

Для изделий со вставками из драгоценных камней указываются также месяц и год изготовления, номер партии. Ярлыки крепятся к изделиям белыми нитками и пломбируются. Если этикетку прикрепить к изделию невозможно, ее вкладывают в индивидуальную тару или приклеивают.

Таким образом, идентификация ювелирных изделий включает следующие этапы: ассортиментная идентификация; идентификация драгоценных металлов и их сплавов; идентификация ювелирных вставок; информационная идентификация.

Е.М. Куркович, Е.А. Моляко-Ким

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — Л.А. Мельникова, канд. биол. наук

ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ХЛЕБА

В последние годы приобретает все большую актуальность проблема качества хлеба и хлебобулочных изделий. Это связано со снижением товарного качества зерна пшеницы, что отрицательно сказывается на потребительских свойствах и показателях качества хлебобулочных изделий.

Целью исследования являлась товароведная оценка качества хлеба из ржано-пшеничной муки.

В качестве объекта исследований был определен образец хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки «Старогородский аппетитный», упакованный в пакет из полиэтиленовой пленки, отечественного производства.

Оценка качества хлеба проводилась на соответствие требованиям СТБ 639–95 [1]. Органолептическую оценку качества (внешний вид, мякиш, вкус и аромат) и физико-химические показатели (влажность, кислотность и пористость мякиша) определяли общепринятыми методами исследований. Маркировка оценивалась на соответствие критериям СТБ 1100–2016 [2].

Состояние упаковки исследуемого образца определяли визуально. Упаковка была чистой, без повреждений, плотно прилегала к изделию, с ровным швом. На упаковке имелась наклеенная этикетка с маркировкой. Анализ маркировки показал, что на этикетке присутствовала вся необходимая информация: наименование изделия, наименование и местонахождение изготовителя, товарный знак изготовителя, масса нетто, состав, пищевая ценность на 100 г продукта, условия хранения, дата изготовления, срок хранения, штриховой идентификационный код, обозначение ТНПА, единый знак обращения на рынке ЕЭС. Из вышеописанного следует, что маркировка соответствует требованиям СТБ 639–95 [1] и СТБ 1100–2016 [2].

Результаты органолептических исследований образца хлеба приведены в табл. 1.

Таблица 1

Результаты исследования образца хлеба по органолептическим показателям

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид: • форма • состояние поверхности • цвет корки	Параллелепипед, слегка расширяется кверху Гладкая, ровная, без надрывов и трещин, с характерным глянцевым блеском Темно-коричневого цвета, равномерно окрашенная
Мякиш: • состояние мякиша • цвет мякиша	Пористый, хорошо пропеченный, эластичный Желтовато-серый, равномерно окрашенный
Вкус	Приятный, кисло-сладкий, без посторонних привкусов
Аромат	Хлебный, свежий, приятный, без посторонних запахов

Исследование показало, что все органолептические показатели соответствуют СТБ 639–95 [1].

Для более детального анализа качества хлеба были определены физико-химические показатели. Результаты исследований представлены в табл. 2.

Таблица 2

Результаты исследования физико-химических показателей образца хлеба

Наименование показателя	Требования СТБ 639–95	Фактическое значение
Влажность мякиша, %, не более	51,0	50,6
Кислотность мякиша, град., не более	11,0	7,8
Пористость мякиша, %, не менее	46,0	54,1

Как видно из табл. 2, влажность, кислотность и пористость мякиша не превышали регламентируемых значений СТБ 639–95 [1].

Таким образом, результаты исследований показали, что образец хлеба из ржаной и пшеничной муки «Старогородский аппетитный» соответствует требованиям ТНПА по всем исследуемым показателям.

Источники

1. Хлеба белорусские. Общие технические условия : СТБ 639–95 : введ. 01.07.1996. — Минск : БелГИСС, 1995. — 14 с.

2. Пищевая продукция. Информация для потребителя. Общие требования : СТБ 1100–2016 : введ. 26.10.2016. — Минск : БелГИСС, 2016. — 22 с.