

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

Команда
«Оптимисты -
2»



Краснодар 2017г.

Образцы используемые в проведении оценки качества

- ❖ Батон «Нарезной» (производство торговой сети «Ашан»)
- ❖ Хлеб «Городской» (производство Краснодарского хлебозавода № 6)
- ❖ Хлеб «Славянский ржано-пшеничный формовой» (производство торговой сети «Ашан»)



Проведение экспертной оценки качества хлеба



Органолептические показатели качества хлеба

Номенклатура показателей	Вид хлеба		
	Батон «Нарезной»	Хлеб «Городской»	Хлеб «Славянский»
Внешний вид	Продолговато овальная	Формовой	Формовой
Поверхность изделия	Гладкая без трещин и подрывов		
Состояние мякиша	Пропеченный, эластичный	Эластичный, Пропеченный, развитая пористость	Эластичный, Пропеченный, развитая пористость, без комочков
Вкус	Свойственный данному виду изделия без посторонних привкусов		
Запах	Свойственный данному виду изделия без посторонних запахов		

При проведении товароведной экспертизы качества , 3-х образцов хлеба «Городской формовой» из пшеничной муки , «Славянский»(Ашан) из смеси ржаной и пшеничной муки и батона «Нарезной»(Ашан). Мы определили органолептические показатели качества , по которым не вывели никаких отклонений, все 3 образца соответствуют требованию качества ГОСТ.



Физико-химические

показатели

Номенклатура показателей	Вид хлеба		
	Батон «Нарезной»	Хлеб «Городской»	Хлеб «Славянский»
Влажность, %	45	48	42
Кислотность, Н	2.5	2.3	8.1
Пористость, %	74.2	68.7	92.6

Батон «Нарезной»(ашан) не соответствует ГОСТ по показателю влажности, превышая его на 3%. Хлеб «Городской» обладает повышенной влажностью (норма 44%) и недостаточной пористостью (норма не менее 74%). Хлеб «Славянский»(ашан) отличается повышенной кислотностью (норма 7.0). Таким образом можно утверждать, что ни один из представленных образцов полностью не соответствует ГОСТ



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

