

УДК 620.2:664-4:664.66

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА БАРАНОЧНЫХ
ИЗДЕЛИЙ, РЕАЛИЗУЕМЫХ НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ РЫНКЕ Г.
ТАМБОВА**

Татьяна Сергеевна Блохина

студент

blokhina.1975@list.ru

Анна Викторовна Галкина

ассистент

numnia@mail.ru

Мичуринский государственный аграрный университет

г. Мичуринск, Россия

Аннотация. В статье представлены результаты органолептической оценки качества пяти исследуемых образцов бараночных изделий, реализуемых на потребительском рынке г. Тамбова. Рассмотрен вопрос появления баранок в истории. Разработана 20-балльная дегустационная шкала и проведена дегустация баранок.

Ключевые слова: органолептическая оценка, качество, бараночные изделия, дегустация, балльная шкала.

Баранки – традиционный русский обварной хлебный продукт пониженной влажности в форме кольца или овала, как правило, длительного хранения, предлагаемый как закуска к чаю, которую берут руками.

Баранки и бублики были распространены в Восточной Европе. В летописях XVII века описывались особенные хлебобулочные изделия, имеющие форму стремени, которые назывались «бейглами».

Позднее большую популярность бейглы и бублики имели в Европе и Америке, где стали буквально любимчиками на европейской и американской кухне. Повара-иностранцы пытались изменить оригинальный рецепт и привнести в него что-то новое, поэтому со временем он претерпел различные изменения, и современный бублик мало похож на свой исходный вариант [1]. Самое первое письменное упоминание баранок обнаруживается в указе Петра I от 1725 года.

Сегодня это слово фундаментально вошло в нашу речь и давно не считается чужеродным. Слово «бублик» часто встречается в литературных произведениях, что свидетельствует о большом распространении.

На сегодняшний день существует огромное разнообразие всевозможных сортов бараночных изделий. На потребительском рынке представлен широкий ассортимент бараночных изделий, которые изготавливаются практически повсеместно.

В настоящее время к группе бараночных изделий относятся сушки, баранки и бублики, вырабатываемые из пшеничной хлебопекарной муки высшего, первого и второго сортов. Бараночные изделия могут отличаться друг от друга размером, массой, влажностью.

Баранки в среднем имеют диаметр 7-9 см, толщину жгута – до 2 см, наиболее популярные наименования: «Сдобные», «Ванильные», «Лимонные», «Горчичные», «Молочные», «С маком». Количество изделий на 1 кг составляет от 25 до 65 штук, в зависимости от наименования.

Бараночные изделия имеют низкую влажность, вследствие чего, могут долго храниться и представляют собой своеобразные «хлебные консервы», вследствие чего обладают высокой энергетической ценностью.

На данный момент технологический процесс производства бараночных изделий полностью автоматизирован. Он включает в себя приготовление теста, натирку, формовку, расстойку, ошпарку или обварку тестовых колец, выпечку, расфасовку и упаковку.

Показатели качества баранок регламентируются ГОСТ 32134-2013 «Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия». Согласно требованиям этого стандарта, оцениваются и нормируются внешний вид (форма, поверхность, цвет), вкус и запах, внутреннее состояние. Баранки должны быть овальной или округлой формой. Допускается не более двух небольших притисков, наличие плоской поверхности на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду. *Поверхность* должна быть ровная, гляцевитая, гладкая, без вздутий, трещин и подгорелостей, без загрязнений. *Цвет* – равномерный от светло-желтого до темно-коричневого. Допускается более темный цвет и отсутствие глянца на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду. *Внутреннее состояние* - разрыхленные, пропеченные, без признаков непромеса и посторонних включений. *Вкус* и *запах* должны быть свойственными для данного наименования изделия, без постороннего привкуса и запаха.

С целью оценки потребительских свойств баранок, реализуемых на потребительском рынке г. Тамбова, была проведена органолептическая оценка 5 образцов баранок. Объектами исследований послужили 5 образцов сдобных баранок торговых марок «Волжский пекарь», «Зерница», «Моя цена», «Посольство вкусной еды» и «Булко».

1. Образец 1 – баранки сдобные «Волжские» из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта. Производитель АО «Волжский пекарь» 170034, Россия, Тверская область Г. Тверь, улица Дарвина, д. 5. Масса нетто 350г. Дата изготовления: 30.01.25. Срок годности: 31.03.25. ГОСТ 32124-2013.

2. Образец 2 - «Зерница» - баранки из пшеничной муки высшего сорта сдобные. Производитель: ОАО «Хлебокомбинат» 249039, Россия лужская область, город Обнинск, улица Курчатова, дом 51. Масса нетто 350г. Дата изготовления: 18.12.24. Срок годности: 17.02.25. ГОСТ 32124-2013.

