

**Анализ экспертной оценки
качества хлеба и хлебобулочных
изделий реализуемых в
магазине№4 потребительской
кооперации и в магазине «BVS»**

Команда- **«Эксперты»**
Руководитель: Ольская Т.И.

Цель: продемонстрировать умения в определении оценки качества хлеба и хлебобулочных изделий.

Задача:

- провести оценку упаковки, правильность маркировки товара;
- оценить органолептические показатели качества хлеба (вкус, запах, цвет);
- провести физико-химические исследования хлеба (влажность, кислотность, пористость).

Объект исследования:

Учебная лаборатория РУК.

Предметы исследования:

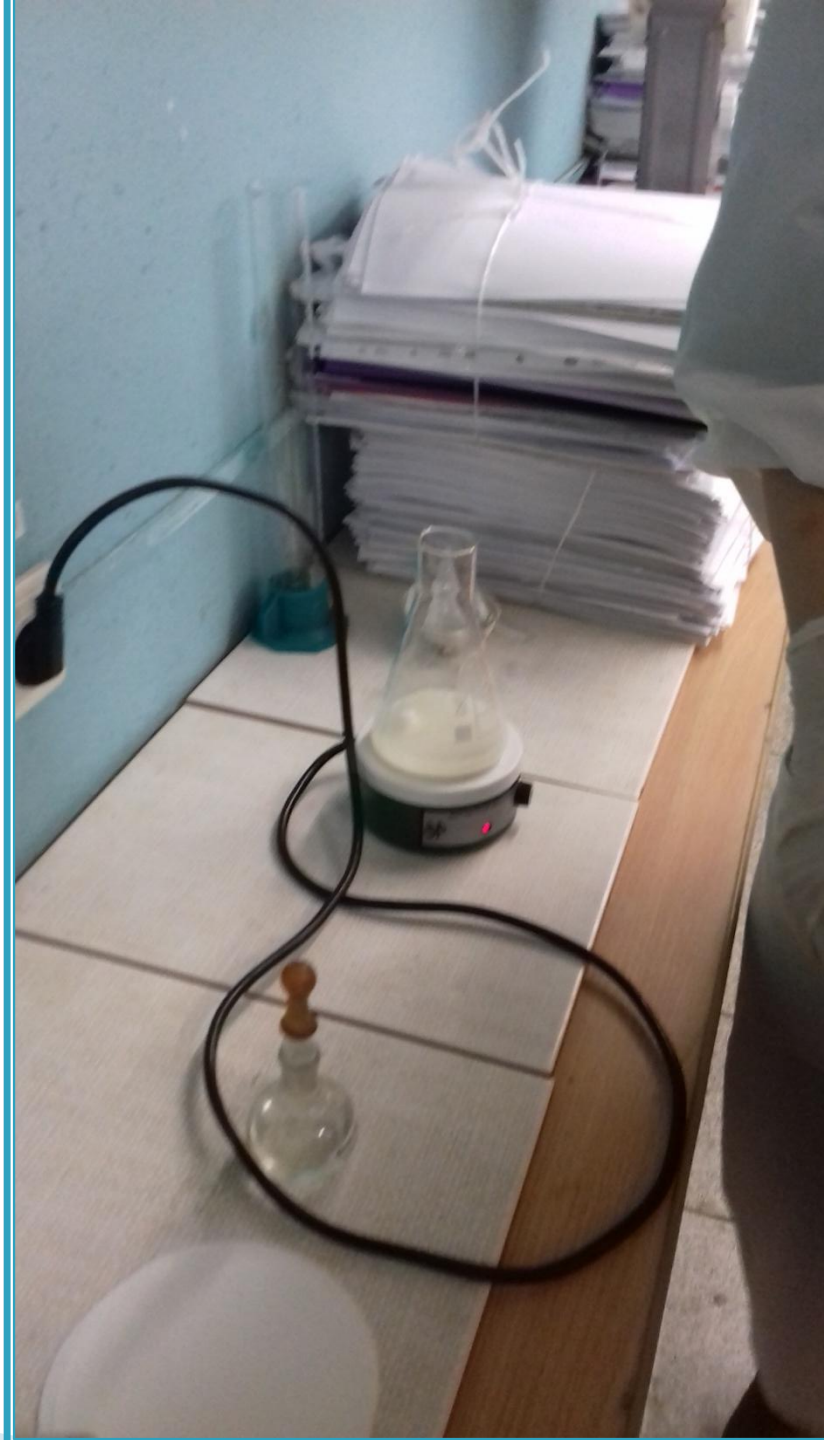
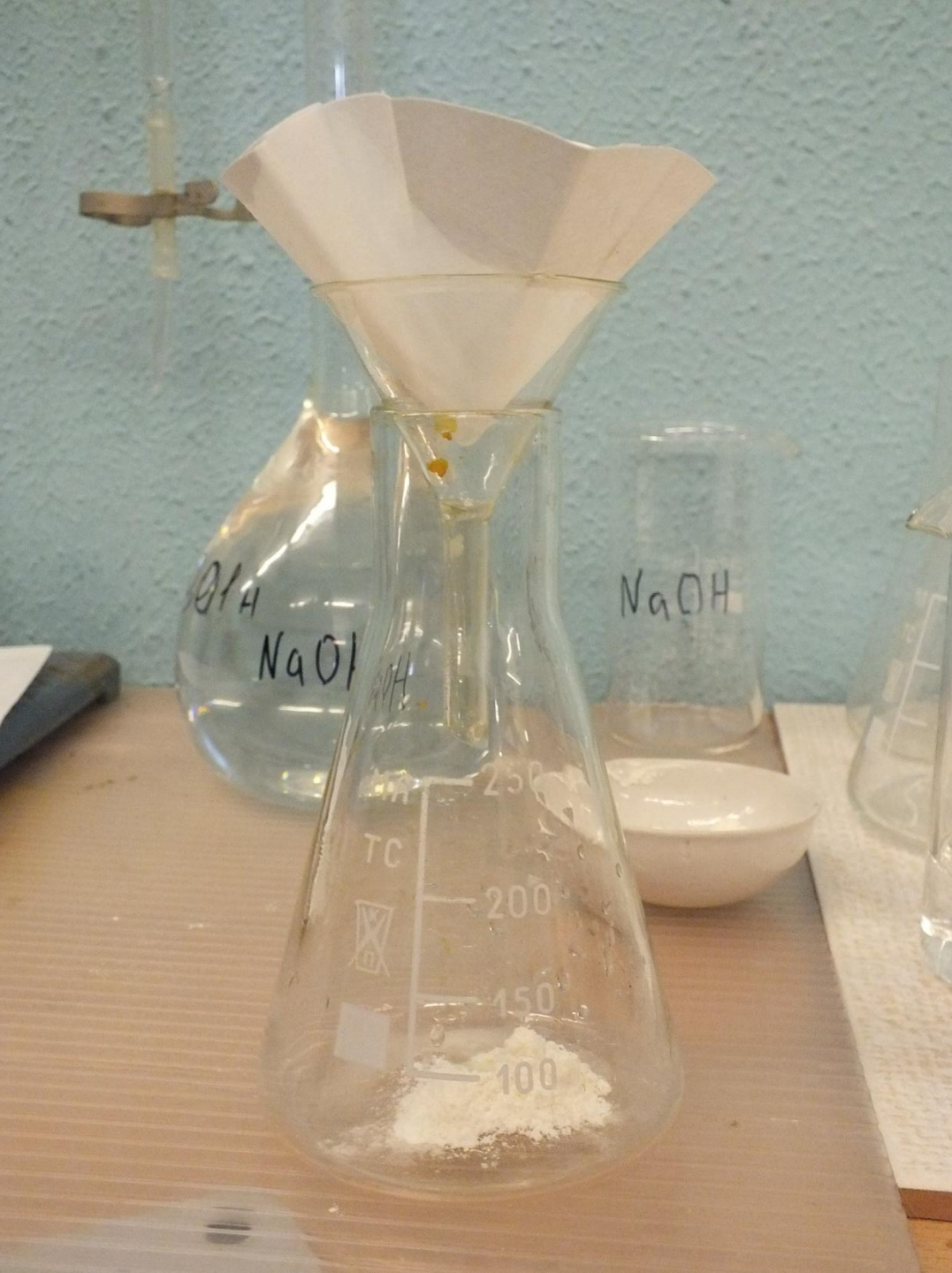
- Батон «Утро»;
- Батон «Подмосковный»;
- Хлеб «Украинский».

