Тема: "Современный ассортимент, экспертиза качества и конкурентоспособность хлебобулочных изделий"

План

Введение

1. Теоретическая часть

1.1 Характеристика современного ассортимента хлебобулочных изделий

1.2 Основные технологические схемы приготовления хлебобулочных изделий

1.3 Показатели качества хлебобулочных изделий и факторы, влияющие на них

1.4 Конкурентоспособность хлебобулочных изделий

2. Практическая часть

2.. Организационно-экономическая характеристика предприятия ООО "Лимак-трейд"

2.2 Анализ ассортимента хлебобулочных изделий, реализуемых в ООО "Лимак-трейд"

2.3 Экспертиза качества хлебобулочных изделий, реализуемых в ООО "Лимак-трейд"

2.4 Конкурентоспособность хлебобулочных изделий разных производителей

3. Пути расширения ассортимента, улучшение качества и повышение конкурентоспособности хлебобулочных изделий

3.1 Пути расширения ассортимента хлебобулочных изделий

3.2 Улучшение качества хлебобулочных изделий

Заключение

Список использованной литературы

Приложения

# Введение

Хлеб является основным продуктом питания, потребляемым ежедневно. За всю жизнь человек съедает в общей сложности 15 тонн хлеба, причем основная его часть потребляется не отдельно, а заодно с другими продуктами питания, то есть хлеб выступает как необходимая добавка почти к любой пище. К тому же, хлеб в нашей стране всегда был продуктом стратегическим. А сегодня это приобретает особое значение.

Научные исследования в области хлебопечения и пищевой ценности хлеба проводятся около полутора веков. Среди русских ученых одними из первых этими вопросами занимались профессора А.П.Доброславин и Ф.Ф.Эрисман. Теоретическое обоснование процесса производства хлеба, связанного с развитием механизированного хлебопечения в нашей стране, возглавили академики А.Н.Бах и А.И.Опарин. [34]

В то же время такая продуктовая группа, как хлебобулочные изделия, практически никем не изучается в силу своей специфики. Полное отсутствие фирменной упаковки и марочного товара до недавнего времени не оставляло шансов потребителям сориентироваться, чью продукцию они покупают. Между тем производители, которые вовремя смогли осознать значимость идентификации бренда на рынке хлебобулочных изделий, смогли расширить возможности сбыта и привлечь достаточно широкие потребительские массы.

Вышесказанное обуславливает актуальность выбранной темы.

Остановимся на содержании понятий "хлеб" и "хлебобулочные изделия". В соответствии с ГОСТ 16814-88 "Хлебопекарное производство. Термины и определения" под хлебобулочными изделиями подразумевают пищевой продукт, выпекаемый из муки, дрожжей, соли, воды и дополнительного сырья для хлебобулочных изделий. Ассортимент хлебобулочных изделий очень разнообразен в зависимости от способа выпечки, массы наличия сдобного компонента, влажности мякиша. В настоящее время придается большое значение выпуску изделий лечебно-профилактического назначения.

Существуют национальные виды хлебобулочных изделий, к которым относят хлебобулочные изделия отличающиеся использованием в рецептуре местных видов сырья, характерной формой, способом выпечки .

Целью настоящей работы является изучение современного ассортимента хлебобулочных изделий, проведение экспертизы качества и анализ конкурентоспособности.

Задачи:

1. изучить теоретические аспекты представленной темы
2. охарактеризовать современный ассортимент хлебобулочных изделий
3. представить основные технологические схемы приготовления хлебобулочных изделий
4. обозначить показатели качества хлебобулочных изделий и факторы, влияющие на них
5. изучить основы конкурентоспособности хлебобулочных изделий
6. проанализировать деятельность предприятия ООО "Лимак-трейд"
7. провести анализ ассортимента хлебобулочных изделий, реализуемых в ООО "Лимак- трейд"
8. Провести экспертизу качества злебобулочных изделий, реализуемых в ООО "Лимак-трейд"
9. Оценить конкурентоспособность хлебобулочных изделий ООО "Лимак-трейд"
10. Предложить пути расширения ассортимента, улучшения качества и повышения конкурентоспособности хлебобулочных изделий

Объект исследования: хлебобулочная продукция ООО "Лимак-трейд"

Предмет исследования: ассортимент хлебобулочных изделий

Нормативной базой исследования стало законодательство Российской Федерации по вопросам стандартизации и сертификации, нормативные документы (ГОСТы, ТУ).