3. Образец 3 - «Моя цена» - Баранки Традиционные Сдобные. Производитель: ООО «КУБАНСКИЙ КОМБИНАТ ХЛЕБОПРОДУКТОВ», 350072, Россия, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Солнечная, 15/4. Масса нетто 350г. Дата изготовления: 03.02.25. Срок годности: 60 суток. ГОСТ 32124-2013.

4. Образец 4 - баранки «Посольские сдобные». Производитель: ООО «Торговый дом «Посольство вкусной еды». Адрес: Россия, 302006. Орловская область г. Орел, ул. Московская, 1810. Масса нетто 500г. Дата изготовления: 26.01.25. Срок годности: 17.03.25. ГОСТ 32124-2013.

5. Образец 5 - баранки сдобные «Булко». Производитель: ООО «Фирма «Сувенир», 424007, Россия, Республика Марий Эл. Г. Йошкар-Ола, ул. Машиностроителей, д. 128. Масса нетто 340г. Дата изготовления: 20.01.25. Срок годности: 60 суток. ГОСТ 7128-91.

Маркировка, нанесенная на упаковку бараночных изделий должна соответствовать требованиям Технического регламента ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и ГОСТ 32124-2013 «Изделия хлебобулочные бараночные. Основные технические условия» [3, 4]. Упаковка исследуемых образцов была герметичной, не деформированной. Все баранки были упакованы в полимерную упаковку. Информация, нанесенная на упаковку исследуемых образцов, была качественной, четкой, легко читаемой, не имела загрязнений и пятен от печатной краски, печать логотипов, штрих-кодов и торговых марок также была контрастной и четкой.

Органолептическая экспертиза сдобных баранок была проведена в соответствии с разработанной 20-балльной шкалой. Были оценены такие

показатели, как форма, поверхность, цвет, вкус и запах, внутреннее состояние баранок.

Согласно проведенным исследованиям, можно сделать вывод, что все 5 исследуемых образцов соответствуют требованиям ГОСТ 32134-2013. Представленные образцы не содержат посторонних примесей, вредителей. Поверхность баранок - ровная, глянцевитая, без вздутий и подгорелостей, у образцов 3 и 5 были незначительные трещины, без загрязнений. Форма - округлая. Цвет характерный – от светло-желтого до темно-коричневого. Внутреннее состояние - разрыхленное, пропеченное, с равномерной пористостью, без признаков непромеса и посторонних включений Вкус и запах – свойственные сдобным баранкам, без посторонних привкусов и запахов. Образец 4 – имеет более яркий запах и вкус.

Результаты проведенных исследований сдобных баранок по органолептическим показателям можно увидеть в таблице 1.

Таблица 1

Органолептическая оценка сдобных баранок 5 исследуемых образцов.

Наименование показателя	Образец 1	Образец 2	Образец 3	Образец 4	Образец 5
Форма К=0,6	4,4	4,4	4,2	4	3,6
	2,64	2,64	2,52	2,4	2,16
Поверхность К=0,7	4,6	4,2	3,8	4,2	3,8
	3,22	2,94	2,66	2,94	2,66
Цвет К=0,6	4,4	4,6	4,8	4,6	4,4
	2,64	2,76	2,88	2,76	2,64
Вкус и запах К=1,2	3,6	3,4	4,6	4,6	2,8
	4,32	4,08	5,52	5,52	3,36
Внутреннее состояние К=0,9	4,4	4,4	4,4	4,6	4,6
	3,96	3,96	3,96	4,14	4,14
Итого	16,78	16,38	17,54	17,76	14,96
Комплексная оценка	14,1-17,0 (хорошее качество)	14,1-17,0 (хорошее качество)	17,1-20,0 баллов (отличное качество)	17,1-20,0 баллов (отличное качество)	11,1-14,0 баллов (удовлетворительное качество)

Комплексная оценка:

- 17,1-20,0 баллов – отличное качество;
- 14,1-17,0 баллов – хорошее качество;
- 11,1-14,0 баллов – удовлетворительное качество;
- Ниже 11 баллов – неудовлетворительное качество.

Проанализировав полученные результаты, следует отметить, что баранки торговых марок «Булко», «Посольство вкусной еды», «Зерница», «Моя цена» и «Волжский пекарь» соответствовали требованиям стандарта. Баранки «Булко» имели неодинаковую форму и вмятины на поверхности изделия. У баранок сдобных торговой марки «Моя цена» поверхность не гляцевитая, матовая, со вздутиями и вмятинами. Подобные дефекты возможны при несоблюдении технологических процессов производства. Неровности и пятна на текстуре продукта могут быть результатом неравномерного распределения сахара в массе, избыточного использования дрожжей или применения теста, которое не достигло полного брожения. Отсутствие глянца на поверхности бараночных изделий может быть результатом как недостаточного, так и чрезмерного ошпаривания заготовок.

Полученные результаты органолептической оценки согласно 20-балльной шкале представлены на рисунке 1.

