

Морозова Ю.В., Симантовская А.А.

*Научный руководитель: д-р техн. наук, профессор Л.И. Шулятьева  
Муромский институт (филиал) федерального государственного образовательного  
учреждения высшего образования «Владимирский государственный университет  
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»  
602264, г. Муром, Владимирская обл., ул. Орловская, 23  
E-mail: Shickova.nastya.2010@yandex.ru*

### **Сравнительный анализ конкурентов продукции хлебопекарных изделий**

Хлебобулочное изделие - изделие, вырабатываемое из основного сырья для хлебобулочного изделия или основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия.

Хлебобулочные изделия относятся к продуктам повседневного спроса. Этот товар является стратегическим, так как играют важнейшую роль в обеспечении продовольственной независимости и безопасности страны. Следовательно, организация маркетинговой деятельности хлебобулочных предприятий должна проводиться с учётом государственных интересов и в духе социальной политики. Это особенно важно в настоящее время в связи с тяжёлой социально-экономической и демографической обстановкой в России.

В последние годы, по данным Росстата, наблюдается четкая тенденция снижения выпуска хлебобулочных изделий.

Целью данной работы является проведение сравнительного анализа качества хлеба в Выксунском и Навашином хлебозаводах.

В связи с данной целью, ставятся следующие задачи:

- изучить ГОСТ 31807-2012 Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки;
- изучить основные характеристики хлеба;
- исследовать качество хлеба и выявить его дефекты.

Хлебобулочные изделия из смеси ржаной и пшеничной муки подразделяют на хлебобулочные изделия:

- из смеси одного сорта ржаной хлебопекарной муки и одного сорта пшеничной хлебопекарной муки и/или одного типа пшеничной муки общего назначения;
- из смеси двух и более сортов ржаной хлебопекарной муки и одного сорта пшеничной хлебопекарной муки и/или одного типа пшеничной муки общего назначения;
- из смеси одного сорта ржаной хлебопекарной муки и двух и более сортов пшеничной хлебопекарной муки и/или двух и более типов пшеничной муки общего назначения;
- из смеси двух и более сортов ржаной хлебопекарной муки и двух и более сортов пшеничной хлебопекарной муки и/или двух и более типов пшеничной муки общего назначения [1].

Существуют следующие виды фальсификации хлеба:

-Ассортиментная фальсификация хлеба и хлебобулочных изделий происходит за счет подмены хлеба и хлебобулочных изделий, выработанных из одного сорта муки другим; одного вида хлебобулочных изделий другим. Наиболее распространенной ассортиментной фальсификацией хлеба и хлебобулочных изделий является продажа изделий, выработанных из муки 1 сорта под видом хлебобулочных изделий из муки высшего сорта.

- Качественная фальсификация хлеба и хлебобулочных изделий может достигаться следующими приемами: повышенное содержание воды; добавление других сортов муки; введение пищевых добавок - улучшителей муки; замена дрожжей на химические разрыхлители; введение пищевых красителей; недоложения ценных компонентов (масла, яиц, сахара и др.), предусмотренных рецептурой; замена дорогих ценных компонентов бо-лее дешевыми (маргарина - растительным маслом и т.п.); несоблюдение технологических параметров производства хлеба; добавление консервантов, антибиотиков.

- Количественная фальсификация хлеба и хлебобулочных изделий (недовес) это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы), превышающих предельно допустимые нормы отклонений.

- Информационная фальсификация хлеба и хлебобулочных изделий - это обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре [2].

В ходе исследования, был проведен социальный опрос «Какой хлеб вы больше предпочитаете, ржаной или пшеничный?». Результаты опроса показали:

-ржаной хлеб 11 человек

-пшеничный хлеб 7 человек

По результатам социального опроса, мы решили исследовать ржаной хлеб. В качестве объекта исследования были выбраны два конкурирующих хлебозавода: Выксунский хлебозавод и Навашинский хлебозавод.

При сравнении хлебопекарных изделий по органолептическим показателям качества хлеба, выяснили, что внешний вид хлеба соответствует требованиям ГОСТ.

При изучении состоянии корки, выявили, что у Выксунского хлеба, толщина корки более 3 мм., поверхность с небольшими нервностями, цвет корки более темный. Навашинский хлеб соответствует требованиям Гост, поверхность равномерная, толщина не более 3 мм.

Также в результате исследования, изучили состояние мякиша. Из-за применения разных сортов муки в заводах, мякиш отличается по нескольким характеристикам. В выксунском хлебозаводе используют ржаную муку первого сорта, в Навашинском хлебозаводе используют пшеничную муку первого сорта и ржаную муку обдирную. В связи с этим Выксунский хлеб имеет более крупную и равномерную пористость мякиша, мякиш менее плотный, имеет более темный цвет. В Навашинском хлебе повышенная влажность, что делает хлеб более тяжелым, он хуже усваивается организмом. Такой хлеб быстрее подвергается плесневению, заболеваниям, легко деформируются.

Анализируя вкус и запах, можно отметить, что оба изделия соответствуют требованиям ГОСТ, но в Навашинском хлебе запах более выражен, из-за использования другого вида муки.

Проведенные исследования позволяют сделать вывод о том, что оба хлебопекарных изделия, соответствуют требованиям ГОСТ, но отличаются своими органолептическими характеристиками из-за применения разных сортов муки, количества времени выпекания хлеба. Также производство хлеба зависит от вида печей, т.к. у каждого хлебозавода она разная, следовательно, хлеб отличается.

### Литература

1. ГОСТ 31805-2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки// СПС КонсультантПлюс.

2. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность: Учеб. - справ. для вузов под редакцией В.М. Позняковсвого. - Новосибирск: Сиб. унив. издательство.