Предмет исследования



Результаты оценки органолептических и физико-химических показателей качества хлеба и хлебобулочных изделий.

Наименование показателей	Характеристика образцов по ГОСТу 21094-75, ГОСТу 5670-96, ГОСТу 5669-96		
	Образец №1 Хлеб «Украинский»	Образец №2 Батон «Подмосковный»	Образец №3 Батон «Утро»
Внешний вид(форма и поверхность)	Не расплывчатый, без притисков со слега заостренными концами.	Гладкий, без трещин и подрывов, допускаются небольшие отслоения верхней корки.	Гладкий, без трещин и подрывов, допускаются небольшие отслоения верхней корки.
Цвет	От темно-коричневого до светло-коричневого	От светло-желтого до светло-коричневого	От светло-желтого до светло-коричневого
Состояние мякиша (пропеченность, промесс, пористость)	Не влажный на ощупь, эластичный, без комочков и следов непромесса.	Не влажный на ощупь, эластичный, без комочков и следов непромесса.	Не влажный на ощупь, эластичный, без комочков и следов непромесса.
Вкус	Без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	Без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	Без посторонних привкусов, не кислый, не горький.
Запах	Без посторонних запахов.	Без посторонних запахов.	Без посторонних запахов.
Кислотность	Не более 12%	Не более 4,0%	Не более 4,0%
Влажность	Не менее 51%	Не менее 36%	Не менее 36%
Вывод:	Образцы хлебобулочные изделия соответствуют стандартам ГОСТов: ГОСТ 21094-75, ГОСТ 5670-96, ГОСТ 5669-96		







Спасибо за внимание!!!