

**СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА БАТОНОВ  
«ПОДМОСКОВНЫХ» РАЗНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**The comparative characteristic and evaluation of the quality of long loafs «Moscow»  
of different manufacturers of Sverdlovsk area**

**А. А. Иванова**, студент Уральского государственного аграрного университета,  
**Е. В. Матушкина**, аспирант Уральского государственного аграрного университета  
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

*Рецензент:* Л. М. Стахеева, кандидат экономических наук, доцент

**Аннотация**

В статье рассматривается проведение оценки качества батонov «Подмосковных» по органолептическим и физико-химическим показателям.

Материалом исследования являются 3 батона «Подмосковных» торговых марок «Реж-хлеб», «Смак» и «Всеслав».

Исследование качества батонov проводится в соответствии с требованиями ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия».

Из органолептических показателей определяются внешний вид, форма изделия, поверхность, состояние мякиша, цвет, запах и вкус. Из физико-химических показателей в батонах нормируются масса изделия, влажность, кислотность, пористость, ширина и длина изделия.

**Ключевые слова:** хлебобулочные изделия, батонy, оценка качества.

**Annotation**

The article considers the assessment of the quality of long loafs «Moscow» on organoleptic and physico-chemical indicators.

The material for this study are 3 long loafs «Moscow» of trademarks «Rezh-hleb», «Smak», «Vseslav».

Study of the quality of the bread is determined in accordance with the requirements of GOST 27844-88 «Bakery products. Technical conditions».

Of organoleptic characteristics are determined appearance, form of product, surface condition of crumb, color, smell and taste. Of physico-chemical parameters in the sticks are normalized weight, moisture, acidity, porosity, width and length of the product.

**Keywords:** bakery products, bread, quality assessment.

Батонy вырабатываются из муки пшеничной высшего, I и II сортов.

Батонy бывают простые, нарезные, нарезные молочные, студенческие, с изюмом, подмосковные, с различными наполнителями [1; 3].

Материалом исследования являются 3 батона «Подмосковных» торговых марок «Реж-хлеб», «Смак» и «Всеслав».

**Требования к качеству**

Органолептические показатели качества батона «Подмосковного» по ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия» представлены в табл. 1 [2].

Таблица 1

**Органолептические показатели качества батона «Подмосковного»  
по ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия»**

<b>Показатель</b>	<b>Качество готового изделия</b>
Форма изделия	Не расплывчатая, продолговато-овальная
Поверхность	Имеет два продольных разреза
Цвет	От светло-желтого до коричневого
Состояние мякиша: – пропеченность; – промес; – пористость	не влажный на ощупь, эластичный; без комочков и следов непромеса; без пустот
Вкус	Соответствующий данному виду изделия, нет постороннего привкуса
Запах	Присущий данному виду изделия, нет постороннего запаха

Для проведения оценки качества исследуемых образцов была разработана 20-балльная шкала, в которой каждому из показателей отведено определенное количество баллов в зависимости от его качества. Качественная оценка органолептических показателей хлебобулочных изделий приведена в табл. 2.

Таблица 2

**Качественная оценка органолептических показателей хлебобулочных изделий**

<b>Показатель</b>	<b>Характеристика</b>	<b>Баллы</b>	<b>Оценка</b>
Поверхность	Поверхность без крупных трещин и надрывов, глянцевая, гладкая или шероховатая. Цвет от светло-желтого до темно-коричневого	5	Отлично
	Поверхность с трещинами, достаточно глянцевая, гладкая или шероховатая. Цвет от светло-желтого до темно-коричневого, соответствует виду	4	Хорошо
	Поверхность с трещинами и надрывами, неглянцевая, недостаточно гладкая, слегка подгорелая. Цвет бледный или слишком темный	3	Удовлетворительно
	Поверхность с крупными трещинами, подгорелая, грязная	2	Неудовлетворительно
Форма	Правильная	5	Отлично
	Чуть расплывчатая	4	Хорошо
	Несколько расплывчатая или обжимистая	3	Удовлетворительно
	Неправильная, мятая, с боковыми наплывами, не соответствует виду изделия	2	Неудовлетворительно
Состояние мякиша	Мягкий, нежный, эластичный. Пористость хорошо развитая, тонкостенная	5	Отлично
	Достаточно мягкий, эластичный. Пористость достаточно равномерная, развитая	4	Хорошо
	Недостаточно мягкий, недостаточно эластичный, уплотненный. Пористость недостаточно равномерная, поры разной величины	3	Удовлетворительно
	Плотный, неэластичный. Пористость плохо развита, значительное количество уплотненных участков, непромес	2	Неудовлетворительно

Показатель	Характеристика	Баллы	Оценка
Вкус и запах	Приятные, свойственные данному виду изделия, ярко выражены	5	Отлично
	Приятные, свойственные данному виду изделия, выражены	4	Хорошо
	Кисловатые, пресноватые, солоноватые	3	Удовлетворительно
	Кисловатые, дрожжевые, соленые, посторонний вкус	2	Неудовлетворительно

Критерии балльной оценки качества хлебобулочных изделий в зависимости от их органолептических показателей приведены в табл. 3.