Методологической базой исследования явились первичная документация ООО "Лимак-трейд" по формированию ассортимента хлебобулочных изделий, учебная и монографическая литература, а также публикации по разрабатываемой проблеме в ведущих журналах.

# Дипломная работа содержит 69 страниц печатного текста, 16 аналитических таблиц, 4 рисунка, 6 приложений.

# 1. Теоретическая часть

# 1.1 Характеристика современного ассортимента хлебобулочных изделий

Хлебопекарная промышленность Российской Федерации вырабатывает различные виды хлебных изделий, включающие более 1000 наименований.

С целью систематизации всех видов хлебных изделий, вырабатываемых в России, предложено деление их на группы в соответствии с порядком, предусмотренным отраслевым разделом общероссийского классификатора продукции (ОК 005—93). Хлеб из ржаной муки и из смеси разных сортов муки. В эту группу входят: хлеб ржаной, вырабатываемый из сеяной, обдирной, обойной муки; хлеб из смеси разных сортов ржаной и пшеничной муки. Эти виды хлеба вырабатываются формовыми и подовыми, улучшенными, обогащенными белками, витаминами, диетическими, упакованными и неупакованными. К ним относятся: хлеб ржаной простой из обойной муки, хлеб ржаной из обдирной муки, хлеб ржаной из сеяной муки, хлеб ржаной заварной с добавлением солода ржаного ферментированного и тмина, хлеб житный с добавлением патоки и сыворотки молочной, хлеб ржано-пшеничный простой из смеси муки ржаной обойной (60%) и пшеничной обойной (40%), хлеб ржано-пшеничный заварной из смеси муки ржаной обойной (55%) и пшеничной обойной (40%) с добавлением солода ржаного ферментированного, хлеб пшенично-ржаной простой из смеси муки ржаной обойной (30%) и пшеничной обойной (70%), хлеб украинский и украинский новый из смеси муки ржаной обдирной (20-80%) и пшеничной обойной (80-20%), хлеб бородинский из смеси муки ржаной обойной (80%) и пшеничной второго сорта (15%) с добавлением солода ржаного ферментированного, сахара-песка, патоки и кориандра, хлеб орловский из смеси муки ржаной обдирной (70%) и пшеничной второго сорта (30%) с добавлением патоки, хлеб столовый из смеси муки ржаной обдирной (50%) и пшеничной второго сорта (50%), хлеб славянский из смеси муки ржаной обдирной (15-30%) и пшеничной второго сорта (85-70%) с добавлением патоки, хлеб минский из смеси муки ржаной сеяной (90%) и пшеничной первого сорта (10%) с добавлением патоки и тмина, хлеб рижский из смеси муки ржаной сеяной и пшеничной первого сорта с добавлением солода ржаного неферментированного, патоки и тмина, хлеб пеклеванный "Виру" из смеси муки ржаной сеяной (65%), ржаной обдирной (10%) и пшеничной первого сорта (20%) с добавлением солода ржаного неферментированного, патоки, сыворотки молочной и тмина.

Все эти виды хлеба вырабатываются в соответствии с **2077-84 - Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия**. Кроме перечисленных видов хлеба в эту группу входят хлеб карельский из смеси муки ржаной сеяной (10%) и пшеничной второго сорта (85%) с добавлением солода ржаного ферментированного, сахара-песка, патоки, винограда сушеного, аниса и кориандра (**ГОСТ 5311-50 - Хлеб карельский. Технические условия**), хлеб любительский из смеси муки ржаной обдирной (80%) и пшеничной второго сорта (15%) с добавлением солода ржаного ферментированного, сахара-песка, патоки, кориандра (ГОСТ 26982-86 Хлеб любительский. Технические условия (с Изменением № 1)), хлеб дарницкий из смеси муки ржаной обдирной (60%) и пшеничной первого сорта (40%) (ГОСТ 26983-86 Хлеб дарницкий. Технические условия (с Изменениями № 1, 2)), хлеб столичный из смеси муки ржаной обдирной (50%) и пшеничной первого сорта (50%) с добавлением сахара-песка (ГОСТ 26984-86 Хлеб столичный. Технические условия (с Изменениями № 1, 2)), хлеб российский из смеси муки ржаной обдирной (70%) и пшеничной первого сорта с добавлением патоки (ГОСТ 26985-86 Хлеб российский. Технические условия (с Изменениями № 1, 2)), хлеб деликатесный из смеси муки ржаной сеяной (85%) и пшеничной высшего сорта (10%) с добавлением солода ржаного неферментированного, патоки и тмина (ГОСТ 26986-86 Хлеб деликатесный. Технические условия (с Изменением № 1)).

