО «Ульяновская государственная
сельскохозяйственная академия»*

Ключевые слова: качество, оценка, пористость, влажность, кислотность

Работа посвящена определению качества хлебобулочных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям. Данные показатели позволяют дать оценку форме, цвету, вкусу, запаху хлебобулочных изделий, определить массу, пористость, нормы влажности и кислотности.

Ассортимент хлебобулочных изделий насчитывает более 1000 наименований, как общего назначения, так и специального диетического. Ассортимент делится на группы: по виду муки – на ржаной, пшеничный; по способу выпечки – на формовой и подовый; по форме изделий – на батоны, булки, плетенки и др.; по рецептуре – на простой, улучшенный (с добавлением небольшого количества сахара, патоки, жира, пряностей) и сдобный (с повышенным содержанием жира и сахара); по назначению – на обыкновенный и диетический.[1]

Качество хлебобулочных изделий формируется на всех стадиях технологического процесса, начиная с подготовки сырья и заканчивая выпечкой изделий. В период просеивания муки не только удаляются примеси, но и происходит насыщение муки воздухом; правильная дозировка сырья оказывает влияние на вкус хлебобулочных изделий. Однородность теста при замесе обеспечивает нормальный процесс брожения. Обминка в период брожения и добавка сахара, жира способствуют лучшей разрыхленности готовых изделий, их специфическому вкусу и аромату. Выпечка является итогом физических, микробиологических, коллоидно-химических и биохимических процессов, в результате которых завершается формирование товарного вида и вкусовых свойств хлебобулочных изделий. От правильности установления момента готовности хлебобулочных изделий зависят толщина и окраска корки, физические свойства мякиша (сухость на ощупь, эластичность), запах и вкус хлебобулочных изделий. Качество готовых изделий контролируют по органолептическим и физико-химическим показателям.[2]

Массу одного изделия устанавливают путем отбора типичных 10 изделий, их взвешивания и вычисления массы одной штуки. Отклонение от массы, предусмотренной ГОСТом, должно быть + 2,5%, а при массе изделия 0,1 кг и менее - + 3%. Если несколько партий поступает от одного и того же предприятия с минусовым отклонением, получатель обязан предупредить предприятие и оно имеет право отказаться от приемки изделий с пониженной массой.

Хлебобулочные изделия должны иметь правильную форму с высоким подъемом над краями формы или отношением высоты к диаметру (0,4 – 0,5) для подового хлеба. Батоны должны иметь закругленные концы с неглубокими надрезами, расположение и количество которых соответствуют виду изделий. Городские булки – с приподнятым гребешком вдоль изделия, плетеные изделия – с ясно выраженным плетением, рожки – с рельефом от закаточных витков. Изделия не должны быть деформированными – смятыми или неровными по торцам, с боковыми выплывами для формового хлеба и с глубокими трещинами на верхней

корке и подрывами у подового хлеба. Поверхность формовых изделий не должна быть плоской, вогнутой или сморщенной, а поверхность подовых – расплывчатой.

Цвет корок должен быть у ржаных и ржано-пшеничных изделий коричневый с легким глянецом, у изделий из пшеничной муки – золотисто-коричневый, более светлый в местах подрезов и переплетений, поверхность изделий блестящая, гладкая, без подрывов, вздутий и крупных трещин вдоль всего изделия, пятен и подгорелостей. В связи с обработанной поверхностью (смазка яйцом, повидлом, обсыпка маком, сахарной пудрой, сахаром-песком, крошкой) обсыпка должна быть равномерной по поверхности. Боковые и нижняя корки должны иметь равномерную окраску без подгоревших остатков от предыдущих изделий. Корочки должны быть тонкими, равномерными, без заметного перехода в мякиш.

В реализацию не допускаются изделия с утолщенными бледными или слишком темными корками, а также с корками, имеющими на поверхности мелкие трещины, вздутия и пятна от подгоревших пузырей. [4]

При разрезе хлеба устанавливают состояние мякиша. Он должен быть хорошо пропеченным, эластичным (при легком надавливании пальцем принимать первоначальную форму), не липким и не влажным на ощупь, без комочков. Толстостенная, неравномерная пористость делает мякиш более грубым. Не допускается мякиш влажный, неэластичный, сыропеклый, суховатый, недостаточно эластичный, плотный, крошковатый, мало разрыхленный, который прилипает к ножу и комкуется при разжевывании. [5]

Вкус и запах изделий должны быть специфическими, свойственными хлебобулочным изделиям каждой группы. Изделия должны обладать приятным ароматом, иметь кисло-сладкий вкус, хорошо разжевываться. Хлебобулочные изделия не должны быть безвкусными или иметь горьковатый, затхлый, плесневелый и другие посторонние привкусы и запахи. [4]

Нормы влажности и кислотности самые высокие для хлебобулочных изделий из обойной муки, а пористость у них наиболее низкая. Чем выше сорт ржаной муки, тем ниже кислотность и выше пористость изделий. В изделиях из смеси ржаной и пшеничной муки при увеличении доли последней понижается кислотность и повышается пористость. У формовых изделий одного и того же наименования влажность и пористость немного больше, чем у подовых. [3,6]

В настоящее время проблема качества хлебобулочных изделий

должна быть под постоянным вниманием и контролем и в торговых точках необходимо расширить и разнообразить информацию о хлебобулочных изделиях.

Библиографический список:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник. – 9-е издание, перераб и доп./ Под общ. ред. Л.И. Пучковой. – СПб.: Профессия, 2002, 416 с.
2. Пучкова Л.И., Поляндова Р.Д., Матвеева И.В. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Часть 1. Технология хлеба. – СПб.: ГИОРД, 2005, 559с.
3. ГОСТ 21094 – 75 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности»
4. ГОСТ 5667 – 65 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий»
5. ГОСТ 5669 – 96 «Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости»
6. ГОСТ 5670 – 96 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности»

QUALITY ASSESSMENT OF BAKERY PRODUCTS

Savkina N.V., Andreev N.N

Key words: quality, assessment, porosity, moisture content, acidity

The study investigates the quality of bakery products on organoleptic and physico-chemical parameters. These parameters permit an assessment of the form, color, taste, smell of baked goods, determine the mass, porosity, moisture content and pH standards.