**Гриценко О.М.**

Полтавський університет економіки і торгівлі, студентка

Науковий керівник:

Бірта Г.О., д.с.-г.н., професор

**ХАРАКТЕРИСТИКА АСОРТИМЕНТУ І ОЦІНКА ЯКОСТІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ**

Хлібопечення - найбільш розвинута галузь харчової промисловості України. При раціональному харчуванні дорослій людині досить 125 кг хлібобулочних виробів на рік або від 300 до 400 г на добу. На хліб із житнього борошна повинна припадати 1/3 всієї кількості хлібобулочних виробів. В Україні найбільше хлібобулочних виробів виробляється в м. Києві та у Донецькій області. В 2009 р. тут було продуковано 292 і 280 тис.т цієї продукції. Третє місце за цим показником посідала Дніпропетровська область (188 тис.т).

Найширшим поняттям, яке об'єднує всі групи хлібних виробів (хліб, булочні і здобні вироби та ін.), є поняття «хлібобулочні вироби».

Хлібобулочні вироби характеризуються високими споживними властивостями, які визначаються їх хімічним складом, засвоюваністю поживних речовин, енергетичною цінністю, біологічними і органолептичними показниками.

Хліб багатий на вуглеводи: крохмаль, декстрин, цукри і харчові волокна. У цілому хлібобулочні вироби забезпечують потреби людини в основних поживних речовинах у таких обсягах: у вуглеводах на 40-45%, в тому числі в цукрах – 15% і харчових волокнах – на 50-60%; білках – на 30-35%, у тому числі в білках рослинного походження на 80-82%; жирах – на 8-12%. Засвоюваність хімічних речовин хлібобулочних виробів організмом людини висока: білки засвоюються на 70-90%, вуглеводи – на 94-98%, жири - на 92-95%.

У хлібопекарській промисловості всі хлібопекарські вироби об’єднують у 8 основних груп. Хліб із житнього борошна і суміші житнього і пшеничного борошна; з житнього борошна сіяного, обдирного і оббивного; з житньо-пшеничного і пшенично-житнього оббивного борошна; з суміші різних ґатунків борошна. Хліб із пшеничного борошна: оббивного, обдирного, вищого, 1 і 2 ґатунків; із суміші різних ґатунків борошна.

Булочні вироби (батони, булки, булочки, булочний дріб’язок, ріжки, сайки, плетеники та ін.): із пшеничного борошна вищого, 1, 2 ґатунків; із суміші різних ґатунків пшеничного борошна.

Вироби здобні хлібобулочні (булки, булочки, ватрушки, здоба, перепічки, конвертики та ін.): з пшеничного борошна вищого і 1, 2 ґатунків; із суміші житнього і пшеничного борошна.

Вироби бубликові, хлібні палички і соломка: з пшеничного борошна вищого ґатунку; із пшеничного борошна 1 ґатунку.

Вироби сухарні, хлібні хрусти: з пшеничного борошна вищого ґатунку; з пшеничного борошна 1 ґатунку; з пшеничного борошна 1, 2 ґатунку; сухарі «Армійькі».

Пироги, пиріжки, пампушки.

Хлібобулочні дієтичні вироби.

У навчальній і довідковій літературі хлібобулочні вироби класифікують за такими ознаками: вид борошна: житні, пшеничні, житньо-пшеничні і пшенично-житні; спосіб випікання (формовий, подовий); форма і розміри - хліб, батони, булки та ін.; склад – прості виготовлені з борошна, води, солі і дріжджів; поліпшені з додаванням до основної сировини цукру, патоки, жиру, прянощів, молочної сироватки; здобні з великим вмістом здоби (сумарний вміст жиру і цукру або цукру чи жиру повинен становити не менше 14%).

Якість хлібобулочних виробів визначають за органолептичними і фізико-хімічними показниками.

Форма, поверхня, колір, смак і запах хлібобулочних виробів повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації.

Фізико-хімічні показники у хлібобулочних виробах – це відхилення маси, пористість, кислотність, вологість. У деяких виробах (булочних, здобних та ін.), крім цих показників визначають вміст жиру і цукру.

На основі проведення власних досліджень і вивчення літературних джерел можна зробити наступні висновки.

За результатами проведеної органолептичної оцінки, хліб білий із пшеничного борошна вищого ґатунку, хліб «Дарницький» подовий з житнього борошна та хліб «Російський» відповідає вимогам стандарту ГОСТ 26987 – 86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов» і придатний до реалізації в роздрібній торгівельній мережі.

На основі проведених досліджень, вважаю за потрібне розширити асортимент хлібобулочних виробів та покращити технологію виробництва, не занижувати пористість хліба; не підвищувати вологість хліба і дотримуватись технології зберігання.