

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Крупеня А.В. Показатели качества хлеба и его безопасность // Материалы по итогам VIII-ой Всероссийской научно-практической конференции «Актуальные вопросы современности: взгляд молодых исследователей», 10 – 20 мая 2020 г. – 0,2 п. л. – URL: http://akademnova.ru/publications_on_the_results_of_the_conferences

СЕКЦИЯ: ЭКОНОМИЧЕСКИЕ НАУКИ

А.В. Крупеня

студентка 4-го курса агрономический факультет

ФГБОУ ВО Донской государственной аграрный университет

Научный руководитель: Шпак Татьяна Ивановна, к.с.-х. н., доцент

п. Персиановский, Российская Федерация

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ХЛЕБА И ЕГО БЕЗОПАСНОСТЬ

Особую роль в питании населения России играют хлебобулочные изделия. Эти продукты ежедневно употребляются в пищу, и поэтому их пищевая ценность и безопасность имеет первостепенное значение. Доля хлебобулочных изделий в рационе человека зависит от его привычек, а также от экономических и социальных возможностей. Учитывая роль хлеба в рационе питания населения России, необходимо решать проблемы повышения его качества и безопасности.

Качество хлебобулочных изделий зависит от многих факторов. Одним из важнейших является качество поставляемого сырья. Кроме того, на некоторые виды сырья отсутствуют государственные стандарты, на другие действуют устаревшие стандарты; в отдельных стандартах нет ограничения для ряда показателей качества сырья, имеющих наибольшее значение для получения изделий традиционного качества [6].

Основной задачей хлебопекарных предприятий является выработка хлеба стабильно высокого качества. Для реализации этой задачи на

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации ЭЛ №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

предприятия осуществляют контроль основного и дополнительного сырья; полуфабрикатов, применяемых при производстве каждого наименования изделий, и готовых изделий, которые направляют на реализацию. Показатели качества хлебобулочных изделий отражены в соответствующей нормативной или технической документации.

Под качеством пищевых продуктов, в том числе хлеба, понимают совокупность характеристик, обуславливающих потребительские свойства готовой продукции и обеспечивающих ее безопасность для человека.

Качество определяется физико-химическими и органолептическими показателями, а также гигиеническими характеристиками.

Органолептические показатели качества хлебобулочных изделий (вкус, цвет, запах и консистенция) регламентируются требованиями соответствующей нормативной или технической документации. Эти показатели зависят как от рецептуры хлебобулочных изделий, так и от способа приготовления.

Физико-химические показатели качества хлебобулочных изделий, также как и органолептические, регламентируются требованиями соответствующих нормативных документов. Это влажность, кислотность, пористость, а также удельный объем изделия.

Гигиенические критерии качества хлебобулочных изделий складываются из их пищевой ценности и безопасности.

Под безопасностью хлебобулочного изделия понимают отсутствие опасности или риска для жизни и здоровья людей нынешнего и будущих поколений при длительном его употреблении, определяемое соответствием хлебобулочного изделия требованиям гигиенических нормативов.

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации ЭЛ №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Российская Гильдия пекарей и кондитеров (РОСПиК) традиционно уделяет особое внимание качеству хлебопекарной продукции. По результатам, проведенных Роспотребнадзором исследований, доля хлебобулочных изделий, не соответствующих нормативным требованиям по показателям безопасности (санитарно-химические и микробиологические), за последние 10 лет снижается. В последние годы доля изъятой из оборота продукции не превышала 0,0001% от общего объема производства хлеба и булочных изделий [3].

Свежие изделия имеют сухую корку с ровной поверхностью, мякиш однотонный, эластичный, мягкий, вкус и запах, свойственные названию изделий, без признаков горечи, посторонних привкусов и запахов. Корка хлеба толщиной не более 4 мм, для батонов и мелкоштучных изделий не нормируется.

Хлеб должен быть хорошо пропеченным, с равномерной пористостью, эластичным, не липким и не влажным на ощупь, без комочков, пустот и следов непромеса.

Форма изделий должна быть правильной с выпуклой верхней коркой, поверхность — гладкой, без трещин и подрывов, окраска — равномерной, корка — блестящей; мякиш должен быть пропеченным, эластичным, с хорошо развитой равномерной тонкостенной пористостью, Вкус и запах должны быть свойственными данному виду хлеба, без посторонних привкусов.

Пористость объективно определяют как отношение объема пор мякиша к общему объему хлебного мякиша, выраженное в процентах. Чем выше пористость изделия, тем дольше они сохраняют свежесть и лучше усваиваются организмом.

Мякиш с хорошей эластичностью у остывшего хлеба быстро приобретает первоначальную форму после продавливания.

Хорошо разрыхленный хлеб с равномерной мелкой тонкостенной пористостью лучше пропитывается пищеварительными соками и поэтому полнее усваиваются.

Пористость характеризует важное свойство хлеба — его усвояемость организмом. Хлеб с низкой пористостью получается из невыброженного или плохо выброженного теста или из муки низкого хлебопекарного качества. Для ржаного хлеба из обойной муки пористость должна быть не менее 42 %, для пшеничного в зависимости от сорта муки и способа выпечки — не менее 55...70 %.

Содержание влаги определяет физиологическую ценность хлеба, а также технико-экономические показатели работы хлебозавода. Для различных сортов пшеничного хлеба содержание влаги не должно превышать 42...48 %, для ржаного хлеба — 48...51 %. Повышенная влажность снижает питательную ценность хлеба, ухудшает его вкус и сокращает срок хранения. Причем, чем выше сорт муки, тем меньше норма влажности хлеба.

Кислотность хлеба обусловлена способом приготовления теста и сортом муки. Кислотность влияет на вкусовые свойства хлеба. Недостаточно или излишне кислый хлеб неприятен на вкус. По показателю кислотности судят о правильности ведения технологического процесса.

