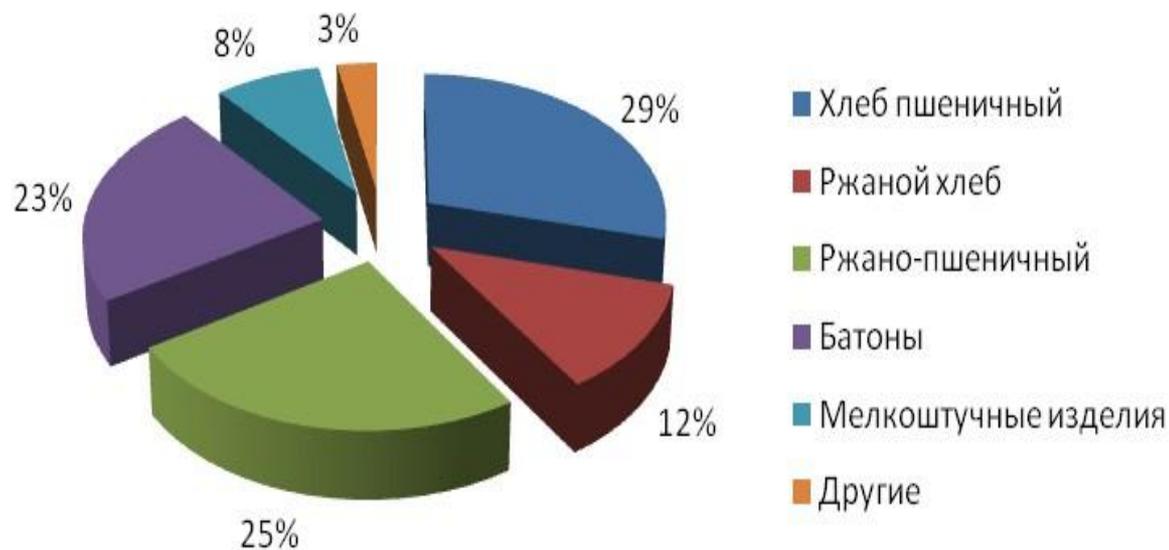


Кейс «Проведение экспертной оценки качества хлеба и хлебобулочных изделий реализуемых в магазинах потребительской кооперации и в магазинах торговых сетей»



Смак-2

Анализ предпочтений употребления хлебобулочных изделий потребителями



Команда
«Смак-2»
проводит
социологический
опрос



ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТНОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

«ХЛЕБ - ДАР БОЖИЙ, ОТЕЦ, КОРМИЛЕЦ»

Исследуемые образцы



Проведение экспертной оценки качества хлеба и хлебобулочных изделий

Образец 1 Хлеб «Городской». Формовой, из пшеничной муки высшего сорта, 0,7 кг. Изготовитель АО «Краснодарский хлебозавод №6»

Образец №2 «Батон Летний», из пшеничной муки высшего сорта, 0,35 кг. АО «Краснодарский хлебозавод №6»

Образец 3 «Хлеб Дарницкий» формовой, из смеси пшеничной и ржаной муки, 0,65 кг. АО «Краснодарский хлебозавод №6»



Проведение экспертной оценки качества хлеба и хлебобулочных изделий реализуемых в магазинах потребительской кооперации и в магазинах торговых сетей

Команда «Смак-2» провела экспертную товароведную оценку качества предложенных образцов хлеба. Провела идентификацию маркировки предложенных образцов, органолептические и физико-химические показатели



Эксперты команды Смак -2 проводят идентификацию маркировки



Анализ маркировки и упаковки

- Наименование хлеба(вид, разновидность, сорт, номер); масса нетто (кг);
- Дата изготовления и номер смены упаковки;
- Срок и температура хранения хлеба;
- имеется товарный знак, производитель, его обозначен стандарт;
- есть информация о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта.

Определение пористости показателей образцов хлеба. В соответствии ГОСТ пористость батона из пшеничной муки 1 сорта должна быть не менее 67 %



Определение физико-химических показателей кислотности исследуемых образцов. В соответствии с ГОСТ кислотность мякиша не более 3,0 град



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



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

Номенклатура показателей	Образец Батон «Летний»
Влажность, %	42, 4
Кислотность, Н	2,6
Пористость, %	70,5

Вывод: Внешний вид продолговато овальный, без боковых выплывов, поверхность гладкая. Без крупных трещин и подрывов с надрезами свойственными данному виду продукта, цвет поверхности светло-желтый, пористость развитая без пустот, вкус и запах свойственный данному виду, без постороннего запаха.

Проведение экспертной оценки качества хлеба и хлебобулочных изделий реализуемых в магазинах потребительской кооперации и в магазинах торговых сетей

По органолептическим показателям оценки хлеба выяснилось, что образцы соответствуют требованиям ГОСТов

Номенклатура показателей	Вид хлеба		
	Образец 1	Образец 2	Образец 3
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	свойственный данному виду изделия, без посторонних привкусов	свойственный данному виду изделия, без посторонних привкусов	свойственный данному виду изделия, без посторонних привкусов
Запах	свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха	свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха	свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха

Проведение экспертной оценки качества хлеба и хлебобулочных изделий реализуемых в магазинах потребительской кооперации и в магазинах торговых сетей

По физико-химическим показателям оценки хлеба выяснилось, что образцы соответствуют требованиям ГОСТ ов и нормам:

Номенклатура показателей	Вид хлеба		
	Образец 1 Летний	Образец 2 Городской	Образец 3 Дарницкий
Влажность, %	42	44,5	42
Кислотность, Н	2,3	2,43	8,0
Пористость, %	77,75	84,2	92,6

Вывод: При проведении товарной экспертизы качества 3х образцов хлеба : хлеба «Городского» формового, батона «Летнего», хлеба «Дарницкого» формового из смеси пшеничной и ржаной муки, мы определили физико-химические показатели качества, по которым не выявили никаких отклонений. Все 3 образца соответствуют требованиям ГОСТов

Спасибо за внимание!

