

Визначення органолептичних показників якості хлібобулочних виробів

Вінницький національний технічний університет

Анотація

Проведено огляд органолептичних показників якості хлібобулочних виробів.

Ключові слова: хліб, хлібобулочні вироби, показники якості.

Abstract

A review of organoleptic indicators of quality of bakery products was conducted.

Keywords: bread, bakery products, quality indices.

На сьогоднішній день маємо величезний асортимент хліба та хлібобулочних виробів. Хліб є джерелом вуглеводів і рослинних білків у харчуванні людини, проте поживна цінність та харчові переваги проявляються тільки у якісному продукті. Хороший хліб можна відрізнити від не якісного за низкою ознак: зовнішньому вигляду, стану м'якушу, смаку, запаху, вологості, кислотності тощо [1].

На кожен вид хліба та хлібобулочних виробів існують окремі державні стандарти, які встановлюють метод випічки, форму, необхідність відповідності рецептури стандартам і технічним умовам.

До органолептичних показників відносять: зовнішній вигляд (забарвлення скоринки, форму виробу, стан поверхні), стан м'якушки (структуру пористості, пропеченість, свіжість), аромат, смак хліба, розжовуваність м'якушки, наявність хрусту від мінеральних домішок [2].

Органолептичні показники якості характеризують словами: колір "блідий", "золотисто-жовтий", "світло-коричневий", "темно-коричневий"; стан скоринки – "гладка", "нерівна", "з тріщинами", "з підривами"; колір м'якушки – "білий", "сірий", "темний"; пористість – "рівномірна", "нерівномірна", "мілка", "середня", "крупна", "тонкостінна", "товстостінна"; еластичність м'якушки – "хороша", "середня" або "погана", тобто м'якушка еластична, недостатньо еластична чи нееластична.

Під час оцінки зовнішнього вигляду звертають увагу на правильність і симетричність форми виробів. Вироби повинні мати правильну форму, що відповідає даному виду. Колір скоринки залежно від сорту борошна характеризується як блідий, золотисто-жовтий, світло- чи темно-коричневий, коричневий.

Під час визначення стану скоринки треба звернути увагу на форму скоринки і стан її поверхні. Поверхня має бути гладкою, без тріщин, підривів і притисків (крім виробів, у яких вони передбачені нормативною документацією), глянцевою (крім виробів, у яких поверхня має бути шорсткувата). Тріщинами вважаються розриви, що йдуть через усю верхню скоринку. Підриви - це відрив бокової скоринки від верхньої - у формового хліба та нижньої - для подового.

Еластичність м'якушки оцінюють легким натискуванням одним або двома пальцями на поверхню зрізу виробу. Відривають пальці від поверхні та спостерігають за станом м'якушки. За повної відсутності залишкової деформації еластичність м'якушки оцінюють як добру; незначній деформації – як середню, а при значній залишковій деформації та замінанні м'якушки – як погану.

Під час оцінювання стану пористості м'якушки звертають увагу на величину пор, рівномірність їх розподілу, товщину стінок пор. М'якушка має бути добре пропеченою, еластичною.

Аромат і смак визначають під час дегустації, вони повинні відповідати даному сорту виробів, не мати сторонніх присмаків та запахів.

Для дослідження обрали хлібні вироби Вінницького хлібокомбінату.

За результатами досліджень встановлено, що органолептичні показники продуктів відповідають нормам встановленим стандартам, відповідно: Хліб "Подільський житній" – ДСТУ 4583:2006; хліб білий – ДСТУ 7517:2014; батон молочний нарізний – ДСТУ 7707:2015 [3-5].

Таблиця 1 - Органолептичні показники хлібобулочних виробів

№	Назва продукції	Маса, кг	Термін реалізації, год.	Органолептичні показники				
				Форма	Поверхня	Колір	Стан м'якушки	Смак та запах
1	Хліб "Подільський житній"	0,8	36	Округла	Відповідає виду виробу	Від світло-коричневого до темно-коричневого	Пропечена	Властивий
2	Хліб білий	0,7	24	Округла	Відповідає виду виробу	Від світло-жовтого до темно-коричневого	Пропечена	Властивий
3	Батон молочний нарізний	0,5	24	Продолговато-овальна	Відповідає виду виробу	Світло-коричневий	Пропечена	Властивий

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Сирохман І.В. Якість і безпечність зерноборошняних продуктів / І.В. Сирохман, Т.М. Лозова. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 384с.
2. ДСТУ 7044:2009 [276]
3. ДСТУ 4583:2006
4. ДСТУ 7517:2014
5. ДСТУ 7707:2015

Гурневич Анастасія Григорівна – студент групи МСС-14, факультет комп'ютерних систем та автоматики, Вінницький національний технічний університет, Вінниця, e-mail: fkca.mcc14gag@gmail.com

Науковий керівник: **Маньковська Вікторія Сергіївна** – кандидат технічних наук, старший викладач кафедри метрології та промислової автоматики, Вінницький національний технічний університет, Вінниця

Hurnevuch Anastasiya G. – Department of Computer systems and automation, Vinnytsia National Technical University, Vinnytsia, e-mail: fkca.mcc14gag@gmail.com

Supervisor: **Mankovska Viktoriya S.** – Cand. Sc. (Eng), senior lecturer of Department of Metrology and Industrial Automation, Vinnytsia National Technical University, Vinnytsia