В эту же группу входят диетические изделия: хлеб ржаной диабетический из муки ржаной обдирной (85%) с добавлением отрубей (15%) и масла подсолнечного (2%), хлеб ржано-пшеничный зерновой половецкий из муки ржаной обдирной (50%) и крупки пшеничной дробленой (50%) с добавлением тмина или кориандра и суворовский из муки ржаной обдирной (40%), муки пшеничной высшего сорта (30%) и крупки пшеничной дробленой (30%) с добавлением тмина и кориандра (ТУ 9113-034-05747152—94. Хлеб урожайный), хлеб ржаной диетический с массой соевой пищевой из муки ржаной обдирной (100%) с добавлением массы соевой пищевой (25%) (ТУ 9113-001-11163857-95), хлеб "Тонус" из смеси муки ржаной обдирной (50%) и пшеничной высшего сорта (50%) с добавлением пищевого витаминного концентрата "Аммивит" (3,0%) (ТУ 9113-046-05747152-94).

Хлебобулочные изделия в зависимости от вида используемой муки могут быть ржаные, пшеничные, ржано-пшеничные и пшенично-ржаные.

По рецептуре изделия бывают простые, улучшенные и сдобные (только пшеничные). В рецептуру простых изделий входят мука, вода, дрожжи и соль. В рецептуру улучшенных изделий вводят дополнительное сырье — молочные продукты, сахар, патоку, солод и др.

В сдобных изделиях содержится много жира и сахара, кроме того, могут быть добавлены орехи, изюм, цукаты, яйца, сахарная пудра и др.

По способу выпечки различают изделия подовые и формовые.

К хлебу относят изделия из всех сортов ржаной, ржано-пшеничной и пшеничной муки массой более 500 г (допускается выработка хлебцев массой 300 г); масса булочных изделий — менее 500 г.

Хлеб ржаной выпекают из сеяной, обдирной и обойной муки.

Хлеб ржаной простой выпекают из обойной муки формовым массой 0,5— 1,0 кг, из обдирной и сеяной муки — формовым или подовым массой 0,7—1,6 кг.

Хлеб ржаной улучшенный готовят на заварках с добавлением солода, патоки, тмина, кориандра и др. Хлеб ржаной заварной формовой штучный массой 0,75-1,0 кг - из обойной муки с добавлением ржаного ферменти-рованного солода и тмина; хлеб Московский формовой штучный массой 0,5-1,1 кг - из обойной муки, ржаного ферментированного солода, патоки и тмина.

Хлеб ржано-пшеничный и пшенично-ржаной в зависимости от преобладания вида муки всех сортов выпекают простым и улучшенным по рецептуре. Хлеб ржано-пшеничный простой выпекают формовым и подовым из муки ржаной обойной и пшеничной обойной, массой 0,75-1,45 кг. Хлеб Украинский выпекают из ржаной обдирной и пшеничной обойной муки, массой 0,75—1,0 кг, формовым и подовым (соотношение муки может изменяться соответственно от 80 : 20 до 20 : 80). Хлеб Украинский новый — из ржаной обдирной и пшеничной муки 2-го сорта в соотношении от 60 : 40 до 40 : 60, выпекают подовым, массой 0,75—1,25 кг, и формовым — 0,70—1,10 кг. Хлеб Дарницкий из ржаной обдирной и пшеничной муки 1-го сорта — подовый и формовой массой 0,5—1,25 кг. Староневский подовый хлеб из ржаной муки и пшеничной 1-го сорта вырабатывают по классической технологии на густых ржаных заквасках. Хлеб ржано-пшеничный улучшенный. Хлеб ржано-пшеничный массой 0,7—1,0 кг заварной из ржаной обойной и пшеничной обойной муки с добавлением ржаного ферментированного солода вырабатывают заварным способом. Хлеб столичный — из ржаной обдирной и пшеничной муки 1-го сорта с добавлением сахара, массой 0,5—1,1 кг, формовой и подовый, штучный, круглой или продолговато-овальной формы. Хлеб Российский массой 0,5—1,1 кг — из муки ржаной обдирной и пшеничной 1-го сорта с добавлением патоки, формовой и подовый, штучный, круглой или овально-продолговатой формы. Хлеб Питерский массой от 300 г и более — из муки ржаной обдирной и пшеничной 1-го сорта, формовой. Хлеб из пшеничной муки выпекают простым, улучшенным и сдобным. Ассортимент пшеничного хлеба представлен в таблице 1.

