

КАЧЕСТВО ХЛЕБА

Чубанова Юлия Вадимовна¹

студентка гр. ЦОС33А

Научный руководитель: Акмаева Светлана Ивановна

Центр – колледж прикладных квалификаций

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

г. Мичуринск, Россия

Аннотация: Целью исследований являлось изучение качества хлеба, его питательной ценности, наличия химических добавок, вкусовых характеристик, свежести и долговечности. Были проведены анализы, которые дают возможность охарактеризовать правильность выполнения технологических процессов, организации хранения изделия и применения качественного сырья.

В статье представлены результаты анализа влияния различных факторов на качество хлеба.

Ключевые слова: Диетологи, сбалансированное питание, органолептические показатели.

¹ Чубанова Ю.В. Michas@yandex.ru

Зерновые продукты, особенно хлеб, играют важную роль в питании людей по всему миру, поэтому в последние годы диетологи уделяют особое внимание хлебу, принимая во внимание современные пищевые рекомендации для сбалансированного питания. По принципам правильного питания в основе рациона должны стоять кроме других продуктов, также зерновые. В моделях здорового питания целесообразно включать в дневной рацион 5 порций зерновых продуктов. Одна порция эквивалентна 1 ломтику хлеба или 0,5 стакана отварных зерновых, риса, макаронных изделий, или 30 г. хлопьев быстрого приготовления.

Без сомнения, главным компонентом рациона многих людей является хлеб. Исключение хлеба из своего ежедневного рациона, вызвано изменением социального уровня, развитием урбанизации и повышением уровня жизни. Эта ситуация вызывает беспокойство диетологов, врачей и социологов, оказывается, что при рациональном подходе к хлебу и выпечке, такие продукты могут играть неоценимую роль регулятора работы человеческого пищеварительного тракта и значительным источником для покрытия ежедневных энергетических потребностей организма.

Качество хлеба является сложным для определения и трудно оценить его визуально, на вкус или по запаху, потому что это понятие включает в себя множество функций, таких как питательная ценность, наличие химических добавок, вкусовые характеристики, свежесть и долговечность, а также привлекательный для потребителя вид.

На качество и долговечность хлеба в первую очередь влияют:

1. микробиологическая чистота основного сырьевого материала, которым является мука;
2. адекватная подготовка теста;
3. правильный процесс выпечки;
4. условия хранения готовой продукции;
5. добавлены ли в муку или тесто синтетические улучшители.

Хлеб наш насущный многие покупают каждый день. Но не все знают, что на самом деле скрывается под хрустящей корочкой? Если поглубже вникнуть в секреты компонентов этого уникального продукта, то картина не всегда представляется утешительной. Хлеб, который мы покупаем, может содержать много улучшителей, которые не очень-то и полезны для здоровья человека. Чтобы узнать качество хлеба необходимо провести несколько анализов, так как это на сегодняшний день не совсем простой продукт. Но самый простой способ определения качества хлеба можно произвести и в домашних условиях по внешнему виду.

К числу основных органолептических показателей хлебобулочных изделий относятся внешний вид (форма, состояние поверхности, цвет), состояние мякиша (пропеченность, промес, пористость), вкус и запах.

Для определения внешнего вида хлеба, необходимо изделие осмотреть. Обращают внимание на правильность формы (гладкая, плоская, вогнутая), на состояние поверхности (гладкая, неровная, бугристая, со вздутиями и трещинами или подрывами).

Чтобы определить состояния мякиша, хлеб предварительно осторожным острым ножом-пилкой разрезают сверху вниз на две равные части, при этом особое внимание обращают на величину пор (мелкие, средние, крупные), равномерность распределения пор определенной величины на всем пространстве среза мякиша хлеба (равномерная, достаточно равномерная, недостаточно равномерная, неравномерная) и толщину стенок пор (тонкостенная, средней толщины, толстостенная).

При оценке эластичности мякиша на поверхность среза слегка нажимают пальцем, вдавливая мякиш, быстро отрывают палец от поверхности и наблюдают за восстановлением первоначальной формы. При полном отсутствии остаточной деформации, незначительной остаточной деформации (при почти полном восстановлении) – средняя; при сминаемости мякиша и значительной остаточной деформации – плохая. Отмечают равномерность окраски мякиша, наличие или отсутствие следов непромеса.

Вкус и запах хлеба определяют в процессе дегустации. Он может быть нормальным, кислым, пресным, горьковатым.

С помощью этих простых анализов можно дать характеристику правильности выполнения технологических процессов, организации хранения изделия и применения качественного сырья. Используя хлебобулочные изделия в своем рационе, мы должны быть уверены, что хлеб – это здоровый продукт, и он дает больше пользы, чем вреда.

Список литературы

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. – 9-е изд., перераб. и доп. – СПб.: Профессия. 2002. – 416 с.
2. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий) / Л.П. Пащенко, Т.В. Санина, Л.И. Столярова и др. – М.: КолоС, 2006. – 215с: ил.

QUALITY OF BREAD

Chubanova Yuliya Vadimovna

student gr. COS33A

Supervisor: Akmaev Svetlana

Center – College of applied qualifications

FSBEI Michurinskiy state agricultural UNIVERSITY

Michurinsk, Russia

Annotation: The aim of the research was to study the quality of bread, its nutritional value, the presence of chemical additives, flavor characteristics, freshness and durability. Analyses which give the chance to characterize correctness of accomplishment of technological processes, the organization of storage of a product and application of qualitative raw materials were carried out.

The article presents the results of the analysis of the influence of various factors on the quality of bread.

Keyword: Nutritionists, balanced nutrition, organoleptic indicators.