

ВОЗМОЖНЫЕ ДЕФЕКТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ Possible defects in bakery products

М. Г. Ганбаров, студент

Н. Л. Лопаева, кандидат биологических наук, доцент

Уральский государственный аграрный университет

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: О. В. Горелик, профессор, доктор сельскохозяйственных наук

Аннотация

Хлебобулочные изделия – одно из наиболее популярных и распространенных продуктов во многих странах. Они служат не только прекрасным дополнением к завтраку или чаю, но и основой для разнообразных сладких и соленых закусок. Однако, несмотря на все их привлекательные качества, пороки булочных изделий являются серьезной проблемой для потребителей [1].

Ключевые слова: изделие, хранение, дефект, качество, процесс, технология.

Summary: Bakery products are one of the most popular and widespread products in many countries. They are designed not only to be a great addition to breakfast or tea, but also for preparing sweet and savory snacks. However, despite all their attractive qualities, low-quality baked goods pose a serious problem for consumers.

Keywords: product, storage, defect, quality, process, technology.

Цель работы: изучить возможные дефекты хлебобулочных изделий.

Результаты исследования

Влияние плохого качества ингредиентов на пороки хлебобулочных изделий.

Качество ингредиентов играет важную роль в производстве булочных изделий. Пороки, такие как пустоты, неравномерная выпечка или неправильная текстура, могут возникать из-за использования недостаточно качественных ингредиентов.

Одной из причин пороков является использование низкокачественной муки. Мука должна быть высшей категории, свежей и без посторонних примесей. В обратном случае это может привести к неравномерному распределению компонентов теста, что сказывается на его структуре и текстуре после выпечки. Также некачественные жидкие ингредиенты, такие как молоко или яйца, могут вызывать пороки. Например, добавление молока с истекшим сроком хранения или некачественной муки приводит к появлению горького привкуса или неоднородности в структуре теста.

Недостаточная контрольная проверка поставщиков ингредиентов также может способствовать возникновению пороков в булочных изделиях. Если не проводить тщательный анализ качества поставляемых ингредиентов, то вероятность использования плохих или некачественных материалов заметно повышается, поэтому в целях хорошей производительности без потерь качества следует проверять сырье на моменте приемки.

Роль неправильной технологии при возникновении пороков в булочных изделиях. Неправильная технология является одной из основных причин возникновения пороков в булочных изделиях. Несоблюдение определенных этапов производства отрицательно сказывается на

качестве и вкусовых характеристиках продукта, а именно: подгорелая корка, небольшие разрывы на поверхности, матовая корка, деформация [2].

Один из распространенных пороков, которые могут быть связаны с неправильной технологией, – плохая структура теста. Недостаточное или чрезмерное замешивание, неправильное дозирование ингредиентов или неверное вымешивание могут привести к образованию грубой или слишком плотной текстуры теста.

Кроме того, ошибки в процессе ферментации также могут быть связаны с неправильной технологией. Неконтролируемое время ферментации или использование неподходящих заквасок может вызвать пересыхание теста.

Важное значение имеет также правильная технология выпечки. Неправильная температура и время выпекания могут привести к недостаточной или, наоборот, чрезмерной пропекаемости изделия.

Неправильное хранение зачастую является причиной пороков в булочных изделиях. При некорректном хранении хлебобулочных изделий, они подвержены различным физическим и химическим изменениям, которые отражаются на качестве полученного продукта.

Срок хранения упакованных в потребительскую тару хлебобулочных изделий устанавливает и согласовывает в установленном порядке предприятие-изготовитель для изделия конкретного наименования в зависимости от его рецептурного состава, вида упаковочного материала и способа упаковывания. Установленный срок хранения приводят в документе, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования [4].

Наиболее серьезные недостатки – вкусовые: горечь, кислый и солодовый привкус, чрезмерно сладкий мякиш. Обычно это вызвано попаданием к хлебным зернам различных примесей – полыни, горечавки, других растений с ярко выраженным вкусом или запахом. На стадии сбора и хранения хлебного зерна к нему могут случайно примешиваться песок, земля, другие грунтовые фракции, которые также негативно влияют на вкусовые качества. В этом случае готовую муку необходимо смешать с большим количеством качественного сырья, что позволит нивелировать негативные примеси.

Ярко выраженный горький вкус с характерным запахом вызван использованием при выпечке некачественного прогорклого масла. Лучшее решение – заменить испорченные компоненты и тщательно следить за качеством [3].

Чтобы предотвратить упомянутые пороки, важно следить за правильным соотношением ингредиентов, техникой замеса теста, санитарными нормами, а также контролем качества поступающего сырья, так как оно имеет огромное значение при производстве продукта. Приемка помогает предотвращать большинство пороков и повышает уровень безопасности для потребителей еще в самом начале пути производства изделия.

Библиографический список

1. Хлебобулочные изделия [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://dabudetxleb.ru/bakery_terminology (дата обращения: 18.04.2023).
2. *Линич Е. П.* Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. 3-е изд., стер. СПб. Лань, 2022. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/193406> (дата обращения: 21.11.2023).
3. Пороки изделий [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://g-bread.ru/blog/defekty-khlebobulochnykh-izdeliy/> (дата обращения: 18.04.2023).

4. Хранение [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://studfile.net/preview/6149667/page:4/> (дата обращения: 18.04.2023).