

3. Мірзоева Т.В. Аналіз впливу спеціалізації підприємства на ефективність виробництва лікарських культур. Економіка, управління та адміністрування № 4 (90) 2019. С. 28-32.

4. Україна продає закордон лікарські трави на \$ 10 млн. URL: <https://ukr.media/business/376998/> (дата звернення 16.03.2019)

УДК 664.6:001.8

ОЦІНКА ЯКОСТІ ХІБА ПШЕНИЧНО-ЖИТНЬОГО

Півторак С. Р., студент гр. ПТ-181

Науковий керівник: **Денисенко Т.М.**, к.т.н., доцент

Національний університет «Чернігівська політехніка»

Хліб і хлібобулочні вироби традиційно займають особливе місце в структурі вітчизняного споживання, оскільки на ці продукти в Україні припадає до 40% загальної калорійності харчового раціону населення. Тому, дослідження з оцінки якості хліба є обґрунтованими і актуальними.

В даній роботі ми дослідили 2 види хліба - хліб з суміші житнього та пшеничного борошна 1-го сорту «П'ятачок» (зразок №1) та хліб з житнього, житньо-пшеничного оббивного борошна «Дарниця» (зразок №2).

Визначаючи органолептичні показники якості хліба за 20-ти бальною шкалою, ми отримали наступні результати: зразок №1 отримав оцінку 14,5 балів, що значить - хліб доброї якості; зразок № 2 оцінили в 18,5 балів – хліб відмінної якості. Така різниця в результатах обумовлена нижчими оцінками деяких характеристик показників зразка №1, а саме: зовнішній вигляд хліба «П'ятачок» був помітно гірший (присутні невеликі пом'ятини, декілька тріщин на скоринці), дещо вологий м'якуш, що вказує на недостатню пропеченість.

Наступним етапом нашого дослідження було визначення вологості хліба. Обидва зразки показали допустимий відсоток вологості. За стандартом хліб з суміші житнього та пшеничного борошна 1-го сорту «П'ятачок» не повинен мати вологість більше 50%, наш зразок має вологість 48,87%, тому він відповідає стандарту. Хліб з житнього, житньо-пшеничного оббивного борошна «Дарниця» за стандартом не повинен мати вологість більше 49,0%, наш зразок має вологість 48,27%, тому він також відповідає стандарту.

Визначаючи кислотність хліба в градусах кислотності, ми отримали результати обох зразків у межах норми. За стандартом зразок №1 не повинен мати кислотність більше 10^0 , наш зразок має кислотність $8,69^0$ і тому він відповідає стандарту. Зразок №2 за стандартом не повинен мати кислотність більше 11^0 , наш зразок має кислотність $9,02^0$ і тому він відповідає встановленим вимогам.

Останнім етапом нашого дослідження було визначення поруватості хліба - відношення об'єму пор м'якушу до загального об'єму хлібного м'якушу, виражене у відсотках. За стандартом дані зразки повинні мати поруватість не менше 50 %. Зразок №1 має поруватість 67,81 %, а зразок №2 - 58,77 %, тому вони відповідають нормі.

Отримані результати показують, що обидва зразки - «П'ятачок» і «Дарниця» - за органолептичними, фізико-хімічними показниками відповідають встановленим вимогам чинної нормативно-технічної документації і це говорить на користь їх конкурентоспроможності на ринку України.

Список використаних джерел

1. ДСТУ 7517:2014 Хліб із пшеничного борошна. Загальні технічні умови

2. ДСТУ-П 4583:2006 Хліб із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна. Загальні технічні умови.