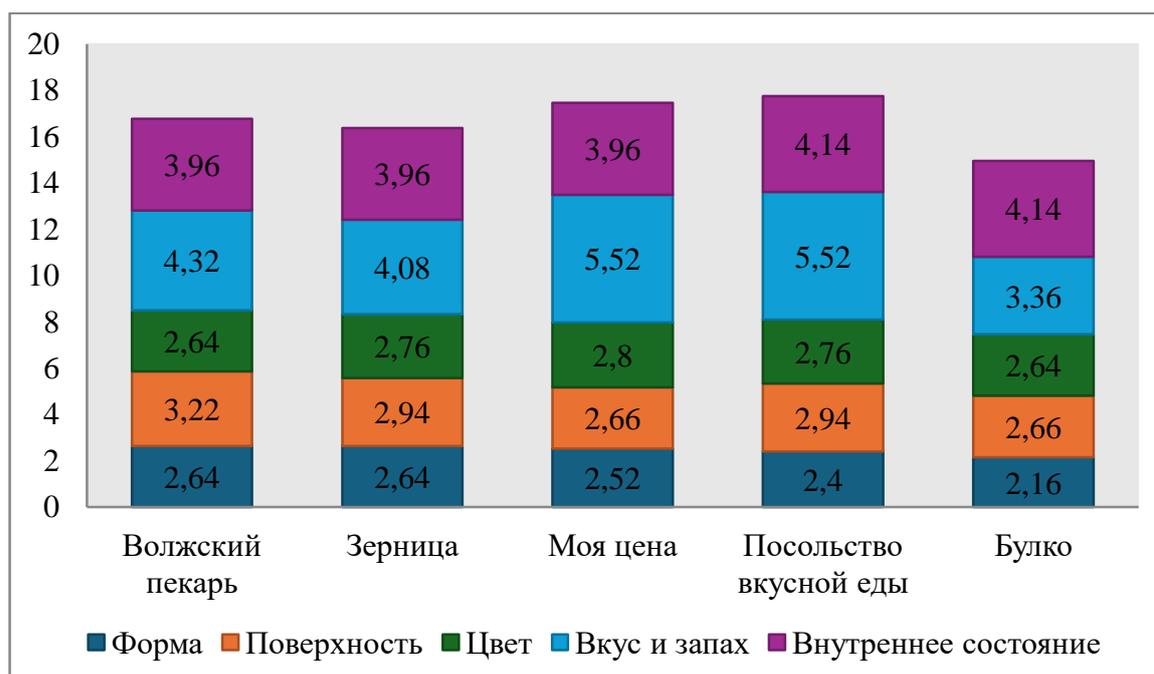


Рисунок 1 – Результаты органолептической оценки исследуемых образцов баранок.

Согласно полученным результатам и группам градации качества образцы под №3 и №4, набравшие 17,54 и 17,76 соответственно, можно отнести к группе отличного качества, образцы №1 и №2, набравшие 16,78 и 16,38 баллов соответственно – хорошего качества и образец №5, набравший 14,96 баллов, имеет удовлетворительное качество.

Проанализировав данные проведенной органолептической оценки, можно сделать вывод, что сдобные баранки, заслуженно пользуются высоким спросом у населения и занимают свое место в ежедневном рационе россиян. Баранки хорошего качества можно встретить практически в любом магазине и в любом ценовом сегменте.

Список литературы:

1. Баранки, бублики и сушки // URL: https://pudov.ru/articles/polezno-dlyavas/baranki_bubliki_i_sushki/ (дата обращения 12.03.2024)
2. Блохина Т. С., Новикова И. М. Изучение ассортимента бараночных изделий на потребительском рынке Г. Тамбова // Наука и Образование. 2024. Т. 7. № 2. EDN LBXLTF.
3. ГОСТ32124–2013 Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия. Введ. 01.07.2014. Москва: Стандартинформ, 2014.
4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки. Введ. 01. 07. 2013. Москва: ЗАО «Кодекс». 2013. 29 с.

UDC 620.2:664-4:664.66

**ORGANOLEPTIC ASSESSMENT OF THE QUALITY OF
BARANKOVNYE PRODUCTS SOLD IN THE CONSUMER MARKET OF
TAMBOV**

Tatyana S. Blokhina

student

blokhina.1975@list.ru

Anna V. Galkina

assistant

numnia@mail.ru

Michurinsk State Agrarian University

Michurinsk, Russia

Abstract. The article presents the results of organoleptic quality assessment of five studied samples of ring-shaped products sold on the consumer market of Tambov. The issue of ring-shaped products' appearance in history is considered. A 20-point tasting scale was developed and ring-shaped products were tasted.

Key words: organoleptic assessment, quality, bagel products, tasting, scoring scale.

Статья поступила в редакцию 20.03.2025; одобрена после рецензирования 20.06.2025; принята к публикации 30.06.2025.

The article was submitted 20.03.2025; approved after reviewing 20.06.2025; accepted for publication 30.06.2025.