

ОБГРУНТУВАННЯ ОСНОВНИХ ІДЕНТИФІКАЦІЙНИХ ОЗНАК ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ З МЕТОЮ ЕФЕКТИВНОГО УПРАВЛІННЯ ЇХ ЯКІСТЮ

Ю.Л. Труш

Національний університет харчових технологій

Розгляд проблем та аналіз хлібобулочної галузі завжди залишаються в центрі уваги вчених, науковців і споживачів продукції – населення. Остання категорія повноцінно оцінює якість товарів, породжує попит на продукцію та створює конкурентоспроможність на ринку для підприємства – виробника. Таким чином, до актуальних питань можна віднести й обґрунтування основних ідентифікаційних ознак хлібобулочних виробів з метою ефективного управління якістю продукції та аналіз фізико - хімічних показників якості хлібобулочних виробів для безпечності продукту та уникнення фальсифікації.

Хліб і хлібобулочні вироби – це продукти, одержані з борошна, води, дріжджів і додаткової сировини. Хліб – це вироби, випечені з тіста, виготовленого за відповідними рецептурами і технологічними режимами, масою більше 500 грам. Вироби, що мають масу меншу 500 грам відносять до булочних виробів. Тому основною метою аналізу є обґрунтування необхідних показників для усунення асортиментної фальсифікації властивостей хліба і особливо хлібобулочних виробів, що відбувається за рахунок пересортування, тобто реалізації виробів, одержаних з борошна першого сорту, як високо сортових виробів, виготовлених з борошна вищого сорту. Виявити таку фальсифікацію можна за зовнішнім виглядом виробів (колір, пористість м'якушки), а також на основі фізико – хімічних показників якості. До них відносять вологість, пористість та кислотність.

Зменшення якості виробів в сучасних умовах та їх фальсифікація може відбуватися за рахунок: підвищення масової частки води, використання

інших низько цінних сортів борошна, заміни дріжджів хімічними розпушувачами та барвними речовинами, зменшенням вмісту найбільш цінних рецептурних компонентів – вершкового масла, яєць, цукру (особливо у здобних булочках), додаванням консервантів та антибіотиків (без відповідної інформації про це споживачів) тощо. Це призводить до значного скорочення технологічного процесу, тому що не потребує довгого бродіння. Такий хліб не має притаманного йому смаку та аромату, м'якушка має білий колір – колір борошна, а не кремово – коричневий колір натурального хліба. Це свідчить про те, що виріб неякісний.

В зв'язку з цим, раціонально проводити обґрунтування основних ідентифікаційних причин виникнення проблем браку та аналіз фізико – хімічних показників якості хлібобулочних виробів. Необхідно вживати заходи для уникнення виробництва неякісних хлібобулочних виробів запобіжного та карного характеру, соціального й адміністративного напрямку. Їх мета – це профілактика правопорушень, пов'язаних з обманом споживачів за допомогою різних видів підробки оригінальних товарів, товарами нижчої якості. Такий процес вимагає постійний контроль та впровадження ефективного процесу управління якістю хлібобулочних виробів.