

ID: 2015-12-28-T-5646

Тезис

Микаилова В.А., Пичугина Н.Н.

Санитарно-гигиеническая оценка качества хлеба на территории города Саратова*ГБОУ ВПО Саратовский ГМУ им. В.И. Разумовского Минздрава России, кафедра общей гигиены и экологии*

Одним из направлений гигиены питания является разработка требований к качеству пищевой продукции и рекомендаций по употреблению различных групп пищевых продуктов. Хлеб относится к основным ежедневным продуктам рациона, обладает высокими показателями пищевой ценности и обеспечивает организм сложными углеводами (крахмалом и пищевыми волокнами), белками, витаминами (В₁, В₂, В₆, РР, Е), магнием, железом. Он отличается хорошей усвояемостью, насыщаемостью и для него практически не свойственна приедаемость.

Цель исследования: санитарно-гигиеническая оценка хлеба.

Материал и методы. В качестве материала для исследования были приобретены 6 образцов хлеба в сети магазинов города Саратов. Методы определения санитарно-гигиенической оценки качества хлеба основывались на определении органолептических и физико-химических свойств хлеба, нормируемых ГОСТ: влажности - при помощи сушильного шкафа, пористости - с использованием аппарата Журавлёва, кислотности – методом титрования кислот, содержащиеся внавеске хлеба, едкой щелочью.

Результаты. По органолептическим свойствам все оцениваемые образцы хлеба соответствовали нормам. Данные образцы имели правильную форму, без наплывов и вздутий, вмятин, не отмечалось признаков отслоения мякиша от корки, поверхность продукта была ровная и без надрывов, желтоватого оттенка, без участков загрязнений и пригораний. Мякиш хлеба был хорошо пропечен, запах соответствовал запаху, свойственному данному типу хлеба, вкус товара не был пресным, кислым, не отмечалось хруста на зубах при разжевывании, что вызвано высоким содержанием минеральной примеси. В мякише отсутствовали участки «непромеса», также не отмечалось видимой на глаз мочки, он имел достаточно эластичную консистенцию, не прилипал к ножу во время разрезания. При проведении физико-химических исследований были определены следующие показатели: влажность пищевого продукта колебалась у представленных образцов от 12% до 24,1%, пористость составила 74%-79%, кислотность 2^о-4^о, что соответствует норме.

Вывод. По результатам проведенной оценки можно сделать вывод, что все исследуемые образцы хлеба соответствуют требованиям ГОСТ, но образцы №2 и №4 имели низкие показатели влажности (12 и 13,5% соответственно), что могло свидетельствовать о несвежести продукта.

Ключевые слова: оценка хлеба, свойства хлеба, гигиена питания