

Работа 12 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Цель работы: приобрести практические навыки определения качества хлеба по органолептическим и физико-химическим свойствам.

Оборудование и материалы: образцы пшеничного и ржаного хлеба; сушильный шкаф СЭШ-3М; весы технические; бюксы; прибор Журавлева; колбы на 500 см³, 200 см³, 100 см³; мерный цилиндр на 100 см³; 0,1 моль/дм³ (н) гидроокиси натрия; фенолфталеин 3%-ный спиртовой раствор; штатив с бюреткой для титрования; измеритель высоты и диаметра подового хлеба ИВДХ; марля; нож; шпатель; доска разделочная; вода дистиллированная.

ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ

К органолептическим показателям качества хлеба относят внешний вид (форму, состояние поверхности и цвет корки), состояние мякиша (пропеченность, промес, пористость, эластичность, свежесть), вкус и запах.

В хлебе не допускается наличие посторонних включений, а также признаков болезней, например, картофельной болезни, вызываемой *Bacillus subtilis*, или развития плесеней.

Основными физико-химическими показателями являются влажность, пористость и кислотность. Качество хлеба определяют по выборке, отобранной из поступившей в торговую сеть партии. Число хлебобулочных изделий, вошедших в выборку, зависит от их массы.

Форму хлеба, окраску и состояние корок устанавливают путем осмотра всего среднего образца. Вкус, запах, толщину корок, состояние мякиша, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени и наличие инородных посторонних включений устанавливают путем разрезания пяти хлебов, взятых из выборки.

Задание 1. Ознакомьтесь с действующими стандартами на хлеб и хлебобулочные изделия.

Задание 2. Оцените качество хлеба по органолептическим показателям качества и заполните таблицу 38. Сделайте заключение о качестве хлеба.

Таблица 38 – Органолептическая оценка хлеба

Наименование показателя	Характеристика сорта хлеба		
	Пшеничный из муки высшего сорта	Ржаной	Ржано-пшеничный
Внешний вид:			
форма			
поверхность			
цвет			
Состояние мякиша:			
пропеченность			
эластичность			
промес			
пористость			
Вкус			
Запах			

Заключение _____

Задание 3. Определите пористость мякиша по ГОСТ и заполните таблицу 39. Основными физико-химическими показателями являются влажность, пористость и кислотность.

Таблица 39 – Пористость мякиша

Наименование изделия	Количество выемок, шт.	Общий объем выемок (V), см ³	Масса выемок (C), г	Пористость мякиша, %	Соответствие ГОСТ

Задание 4. Определите кислотность хлеба арбитражным методом по ГОСТ. Результаты занесите в таблицу 40.

Масса мякиша _____ г.

Объем воды взятой для извлечения кислот _____ см³.

Таблица 40 – Определение кислотности хлеба

Наименование изделия	Объем вытяжки для титрования, см ³	Объем израсходованной щелочи, см ³	Кислотность, град.		Соответствие ГОСТ
			повторности	среднее	

Задание 5. Определите распыляемость подового хлеба.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. По каким показателям оценивается качество хлеба?
2. Методы определения показателей качества хлебобулочных изделий.
3. Что понимают под градусом кислотности?
4. Что понимают под объемным выходом хлеба?

Дата выполнения _____ Задание принято,
преподаватель _____