Таблица 1 Ассортимент хлеба из пшеничной муки

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Сорт муки | Дополнительное сырье по рецептуре | Масса изделия | Способ выпечки |
| Хлеб простой |
| Пшеничный из обойной муки | Обойная | - | 0,7-1,0 | Подовый |
| Обойная | - | 0,8-1,3 | Формовой |
| Пшеничный из муки разных сортов | Высший | - | 0,5-1,1 | ПодовыйФормовой |
| 1-й | - | 0,5-1,1 |
| 2-й | - | 0,5-1,1 |
| Паляница украинская | Высший | - | 0,75-1,0 | Подовый с гребешком |
| 1-й | - | - |
| 2-й | - | - |
| Хлеб улучшенных сортов |
| Горчичный | Высший | Горчичное масло, сахар | 0,5-0,8 | Подовый |
| 1-й | 0,5-1,0 | Формовой |
| Молочный | Высший | Молоко, сахар, патока | 0,4 | Формовой |
| 1-й | 0,8 | ФормовойПодовый |
| Домашний | 1-й | Молоко, Сахар | 0,4-0,8 | Подовый |
| Ромашка | Высший | Растительное масло | 0,4-1,0 | Формовой в виде цветка |
| Аромат | 1-й | Экстракт солода, кориандр | 0,4 | Подовый, продолговато овальный с наколами. |
| Спеккл | Высший  | Добавка "Спеккл" содержит зерно кукурузы, семи подсолнечника, мак | 0,5 | Формовой округлый |
| Древнерусский | Высший | Многозерновая смесь (подсолнечник, лен, гречиха, кукуруза) | 0,35 | Подовый |
| Хлеб сдобный |
| Кекс Весенний | Высший  | Сахар, маргарин, яйцо, орех, изюм, ванилин и сахарная пудра. | 0,6 | Формовой округлый |
| Хлеб сдобный майский | 1-й | Сахар, сливочное масло, изюм, ванилин. | 0,5-1,0 | Формовой |
| Каравай сувенирный | Высший | Сахар, масло, яйца. | 0,5-2,0 | Подовый с красочной отделкой по венку |

Булочные изделия выпекают из пшеничной муки, массой менее 500 г. К ним относят батоны, плетеные изделия, булки, сайки, сдобные булочные изделия.

Ассортимент булочных изделий, за исключением сдобных булочных изделий, представлен в таблице 2.

Таблица 2 Ассортимент булочных изделий

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Сорт муки | Дополнительное сырье | Масса, кг | Внешний вид изделия |
| Батоны простые по рецептуре |
| Батон простой | 1-й |  | 0,2; 0,5 | Косые надрезы |
| 2-й |
| Городской | Высший | Сахар – 1% | 0,2; 0,4 | Косые надрезы, заостренные косы |
| Столичный | Высший | Сахар – 1% | - | Косые надрезы |
| Улучшенные булочные изделия |
| Батон нарезной | Высший | Сахар, маргарин | 0,4; 0,5 | Косые надрезы |
| 1-й |
| Батон подмосковный | Высший | Сахар, Растительное масло | 0,4 | Два продольных надреза |
| Батон Дачный  | Высший | Сахар, маргарин. | 0,4 | Восемь наколов в два ряда |
| Батон с изюмом | Высший | Сахар, маргарин, изюм. | 0,2; 0,4 | Надрезы  |
| Плетенки | Высший | Сахар, маргарин, мак. | 0,2; 0,4 | Изделие из трех жгутов |
| 2-й | 0,4 |
| Халы плетеные | 1-й | Сахар, маргарин, яйца | 0,4 | Изделие из четырех жгутов |
| Булка черкизовская | 1-й | Сахар, молоко, маргарин, кунжут или мак | 0,2; 0,4 | Продолговатой формы, из трех переплетенных жгутов |
| Булки городские | Высший | Сахар, маргарин | 0,1; 0,2 | Продольный надрез в виде гребешка |
| 1-й | 0,2 |
| Булки русские круглые | Высший | Сахар, маргарин | 0,2; 0,1  | Один или два параллельных надреза |
| 1-й | 0,05 |
| Булочка для гамбургеров | Высший | Сахар, растительное масло | 0,08 | Округлая, с обсыпкой кунжутом |

К сдобным булочным изделиям относят изделия, в рецептуру которых входят сахар и жир в суммарном количестве 14%.

По наименованиям сдобные изделия могут быть объединены в следующие основные группы: хлеб, булки, сдоба, слойки, изделия любительские, мелкоштучные, пироги, лепешки. Каждая группа может включать несколько видов и разновидностей. Сдобные изделия вырабатывают в основном массой 0,05-0,5 кг, некоторые имеют большую массу — 1,0—2,0 кг

По массе изделия делят на две группы: мелкоштучные —массой 0,05—0,4 кг; крупноштучные — свыше 0,4 кг.

