

ЧПОУ «Смоленский кооперативный
техникум Смолблпотребсоюза»

**Презентация на тему: «Проведение
экспертной оценки качества хлеба и
хлебобулочных изделий, реализуемых в
магазинах №5 Смолблпотребсоюза и
ООО «Пятерочка»**

Подготовила:

команда «Всеvedы»

Наставник: Качалкина В.В.

Определение кислотности.



Цель исследования:

- Провести экспертную оценку качества хлеба и хлебобулочных изделий, реализуемых в магазинах №5 Смолблпотребсоюза, ООО «Пятерочка»
- **Задачи:**
- исследовать оценку упаковки и правильность маркировки товара;
- провести оценку качества хлебобулочных изделий по органолептическим и физико - химическим показателям.
- **Объект исследования-** лаборатория товароведения и экспертиза качества потребительских товаров.
- **Предмет исследования-** батон «Подмосковный» производитель ЗАО «Хлебопек»
- батон «Утро» производитель Велиж- хлеб.

Маркировка



Исследование маркировки батона «Подмосковный» и батона «Утро» по техническому регламенту №ТС 022/2011

- **Маркировка** – текст, условное обозначение или рисунок, нанесенный на упаковку или товар и другие вспомогательные средства.
- Для оценки качества маркировки были отобраны 2 образца хлебобулочных изделий.
- Образец №1 – батон «Подмосковный», 0,35 кг, производитель ЗАО «Хлебопек».
- Образец №2 – батон «Утро», 0,5 кг, производитель г. Велиж- хлеб.

Таблица 1-Результаты оценки маркировки 2-х отобранных образцов батона, реализованных в магазине №5 Смолоблпотребсоюза и ООО «Пятерочка»

Наименование показателей по техническому регламенту №ТС 022/2011	Образец №1	Образец №2
Состав хлебобулочного изделия.	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар-песок, масло подсолнечное, дрожжи хлебопекарные.	Мука пшеничная хлебопекарная в\сорт, соль йодированная, сахар-песок, маргарин, дрожжи.
Масса изделия, кг	0,35 кг	0,5 кг
Дата изготовления	01.03.17	01.03.17
Срок годности	3 суток	72 часа
Условия хранения	Хранить при температуре + 6 , изолировано от источников сильного нагрева или охлаждения.	Хранить при температуре не выше +25, и относительной влажности не более 85%

Наименование и местонахождение изготовителя	ЗАО «Хлебопек», Россия, г. Смоленск	Россия, Смоленская область, г. Велиж
Пищевая ценность в 100г	Белки 7,5г, жиры 2,5г, углеводы 54,0 г	Белки- 8,0г, жиры-3,0г, углеводы- 53,0 г
Энергетическая ценность	1130 кДж, 270 ккал.	271 кКал, 1133 кДж
Обозначение нормативного документа	ГОСТ 31805-2012	ГОСТ Р 52462-2005

- Согласно технического регламента № ТС 022/2011 батон «Подмосковный» и батон «Утро» по маркировке соответствует требованиям нормативно-технической документации.

Органолептическая оценка по ГОСТу 31805-2012



Таблица 2- результаты органолептической оценки 2-х отобранных образцов в магазине №5 Смолоблпотребсоюза и ООО «Пятерочка»

Наименование показателей по ГОСТу 31805-2012	Характеристика показателей	Образец №1	Образец №2
Поверхность	Гладкая, без трещин, подрывов и притисков с четко выраженными надрезами	Гладкая, без трещин	Гладкая, без трещин
Цвет	От светло-желтого до светло-коричневого	Светло-коричневый	Светло-коричневый
Промес	Без комочков и следов непромеса	Без комочков	Без комочков

Пористость	Развитая, без пустот и уплотнений	Без пустот и уплотнений	Без пустот и уплотнений
Вкус	Соответствующий данному виду изделия без постороннего привкуса	Без постороннего привкуса	Без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха	Без постороннего запаха	Без постороннего запаха

- Исходя из данных таблицы хлебобулочные изделия являются стандартными и соответствуют требованиям нормативных документов.

Физико-химическая оценка по ГОСТу 31805-2012







Таблица 3- физико-химические показатели 2-х отобранных образцов в магазине №5 Смолблпотребсоюза и ООО «Пятерочка»

Наименование показателей по ГОСТу 31805-2012	Характеристика показателей по госту	Образец №1	Образец №2
Влажность, не более	19,0- 52,0	37,0	29,0
Кислотность	4,0	3,0	3,2
Пористость не менее	54,0	76,0	70,0

- Проанализировав данные таблицы можно сделать вывод, что влажность, кислотность, пористость соответствуют требованиям стандарта.

- Проанализировав данные органолептических и физико-химических показателей можно сделать вывод, что товароведы магазина №5 Смолблпотребсоюза и ООО «Пятерочка» следят за качеством хлебобулочной продукции.
- Предприятиям изготовителям хлебобулочной продукции порекомендуем чаще удивлять нас новой продукцией хлебобулочных изделий, а также проводить для потребителей дегустации и выставки продажи.

СПАСИБО ЗА ВНИАНИЕ!!!

