

A collection of various breads is displayed on a white hexagonal tiled surface. In the foreground, there are several small, round rolls. To the left, a wooden basket contains a large, round loaf with a decorative pattern on top. In the center and right, there are several long, thin baguettes, some of which are sliced. The breads are golden-brown and appear freshly baked. The background is a light blue and white wavy pattern.

**Характеристика ассортимента
и оценка качества
хлебобулочных изделий,
реализуемых в предприятиях
розничной торговли.**

Актуальность темы

- Хлебобулочные изделия являются пищевым продуктом номер один , основой питания. Наш народ хлебосолен. Хлеб на праздничном столе всегда стоит на почетном месте. Дорогих гостей встречают хлебом-солью. Хлеб- посол мира и дружбы между народами, остается им и нынче. Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб- батюшка , хлеб-кормилец остается самой большой ценностью.

История возникновения хлебобулочных изделий

Выпечка хлебобулочных изделий имеет длинную и богатую историю. Первые хлебобулочные изделия, по мнению ученых, были испечены из желудей. Примерно семнадцать тысяч лет назад, в Средней Азии, в районе так называемого «плодородного полумесяца», человек впервые стал употреблять в пищу дикорастущие злаковые сорта растений. Это были семена дикорастущей пшеницы. Как именно это произошло впервые, до сих пор является загадкой. Существует теория, что древний человек во время охоты или прогулки, совершенно случайно наткнулся на данное растение, попробовал его семена на вкус, после чего, убедившись, что оно пригодно для использования в качестве пищи, стал регулярно собирать эти злаки.

Классификация и ассортимент

Можно выделить следующие группы хлебобулочных изделий:

- хлеб из пшеничной муки;**
- хлеб из ржаной муки;**
- хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки;**
- сдобные хлебобулочные изделия с повышенным содержанием сахара и жира;**
- Бараночные изделия, сушки, бублики**

Потребительские свойства и пищевая ценность

Хлебобулочные изделия обладают постоянной, не снижающейся при ежедневном употреблении усвояемостью, что связано с их строением, консистенцией и химическим составом. Пищевая ценность во многом зависит от сорта муки и рецептуры хлебобулочных изделий. Чем ниже сорт муки, тем больше в ней содержится питательных веществ, и чем выше сорт муки, тем больше в ней крахмала и меньше витаминов и минеральных элементов, Содержание белка в хлебе колеблется от 4,7% в хлебе из ржаной муки, до 8,35% в хлебе из пшеничной муки. Энергетическая ценность 100 г хлеба из обойной пшеничной муки составляет 849 кДж, из пшеничной высшего сорта – 975, из ржаной сеяной – 895, сдобных изделий – до 1450 кДж.

Факторы, влияющие на качество продукта

Качество хлебобулочных изделий зависит от используемого сырья, а также технологического процесса приготовления.

Кроме этого на качество влияет состояние упаковки, маркировка и условия и сроки хранения.



Дефекты и причины их возникновения.

Дефекты хлебобулочных изделий возникают при использовании низкокачественного сырья, нарушений технологических процессов

производства, наблюдений транспортирования и хранения хлебобулочных изделий.

Дефекты внешнего вида: неправильная форма изделий,

Дефекты поверхности – отставание верхней корки от мякиша, чрезмерно толстая корка, трещины на поверхности, отсутствие глянца на поверхности.

Дефекты мякиша: уплотнение – плотный; беспористый слой, чаще у нижней корки хлеба; неравномерная пористость; непромес.

Дефекты вкуса и запаха: кислый вкус наблюдается у перебродившего хлеба, пресный - у недобродившего; пересоленный или недосоленный- следствие неправильной дозировки соли. Посторонние привкусы возможны в результате попадания в муку примесей сорных трав с сильно выраженными вкусом и запахом.

Упаковка, маркировка и хранение хлебобулочных изделий.

Маркировка хлебобулочных изделий содержит следующие данные:

- наименование хлеба;
- наименование предприятия – изготовителя, его адрес;
- товарный знак;
- масса нетто;
- состав продукта;
- пищевая ценность 100 г продукта;
- срок и температура хранения хлеба;
- дата выработки;
- обозначение документа в соответствии, с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия пищевого продукта.

Укладка в лотки хлеба и хлебобулочных изделий должна производиться в соответствии с правилами укладки, хранения и перевозки хлеба и хлебобулочных изделий по ГОСТ 8227-56. Выпеченные изделия укладывают в чистые деревянные лотки. Допускается также укладка в лотки из полимерных материалов. Хлебохранилище располагают в чистом, сухом и хорошо проветриваемом помещении. В нем нельзя хранить другие продукты и материалы, а также держать бракованные изделия. Транспортные средства, предназначенные для перевозки хлеба и хлебобулочных изделий, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям. . Сроки хранения изделий на хлебопекарных предприятиях исчисляются с момента выхода хлеба из печи до момента доставки его покупателю. Все упаковочные материалы должны быть безвредными, не реагировать с веществами хлеба, быть непроницаемыми для паров и газа. Мелко-штучные хранятся-16 часов, хлеб ржаной и пшеничный -24 часа.

Контроль качества хлебобулочных изделий

Экспертизу качества проводят по органолептическим и физико-химическим показателям. Контролируются также показатели безопасности. Внешний вид определяется по форме и состоянию поверхности изделия. Состояние мякиша характеризует пропеченность, промес и пористость. Вкус и запах – свойственные виду изделия, без посторонних примесей. При использовании ароматических добавок – запах, свойственный внесенным добавкам. По массе хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям стандарта.

Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, реализуемых в супермаркете «Мировой».

В результате исследования ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий в супермаркете «Мировой» я обнаружила, что ассортимент в магазине достаточно широкий и разнообразный.

Широта ассортимента характеризуется количеством имеющихся товарных групп, видов товаров.

Ассортимент представлен :

Хлеб ржаной – 3 видов

Хлеб ржано–пшеничный - 4 видов

Хлеб заварной- 4 видов

Пшенично- ржаной(улучшенный)

-4 видов

Хлеб из смеси ржаной и
пшеничной муки-3 видов

Слоеные булочные изделия-7
видов

Баранки- 3 видов

Сушки-3 видов

Бублики- 2 видов

Сухарные изделия- 4 видов

Булочные изделия- 9 видов



Заключение

Хлеб является важнейшим продуктом питания населения многих стран мира. Ежедневная норма потребления хлеба в разных странах составляет 150-500 г на душу населения. В России традиционно высокое потребление хлеба. В среднем на душу населения приходится более 500 г хлеба в день, из них 30% составляет ржаной хлеб.

Как следует из работы, ассортимент хлебобулочных изделий, реализуемых в торговой сети, достаточно широкий и соответствует спросу населения.

Качество реализуемого хлеба соответствует требованиям стандартов и технических условий.

Условия и сроки хранения соблюдаются.

Рекомендации

Постоянно изучать покупательский спрос на продукцию.

Производить выставки продажи с дегустацией новых сортов хлеба.

Расширить ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий за счет привлечения новых поставщиков.