Ассортимент сдобных булочных изделий представлен несколькими группами.

Булочки — гражданские булочки (круглые с надрезом, штоли, штрицелли), булочки сдобные (круглые и четырехугольные), бриоши (в виде пирамиды с основанием из трех шариков и с одним шариком сверху), плюшка Московская (круглой формы или в виде сердечка, розочки с обработкой поверхности яйцом, сахаром), сдоба обыкновенная (различной формы — устрица, розочка, вензель и др.) и сдоба Выборгская (в виде лепешек с начинкой, бабочек, фигурных лепешек), крендели, витушки сдобные, ватрушки и др.

Слоеные булочные изделия — булочки слоеные квадратной формы, конвертики слоеные с повидлом продолговато-овальные или квадратные, слойка Свердловская квадратной или прямоугольной формы с притисками, слойка кондитерская квадратная или округлая и др. По рецептуре в слоеное тесто вводят путем "слоения" сливочное масло. Раскатку и складывание повторяют несколько раз, тесто выдерживают на холоде, после чего формуют изделия.

Любительские изделия разделывают в виде рожков простых и двойных, розанчиков, витых и круглых булочек, плетенок.

Диетические хлебобулочные изделия предназначены для лечебного и профилактического питания. В зависимости от назначения подразделяют на семь групп.

Бессолевые хлебобулочные изделия предназначены для лиц с заболеваниями почек, сердечно-сосудистой системы, гипертонией и при гормонотерапии. Ахлоридный хлеб (без соли) — формовой и подовый; бессолевой обдирный хлеб — формовой и подовый; ахлоридные сухари.

Хлебобулочные изделия с пониженной кислотностью предназначены для лиц, страдающих гастритом и язвенной болезнью. В эту группу входят булочки и хлеб с пониженной кислотностью (кислотность не более 2,5 град.), сухари с пониженной кислотностью.

Хлебобулочные изделия с пониженным содержанием углеводов — для больных сахарным диабетом, при ожоговых травмах, ожирении, ревматизме. Это белково-пшеничный хлеб (содержит 75% клейковины) формовой; белково-отрубной формовой массой 100 и 200 г (80% клейковины и 20% отрубей); молочно-отрубной массой 300 г; булочки с добавлением яичного белка и диетические; сухари белково-пшеничные и белково-отрубные.

Хлебобулочные изделия с пониженным содержанием белка (безбелковые изделия) — для питания больных с хронической почечной недостаточностью и другими заболеваниями, связанными с нарушением белкового обмена. Безбелковый хлеб из пшеничного крахмала выпекают в формах, массой 300 г, безбелковый бессолевой хлеб — в формах, массой 200 г.

Хлебобулочные изделия с повышенным содержанием пищевых волокон предназначены для лиц, страдающих атонией кишечника, ожирением, а также для лиц, не имеющих противопоказаний для потребления такого хлеба. Во многих странах мира эти сорта хлеба называют "здоровый хлеб". В эту группу входят: зерновой хлеб (грубораздробленное зерно пшеницы 60%) бывает формовой и подовый, массой 200—300 г; докторские.хлебцы (пшеничные отруби 20%) — формовые или подовые, массой 300—400 г; Барвихинский хлеб (50% грубораздробленного зерна пшеницы) выпекают в формах, массой от 200 до 800 г; хлеб Воскресенский (10% отрубей) — их пшеничной муки высшего или 1-го сорта с добавлением сахара, формовым, массой 600 г; хлеб Владимирский (9,5% пшеничных отрубей) — из пшеничной муки высшего сорта с добавлением сахара, формовым, массой 300 г; хлеб Новинка (крупка пшеничная, дробленая 34%) — из пшеничной муки 1-го сорта с добавлением тмина, повидла, в форме батона массой 350 г, из пшеничной муки высшего сорта с добавлением многозерновой смеси.

Хлебобулочные изделия с добавлением лецитина или овсяной муки предназначены для лиц, страдающих атеросклерозом, ожирением, заболеванием печени, нервным истощением, пониженной функцией кишечника. Представителями этой группы являются диетические отрубные хлебцы с лецитином и добавлением пшеничных отрубей в количестве 40% и фосфатидного концентрата; хлебцы Геркулес с добавлением хлопьев Геркулес в количестве 20% и сахара, массой 400 г.

