

Авторы: Михайлова К.В., Новичихина А.С., Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, г. Великий Новгород

Научный руководитель: д.б.н. Севостьянова Н. Н., Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, г. Великий Новгород

«Хлеб – всему голова», так гласит самая популярная поговорка о хлебе. Без хлеба не обходится ни один приём пищи, ни одно застолье. Это древнейший продукт, который готовился из простейших ингредиентов: мука, вода, позднее стали добавлять в рецептуру дрожжи. В настоящее время производители хлеба стараются обогатить его необходимыми макро- и микронутриентами, делать его полезным и при этом вкусным. К сожалению, вкус не всегда достигается за счёт натуральных компонентов, в основном вкус придают различные химические вещества, которые не всегда могут быть полезными.

Люди XXI века стараются следить за своим здоровьем учитывая потребляемые калории, количество белков, жиров и углеводов. Из этого можно сделать вывод, что производители должны делать свою продукцию качественной и соответствующей нормам безопасности. Но, это далеко не так. Некоторые фирмы могут не указывать на этикетке все используемые в производстве компоненты, то есть не давать полную информацию о составе продукта потребителю.

Стоит выделить отдельный класс хлебобулочной продукции - безглютеновый хлеб. Безглютеновая продукция с каждым годом набирает популярность среди населения, придерживающихся правильного питания. Безглютеновую продукцию едят люди не только с непереносимостью глютена, но и с различными неврологическими и аутоиммунными заболеваниями, при наличии метаболического синдрома и многими другими. В этом случае особенно важно, чтобы продукция соответствовала всем нормам качества.

В рамках нашего исследования мы решили проверить правдивость информации на этикетке и понять, действительно ли производители чётко указывают состав ингредиентов в производимой ими продукции.

Цель исследования: проанализировать различные образцы хлеба (обычный и безглютеновый) на различные показатели.

Задачи исследования:

- 1) Провести органолептический анализ образцов хлеба.
- 2) Провести качественный анализ образцов.
- 3) Сравнить показатели различных образцов.
- 4) Среди анализируемых образцов выбрать подходящий для диетического питания потребителей.

Показатели качества хлеба определяются лабораторными методами. К органолептическим показателям качества хлеба относятся: внешний вид хлеба по цвету, форме, состояние мякиша по пропечённости, вкусу, запаху и пористости. Цвет мякиша и пропечённость проверяются при помощи хлеба в разрезе, запах и вкус при помощи дегустации. В лабораторных условиях при помощи реактивов и различных приборов определяются конкретные показатели качества продуктов (влажность, пористость и кислотность), которые непосредственно связаны с его химическими и физическими свойствами. Важно отметить, что органолептический анализ не такой точный, как лабораторный, но по скорости выполнения он выигрывает. Также органолептический показатель имеет важное значение при оценке всех пищевых продуктов.

Авторы:

Михайлова Ксения Владиславовна, Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, г. Великий Новгород
Новичихина Анастасия Сергеевна, Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, г. Великий Новгород

Научный руководитель:

д.б.н., профессор КББХ Севостьянова Наталья Николаевна, Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, г. Великий Новгород

Заведующий кафедрой ББХ:

д.с.-х.н., профессор Максимюк Николай Несторович, Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, г. Великий Новгород