

Автор:

Мехрянина София Васильевна

ученица 9 класса

Научный руководитель:

Мельник Елена Владимировна

учитель технологии и предпринимательства

первой категории

МБОУ СОШ №1

с. Пивань, Хабаровский край

ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПРИ ХРАНЕНИИ В УПАКОВКЕ

Аннотация: пищевые продукты по своему качеству должны соответствовать требованиям качества продукции. Предлагаемый товар в упаковке на прилавках не всегда достаточно свежий. В своей работе исследователи провели теоретические исследования и на практике изучили качество хлебобулочных изделий и его свойства при длительном хранении в различных видах упаковки

Ключевые слова: продукция, хлебобулочные изделия, упаковка, плесень, органолептические показатели.

«Худ обед – коли хлеба нет», этими и другими пословицами человек определил роль хлеба в своей жизни. Хлеб. У этого слова много значений. Хлебу и хлебобулочным изделиям принадлежит исключительное место в питании человека.

Актуальность нашего исследования заключалась в изучении качества предлагаемой продукции покупателю. С утверждёнными правилами продажи отдельных видов товаров, хлеб и хлебобулочные изделия в объектах мелкорозничной торговли (павильоны, киоски, палатки) должны продаваться только в упакованном виде. Упаковка применяется для удлинения срока сохранения хлеба в свежем виде. Кроме того, ее использование позволяет улучшить санитарно-

гигиенические условия транспортирования и реализации изделий в торговой сети. Но чтобы хлеб сохранил свой аромат, структуру и свежесть, нужно грамотно выбрать не только упаковку, но и момент упаковки хлеба. Упаковывая свежее испеченный горячий хлеб в непроницаемую пленку, влага некуда деваться из упаковки, хлеб отсыревает, влага способствует развитию бактерий. Мы решили изучить этот процесс и проверить на практике, что происходит с хлебом при его хранении в различных упаковках.

На практике мы провели исследования по определению органолептические показатели хлебобулочных изделий и экспериментально показать результат хранения хлеба в упаковке. Показать возможность изготовления хлеба в домашних условиях и разработать рекомендации о способах хранения хлебобулочных изделий.

Для определения мнения окружающих мы провели дегустацию в нашей школе. Хлеб пшеничный, собственного приготовления набрал большее количество голосов.

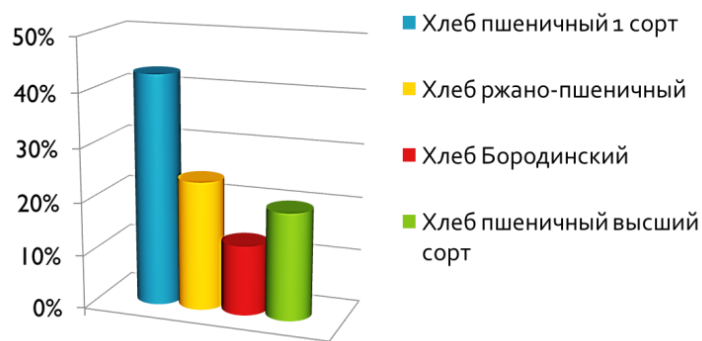


Рис. 1. Дегустация хлебобулочных изделий

С целью изучения спроса и предложению хлебобулочных изделий мы составили вопросы для проведения социологического опроса в нашей школе.

По результатам опроса, можно сделать вывод, что в среднем 45% опрошенных довольны ассортиментом хлебобулочных изделий. 35% – при покупке ХБ изделия интересуется составом. И только 5% опрошенных покупают хлеб в герметичной упаковке.

Так же в ходе работы над проектом мы провели «Лабораторные исследования»

Сделали органолептическую оценку качества хлеба. К органолептическим определяемым показателям хлеба относят внешний вид, состояние мякиша, вкус и запах (аромат). Для исследования были взяты образцы хлеба разных сортов и пронумерованные.

В процессе лабораторных исследований мы определили Физико-химические показатели качества хлеба.

По массовой доле можно определить правильность технологического процесса – точности дозировки сырья, муки, воды, можно судить об энергетической ценности хлеба – чем меньше влажность, тем выше его энергетическая ценность. Повышенная влажность снижает калорийность и качество хлеба, он тяжелый, хуже усваивается, быстрее подвергается плесневению, легко деформируется.

Пористость характеризует важное свойство хлеба – его большую или меньшую усвояемость. Хорошо разрыхленный хлеб лучше пропитывается пищеварительными соками и полнее усваивается.

Практическое исследование нашей работы заключается в том, что бы экспериментально определить качество хлеба хранящегося в различных упаковках.

Результат исследования доказал что, хлеб сохраняет свои свойства только в течение двух дней в любой упаковке. Но в герметичной упаковке сохраняется мягкость хлеба и возможно образование плесени при длительном хранении, так как влаге некуда испаряться.

Плесень – это грибы, достаточно плохо изученные. Плесень в доме, на работе и других помещениях, появляющаяся своевольно, должна быть уничтожена. Соответственно хлеб после длительного хранения в упаковке не стоит употреблять в еду.

Обобщая результаты исследования мы сделали следующие выводы:

1. Снижение усыхания изделий способствует сохранению их потребительской свежести, что показывает определение сжимаемости мякиша в центре и подкорковых слоях хлеба.

2. Влажность корки упакованного хлеба через 24 ч примерно в 1,5 раза выше контрольного образца.

3. Упаковка хлеба способствует удержанию ароматобразующих веществ.

4. Полученные данные показывают, что упаковка хлебобулочных изделий удлиняет срок сохранения их свежести до двух суток. Следовательно, упаковка хлеба является одним из средств сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий.

Приведя данные наших исследований, мы предлагаем рекомендации по правильному хранению хлеба которые помогут защитить себя и свою семью от неприятной встречи с плесенью. Плесень можно сравнить с огнем. Она может и навредить, и принести большую пользу. Многое зависит от того, как мы ее используем и умеем ли контролировать.

Следовательно, покупая в магазине хлебобулочные изделия, необходимо внимательно смотреть на дату изготовления продукта и его срок годности. Желательно приобретать хлеб свежим, и хранить в течение двух дней в специальных упаковках для хлебобулочных изделий.

Список литературы

1. Буянов Н.Ю. Я познаю мир // Медицина. Энциклопедия для детей. – Москва: ООО «Издательство АСТ ЛТД», 1997.

2. Энциклопедия для детей. Т. 14. Биология / Глав. редактор В. Володин. – М.: Аванта+, 2004. – 640 с.

3. ГОСТ 5667–65. Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделия.