

М. Ф. Бань, к. т. н., доцент;

В. И. Конопляникова, магистрант

УО «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации», г. Гомель

maryban@rambler.ru

КАЧЕСТВО СЫРЬЯ – ОСНОВА КОНКУРЕНТОСПОСОБНОЙ ПРОДУКЦИИ

В настоящее время в Республике Беларусь зерноперерабатывающие предприятия выпускают широкий ассортимент конкурентоспособной продукции, а также постоянно его расширяют за счет совершенствования рецептур, технологий, упаковочных материалов, маркетинговых подходов и коммерческой работы предприятий, что в конечном итоге положительно сказывается на эффективности их деятельности.

ОАО «Гомельхлебпром» филиал Жлобинский хлебозавод – предприятие государственной формы собственности. На хлебозаводе осуществляется производство ржано-пшеничных хлебов подовых и формовых до 10 тонн в сутки, более 4 тонн булочной продукции и в основном из муки высшего сорта, около 0,4 тонны кондитерских изделий.

Формирование качества и ассортимента продукции, выпускаемой Жлобинским хлебозаводом, начинается с определения

качества сырья. В структуре ассортимента муки, поставляемой в ОАО «Гомельхлебпром» филиал Жлобинский хлебозавод, преобладает пшеничная мука высшего сорта марки М 54-25 ОАО «Калинковичхлебпродукт».

Для выявления сырья более высокого качества исследовали качество муки различных изготовителей: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта марки М 54-25, изготовителей ОАО «Калинковичхлебпродукт», ОАО «Климовичский комбинат хлебопродуктов». ОАО «Барановичхлебпродукт», а также мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта марки М 54-28, изготовителей ОАО «Слуцкий комбинат хлебопродуктов», ОАО «Лидахлебопродукт». Оценку качества проводили по органолептическим и физико-химическим показателям.

Проводили пробную выпечку хлеба, которую осуществляли в соответствии с требованиями ГОСТ 27669 «Мука пшеничная хлебопекарная. Метод пробной лабораторной выпечки хлеба». При этом безопасным способом готовили 5 образцов теста из образцов исследуемой муки и осуществляли выпечку формового хлеба. Оценку качества выпеченных образцов хлеба проводили по балльной шкале по показателям: правильность формы, окраска и состояние поверхности корки, структурно-механические свойства и разжевываемость мякиша, аромат, вкус.

В результате оценки исследуемых образцов муки по органолептическим и физико-химическим показателям установлено соответствие образцов требованиям СТБ 1666. Для оценки уровня качества была разработана оценочная шкала и проведен расчет комплексных показателей качества исследуемых образцов хлеба.

В результате анализа уровня качества с учетом хлебопекарных свойств муки было установлено, что все исследуемые образцы хлеба, выпеченные из муки, поставляемой в ОАО «Гомельхлебпром» филиал Жлобинский хлебозавод, характеризуются достаточно высоким уровнем качества. Среди образцов хлеба из муки марки М 54-25 самый высокий уровень качества отмечается в образце хлеба из муки пшеничной высшего сорта М 54-25 изготовителя ОАО «Климовичский комбинат хлебопродуктов» (0,98). Среди образцов хлеба из муки марки М 54-28 самый высокий уровень качества отмечается в образце хлеба из муки пшеничной высшего сорта М 54-28 изготовителя ОАО «Лидахлебопродукт» (0,98). На снижение уровня качества

остальных исследуемых образцов хлеба повлияло наличие заметно выпуклой верхней корки хлеба (в отличие от куполообразной), единичных мелких пузырей на поверхности, едва заметных мелких трещин и подрывов, слегка суховатого мякиша и недостаточно интенсивно выраженного хлебный вкуса.

Для совершенствования ассортимента и качества муки, поставляемой в ОАО «Гомельхлебпром» филиал Жлобинский хлебозавод необходимо совершенствовать ассортимент муки за счет поставок муки из цельного зерна ржи (продукция ОАО «Речицкий комбинат хлебопродуктов»), муки гречневой, пшенично-гречневой (продукция ОАО «Гомельхлебопродукт»).

Для разнообразия и улучшения вкусовых свойств, повышения качества хлебобулочных и кондитерских изделий, вырабатываемых филиалом Жлобинский хлебозавод, при их производстве необходимо использовать нетрадиционное растительное сырье: нехлебопекарные виды муки и различные продукты переработки зерновых, масличных культур, муку льняную, рисовую, и др. Особое внимание следует уделить более полному использованию продуктов переработки зерна, а именно, отрубей, пшеничных зародышей, целого зерна с различной его предварительной обработкой (дроблением, плющением, биоактивацией), цельнозерновой муки. В связи с чем, дальнейшие исследования будут направлены на разработку новых видов кондитерских изделий со сниженной энергетической ценностью с применением нетрадиционного вида муки.