Таблица 3

#### Общая балльная оценка

Оценка	Баллы	Условия для получения оценки	Допуск к реализации
Отлично	19–20	Все показатели получили оценку «отлично»	Допускается
Хорошо	16–18	Показатели получили оценки «хорошо» и «отлично»	Допускается
Удовлетворительно	12–15	Показатели получили оценки «удовлетворительно», «хорошо» и «отлично»	Допускается
Неудовлетворительно	11 и ниже	Хотя бы один показатель получил оценку «неудовлетворительно»	Не допускается

Из физико-химических показателей в батонах «Подмосковных» нормируются масса изделия, длина и ширина изделия, кислотность, пористость, влажность [1].

Нормы физико-химических показателей указаны в табл. 4.

Таблица 4

#### Физико-химические показатели батона «Подмосковного»

Наименование показателя	Норма для изделия
Влажность, %, не более	41,5
Кислотность, °, не более	2,5
Пористость %, не менее	73
Масса изделия, кг	0,4
Длина изделия, см	24–28
Ширина изделия, см	9–11

#### Результаты исследования

В данной работе проводилось исследование 3 образцов батона «Подмосковного». В оценке участвовали студенты 5-го курса специальности 080401 «Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)».

Результаты балльной оценки образца № 1 (производитель – ОАО «Режевской хлебокомбинат») представлены в табл. 5.

Таблица 5

## Балльная оценка исследуемого образца № 1

Ф.И.О. эксперта	Форма	Поверхность	Состояние мякиша	Вкус и запах	Общий балл	Средний балл	Итоговая оценка
Иванова А. А.	5	5	5	5	20	20	отлично
Коровина Е. В.	5	5	5	5	20		
Гараева Л. Э.	5	5	5	5	20		
Хряпкина Ю. Ю.	5	5	5	5	20		
Белоусова В. Ф.	5	4	5	5	19		
Алексеева Е. А.	5	5	5	5	20		

Батон «Подмосковный» в упаковке торговой марки «Реж-хлеб» получил оценку «отлично» (20 баллов).

Результаты балльной оценки образца № 2 (производитель – ОАО «Свердловский хлебомакаронный комбинат») представлены в табл. 6.

Таблица 6

## Балльная оценка исследуемого образца № 2

Ф.И.О. эксперта	Форма	Поверхность	Состояние мякиша	Вкус и запах	Общий балл	Средний балл	Итоговая оценка
Иванова А. А.	5	5	5	5	20	20	отлично
Коровина Е. В.	5	4	5	5	19		
Гараева Л. Э.	5	5	5	5	20		
Хряпкина Ю. Ю.	5	5	5	5	20		
Белоусова В. Ф.	5	4	5	5	19		
Алексеева Е. А.	5	5	5	5	20		

Батон «Подмосковный» торговой марки «Смак» получил оценку «отлично» (20 баллов).

Результаты балльной оценки образца № 3 (производитель – ЕМУП «Екатеринбургский хлебокомбинат») представлены в табл. 7.

Таблица 7

## Балльная оценка исследуемого образца № 3

Ф.И.О. эксперта	Форма	Поверхность	Состояние мякиша	Вкус и запах	Общий балл	Средний балл	Итоговая оценка
Иванова А. А.	5	4	3	5	17	17	хорошо
Коровина Е. В.	5	4	3	5	17		
Гараева Л. Э.	5	4	4	5	18		
Хряпкина Ю. Ю.	5	4	3	5	17		
Белоусова В. Ф.	5	4	3	5	17		
Алексеева Е. А.	5	4	4	5	18		

Батон «Подмосковный» торговой марки «Всеслав» получил оценку «хорошо» (17 баллов).

В табл. 8 представлены результаты физико-химических исследований данных образцов в соответствии с ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия».

## Результаты физико-химических исследований образцов

Показатели качества	Требования по ГОСТ 27844-88	Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3
Влажность, %	не более 41,5	37,2	40,4	35,9
Кислотность, °	не более 2,5	1,5	1,6	1,6
Пористость, %	не менее 73	77	78	82
Масса изделия, кг	0,4 (± 0,05)	0,35	0,4	0,35
Ширина изделия, см	9–11	10,5	10,8	10,0
Длина изделия, см	24–28	27	27,5	26,8

Данные табл. 8 позволяют сделать вывод, что физико-химические показатели всех образцов соответствуют нормативным требованиям.

**Выводы и рекомендации**

Исследованиями установлено, что наилучшим качеством обладают батоны торговых марок «Реж-хлеб» и «Смак», набравшие по 20-балльной шкале наивысший балл, что свидетельствует об отличном качестве изделий. Батон «Подмосковный» торговой марки «Всеслав» по показателям качества уступает предыдущим образцам. По 20-балльной шкале он набрал 17 баллов, что свидетельствует о хорошем качестве продукта. По физико-химическим показателям все исследуемые образцы соответствуют требованиям нормативной документации. Результаты данной работы могут быть полезны для предприятий-изготовителей и предприятий розничной торговли.

**Библиографический список**

1. Артеменко А. П., Матушкина Е. В., Стахеева Л. М. Исследование качества картофеля // Аграрное образование и наука. 2014. № 3.
2. ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия» [Электронный ресурс]. Режим доступа : <http://vsegost.com/Catalog/19/19584.shtml>.
3. Нилова Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. СПб. : ГИОРД, 2005. 414 с.