Хлебобулочные изделия с повышенным содержанием йода рекомендуются при заболеваниях щитовидной железы, сердечно-сосудистой системы, а также лицам, проживающим в районах с йодной недостаточностью. Повышенное содержание йода достигается за счет введения порошка морской капусты (ламинарии). Порошок морской капусты оказывает положительное влияние на кинетику обмена радиоизотопов, уменьшает их всасывание при обмене веществ благодаря содержанию альгиновой кислоты. В эту группу изделий входят: диетические отрубные хлебцы с лецитином и морской капустой (пшеничные отруби 40%, порошок морской капусты 2%, фосфатидный концентрат 10%), выпекают в формах, массой 300 г; хлеб Мурманский (3,8% ламинарии); хлеб Северный (2% ламинарии) и др.

В целом же групповой ассортимент в стране, как и в прошлые годы, меняется незначительно, несмотря на массовое внедрение новых сортов хлебобулочных изделий и многих рецептур с добавками разных ингредиентов. Более того, обращает внимание ухудшение ассортимента с позиций медицинской науки. К примеру, безосновательно снижается выработка хлеба из ржаной или смесей ржаной муки с пшеничной. Удельный вес такого хлеба в общей выработке снизился до 35 %, хотя еще в 2002 г. он составлял 36,2 %.

Общий объем его потребления против 2002 г. уменьшился на 261 тыс. т, или на 9 %. И это происходит, несмотря на содержание в ржаной муке крайне необходимых человеку витаминов, солей железа, кальция и прочих полезных веществ.

В то же время в структуре ассортимента хлебобулочных изделий неоправданно возрастает доля пшеничного хлеба (массой 500 г и более), достигшая 38,2 %. Опять же, вопреки науке о здоровом питании растет производство хлеба из пшеничной муки высшего и первого сортов, а хлеб из муки второго сорта (наиболее ценной по содержанию витаминов и минеральных веществ) постоянно снижается и в настоящее время составляет лишь 2,6 % в общем объеме потребляемого населением хлеба.

В то же время заказы на выработку хлеба с добавкой витаминов незначительны, так как 115 тыс. т такого хлеба по всей России нельзя признать нормальным - это составляет лишь 1,4 % от учитываемых объемов производства.

Поразительно, что это происходит в условиях повышения культуры потребления и активной пропаганды здорового питания, большой пользы обогащения хлеба разнообразными пищевыми и биологическими добавками, витаминами и минеральными веществами.

Доля всех диетических сортов в общей выработке составляет лишь 0,6%, а хлеба с добавками йода, железа и даже витаминов не превышает 2 %. И это в условиях наличия десятков рецептур, созданных в содружестве с медицинской наукой.

Нет сомнения, что ситуацию необходимо исправлять, загружая производителей заказами, а производителям следует обратить серьезное внимание на решение задач, начиная с минимальных промышленных объемов.

Аналитические данные об ассортименте хлебобулочных изделий по статистическим материалам Федерального агентства по статистике сведены в таблице 3.