Кислотность для отдельных сортов хлеба из ржаной муки составляет 9... 12 град, из пшеничной муки 2...6 град. Ржаные изделия, приготовленные на закваске, имеют кислотность до 12 град, чем пшеничные, которые готовят на дрожжах, и кислотность их не превышает 4°.

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации ЭЛ №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Показатели безопасности хлебных изделий должны соответствовать по допустимому уровню содержания таких веществ как токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть; микотоксины: афлотоксин В, дезоксиниваленон, Т – 2 токсин, зеараленон; пестициды: гексахлорциклогексан (α , β , ϕ изомеры), ртутьорганические пестициды, 2, 4 – Д кислота, ее соли, эфиры; радионуклиды: Цезий – 137, Стронций – 90; загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).

Ежегодно в федеральных округах Российской Федерации проходит масштабное всероссийское исследование самой популярной разновидности белого хлеба – нарезных батончиков. Хлеб исследуют в шести лучших аккредитованных испытательных центрах страны, включая лаборатории Роспотребнадзора и Росстандарта. Российская система качества (Роскачество) представляет результаты данного исследования [3,4].

В ходе исследований хлеб испытывали на соответствие 48 параметрам качества и безопасности, включая наличие картофельной болезни, пестицидов, фосфатов и броматов, показатели качества муки и потребительские свойства хлеба. Кроме того, эксперты изучили, какие искусственные добавки и заменители применялись при производстве. Ставилась задача ответить на все вопросы, задаваемые потребителями в отношении данного продукта.

В исследовании Южного ФО приняли участие 16 торговых марок из Астраханской, Волгоградской и Ростовской областей, а также Краснодарского края.

По результатам исследования, товарами повышенного качества признаны шесть торговых марок нарезных батончиков: «Анапский

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации ЭЛ №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

хлебокомбинат», «Лазаревский хлеб» и «Сочинский хлебокомбинат» (Краснодарский край), «Азовский хлеб» (Ростовская область), «Батоша» (Астраханская область) и «Стойленская нива» (Волгоградская область).

Лидером по качеству нарезных батонов в ЮФО стал Краснодарский край: здесь эксперты Роскачества не обнаружили ни нарушений, ни серьезных недостатков.

Нарушителем был признан только ТМ «Трусовский хлебозавод» (Астраханская область) — данный продукт не соответствовал заявленному ГОСТу по пористости, что является введением потребителя в заблуждение.

Красителей и отбеливателей в нарезных батонах эксперты не нашли. Зато были найдены следы консерванта — сорбиновой кислоты, они обнаружены в восьми торговых марках по производству хлеба.

На юге России, найдено всего одно нарушение законодательства из 16 исследованных товаров.

Таким образом, в Роскачество по результатам исследования ЦФО, ЮФО и СЗФО отметили, что лучший хлеб производят в Воронежской, Владимирской, Тверской, Тамбовской областях, Санкт-Петербурге, Ставропольском и Краснодарском крае, республике Ингушетия [4].

К сожалению, на последних позициях среди регионов-лидеров по качеству хлеба оказалась Ростовская область вместе с Вологодской, Тульской и Кировской областями, Пермским краем и Санкт-Петербургом [2]. И если все «аутсайдеры» топ-списка не являются житницами страны, то для Ростовской области это, мягко говоря, не весьма престижно. Ростовская область в прошлом году заняла первое место по урожаю хлеба в России. В Центре оценки качества зерна отметили, что свыше 90% нового урожая включает наивысшего качества продовольственную пшеницу. На протяжении

6 лет донской урожай ранних зерновых преодолевает порог в 9 млн тонн, а в 2017 году был поставлен всероссийский рекорд — 12,3 млн тонн. Вместе с тем основу в донском караване составляет 9,9 млн тонн озимой пшеницы [3, 5].

Следует надеяться, что производители будут стремиться не только получить прибыль от произведенной ими продукции, но и поставлять хлебобулочные изделия до потребителя соответствующего качества и безопасными для ежедневного употребления в пищу.

Список использованной литературы:

1. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / А. М. Алимов, Т. Р. Якупов, Ф. Ф. Зиннатов, Н. Р. Касанова ; под редакцией А. М. Алимова. – Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019.
2. Выпекаемый в Ростовской области хлеб признан далеко не самым качественным в России – Текст электронный // big-rostov : портал. – URL: <https://big-rostov.ru/vypekaemyj-v-rostovskoj-oblasti-xleb-priznan-odnim-iz-xudshix-v-rossii/> (дата обращения 04.04.2020).
3. Опубликовано исследование качества хлеба. – Текст электронный // media/roskachestvo_official : портал. – URL: https://zen.yandex.ru/media/roskachestvo_official/opublikovano-issledovanie-kachestva-hleba-59d39841fd96b1ad9f99cc0c/ (дата обращения 15.03.2020).
4. Роскачество выяснило, где пекут лучший хлеб в Южном ФО. – Текст электронный // regnum : портал. – URL: <https://regnum.ru/news/economy/2372247.html> (дата обращения 04.04.2020).
5. Ростовская область заняла первое в России место по урожаю зерна. – Текст электронный // bel.ru/news/society : портал. – URL: <https://bel.ru/news/society/06-08-2019/rostovskaya-oblast-zanyala-pervoe-v-rossii-mesto-po-urozhayu-zerna>. (дата обращения 25.02.2020).
6. Технология хлебобулочных изделий / Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова. – Москва : КолосС, 2006. – 389 с. – ISBN 5-9532-0149--4. – Текст : непосредственный

Опубликовано: 20.05.2020 г.

© Академия педагогических идей «Новация», 2020

© Крупеня А.В., 2020