Таблица 3 Ассортимент хлебобулочных изделий по группам и его структура

|  |  |
| --- | --- |
| Групповой ассортимент | Произведено |
| 2004 г | 2005 | 2006 г. |
| обьем,тыс. т | уд вес, % | обьем,тыс.т\_ | уд.вес, % | обьем, | уд.вес, % |
| Хлебобулочные изделия, всего | 8664.3 | 100 | 8390,4 | 100 | 8219,5 | 100 |
| В том числе ржаной, вкл. смешанный | 2715,1 | 31,1 | 2617,9 | 31,2 | 2471,2 | 30,1 |
| хлеб ржано-пшеничный и пшенично-ржаной | 421,0 | 4.9 | 406,9 | 4,8 | 404,0 | 4,9 |
| хлеб пшеничный из обойной муки | 14,3 | 0,20 | 13,1 | 0,16 | 15,1 | 0,2 |
| хлеб пшеничный из муки 2 сорта | 235,7 | 2,7 | 227,8 | 2,7 | 217,2 | 2,64 |
| хлеб из муки "Подольской" | 40,4 | 0,5 | 29,1 | 0,3 | 28,5 | 0,35 |
| хлеб из муки 1 сорта | 2318,8 | 26,8 | 2322,8 | 27,7 | 2297,5 | 28,0 |
| хлеб из муки высшего сорта (0,5 кг и больше) | 521,4 | 6,0 | 542,0 | 6,5 | 574,2 | 7,0 |
| булочные изделия из муки 2 сорта | 11,1 | 0,1 | 6,4 | 0,08 | 6,5 | 0,08 |
| -1 сорта | 146,4 | 1,7 | 143,6 | 1,7 | 137,7 | 1,7 |
| - высшего сорта | 1568,2 | 18,1 | 1564,3 | 18,6 | 1547,0 | 18,8 |
| булочные изделия из муки "Подольской" | 1,0 |  | 1,2 |  | 0,6 |  |
| бараночные изделия | 101,7 | 1,2 | 103,6 | 1,23 | 100,1 | 1,22 |
| сдобные изделия | 253,9 | 2,9 | 254,3 | 3,03 | 243,3 | 2,96 |
| сухарные изделия | 84,0 | 1,0 | 136,2 | 1,62 | 149,0 | 1,81 |
| пирожки | 9,5 | 0,1 | 20,1 | 0,24 | 22,6 | 0,27 |
| Хлебобулочные изделия (диета) | 48,2 | 0,6 | 47,2 | 0,56 | 45,7 | 0,56 |
| В том числе диабетические | 2,25 | 0,26 | 1,74 | 0,2 | 1,31 | 0,016 |
| хлебобулочные изделия с витаминами | 151,9 | 1,8 | 117,6 | 1,4 | 115,5 | 1,4 |
| хлебобулочные изделия с витаминами + йод | 166,9 | 1,9 | 116,3 | 1,4 | 130,5 | 1,6 |
| хлебобулочные изделия + витамины и другие | 9,7 | 0,1 | 12,0 | 0,14 | 9,6 | 0,12 |
| микроэлементы |  |  |  |  |  |  |
| Примечание. Данные приведены по отчетам Федерального агентства по статистике.  |

Приведенные показатели подтверждают, что сложившийся в стране ассортимент хлебобулочных изделий стабилен и почти не поддается изменениям. Видимо, это говорит о консерватизме и стабильности привычек потребителей, о сложившихся вкусах, с чем вынуждены считаться и производители.

#

# 1.2 Основные технологические схемы приготовления хлебобулочных изделий

Технологическая схема производства любого вида хлебного изделия включает в себя цепь последовательных отдельных технологических этапов и операций, выполнение которых позволяет получать изделия, отличающиеся наилучшим качеством.

Существует много схем производства хлебобулочных изделий, но все они включают этапы, приведенные на рисунке 1: прием и хранение сырья; подготовка сырья; приготовление теста; разделка теста; выпечка; хранение выпеченных изделий и транспортирование их в торговую сеть (рис. 1).

Рис.1. Технологическая схема производства хлебобулочных изделий

Первый этап охватывает прием, перемещение в складские помещения и емкости и последующее хранение всех видов сырья — основного, к которому относятся мука, зерновые продукты, дрожжи или химические разрыхлители, соль и вода, и дополнительного (сахар, жировые и молочные продукты, яйца, патока и другие виды сырья, предусмотренные рецептурой).

Муку на хлебопекарные предприятия доставляют и хранят бестарным способом либо в мешках. Площади склада должны быть рассчитаны на 6...7-суточный запас муки. При бестарном хранении муки ее доставляют на хлебозавод автомуковозами вместимостью 15...25 м3 либо железнодорожными вагонами-муковозами.

При бестарном хранении и транспортировании соль, сахарный сироп, дрожжевое молоко, жировые продукты, молочную сыворотку доставляют специализированным транспортом. При поступлении в жидком виде сырье перекачивается насосами в емкости для хранения. Если сырье поступает в сухом виде, то оно растворяется в специальных установках и хранится в емкостях.

От каждой партии сырья, поступающего на предприятие, в первую очередь муки и дрожжей, отбираются пробы для анализов с целью проверки соответствия качества сырья требованиям нормативной документации.

Второй этап включает в себя операции по подготовке сырья к пуску в производство (растворение, растопление, фильтрование, просеивание, приготовление дрожжевой суспензии и др.).

При поступлении на производство мука просеивается, очищается от металломагнитной примеси и взвешивается на автоматических весах. После этого мука направляется в производственные бункеры для создания оперативного запаса. Из бункеров она подается в дозаторы, установленные у тестомесильных машин. Транспортирование муки осуществляется или механическим транспортом посредством норий и шнеков, или пневмо- и аэрозольтранспортом, или с помощью устройств на основе гибких элементов. Аэрозольтранспорт имеет преимущества за счет насыщения муки воздухом, который повышает температуру муки и способствует ее созреванию.

Все сырье, используемое при замесе теста, обязательно подвергается либо просеиванию, либо фильтрованию.

Подготовленное сырье в виде растворов или суспензий перекачивается по трубопроводам в расходные емкости и оттуда поступает через дозировочные устройства на замес теста.

Третий этап включает в себя технологические операции по приготовлению теста. Это дозирование компонентов рецептуры, замес теста, его брожение, обминка в процессе брожения.

Приготовление теста из пшеничной и ржаной муки различается видами применяемых технологий. Существует значительное количество способов приготовления пшеничного теста. При безопарном способе тесто замешивается из всего сырья, необходимого в соответствии с рецептурой.

Дозирование сырья осуществляется соответствующими дозирующими устройствами, которые отмеривают и направляют в тестомесильную машину необходимые количества муки, воды, дрожжевой суспензии, растворов соли, сахара.

Замес теста осуществляется на тестомесильных машинах с целью получения из компонентов рецептуры теста, однородного по всей массе. Продолжительность замеса теста зависит от свойств перерабатываемой муки, применяемой технологии и марки тестомесильной машины. После замеса тесто подвергается брожению.

Брожение осуществляется с целью получения теста с оптимальными органолептическими и реологическими свойствами, необходимыми для следующего этапа — разделки теста.

Эти свойства пшеничное тесто приобретает в результате спиртового и молочнокислого брожения, вызываемого дрожжевыми клетками и молочнокислыми бактериями. Контроль за брожением теста осуществляется по органолептическим показателям (запаху, структуре, увеличению в объеме, вкусу) и кислотности, которая должна быть на 0,5°Т выше кислотности мякиша готового изделия в соответствии с ГОСТом.

Для улучшения свойств теста его подвергают одной или нескольким обминкам (при периодическом способе приготовления теста). Продолжительность брожения теста при безопарном способе составляет 2,5 ч, температура теста — 30...32°С.

Брожение теста может осуществляться либо в дежах, либо в специальных агрегатах. Выброженное тесто поступает на разделку.

Четвертый этап — разделка теста — включает в себя следующие технологические операции: деление теста на куски (осуществляется на тестоделительных машинах с целью получения тестовых заготовок заданной массы), округление кусков теста (осуществляется на тестоокруглительных машинах с целью улучшения структуры и придания формы), предварительная расстойка тестовых заготовок (осуществляется в условиях цеха на транспортерах, столах, в шкафах с целью придания кускам теста свойств, оптимальных для формования), формование тестовых заготовок (осуществляется на закаточных машинах или вручную с целью придания тестовым заготовкам определенной формы), окончательная расстойка тестовых заготовок (осуществляется в специальных расстойных шкафах при температуре 35...40°С и относительной влажности 80...85 %; продолжительность расстойки от 20 до 120 мин). Цель окончательной расстойки — приведение тестовой заготовки в состояние, оптимальное для выпечки по объему заготовки и содержанию в ней веществ, необходимых для получения хлеба наилучшего качества. Пятый этап — выпечка — включает в себя операции надрезки (накалывания) тестовых заготовок и выпечки. Надрезка тестовых заготовок осуществляется при выработке булочных изделий с целью придания изделиям специального вида, требуемого ГОСТом, и исключения образования подрывов и трещин на поверхности корки при выпечке. Выпечка тестовых заготовок происходит в хлебопекарных печах с целью превращения тестовой заготовки в готовое изделие. Температура выпечки от 220 до 240 °С; продолжительность выпечки зависит от массы и формы заготовок и составляет 15...60 мин. Шестой этап включает в себя следующие операции: охлаждение, упаковывание, хранение хлеба и транспортирование его в торговую сеть. Охлаждение и хранение хлеба осуществляют в остывочном отделении, где создаются специальные условия. Хлебобулочные изделия в торговую сеть могут быть отправлены неупакованными или упакованными. Для упаковывания изделий предусматривают специальные упаковочные машины. В торговую сеть хлебобулочные изделия отправляются в специальных контейнерах.

#

# 1.3 Показатели качества хлебобулочных изделий и факторы, влияющие на них

Хлебобулочные изделия вырабатывают в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, утвержденными по рецептурам и технологической инструкции, разработанной на предприятии.

Таблица 4 Органолептические показатели хлебобулочных изделий

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика |
| Внешний вид |  |
| форма и поверхность | Соответствующие виду изделия  |
| цвет | От светло-желтого до темно-коричневого  |
| Состояние мякиша | Пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса. Для рогликовых изделий - мякиш слоистый в изломе, для слоеных изделий - с отделимыми друг от друга слоями; для изделий с начинкой – слой основы, соприкасающийся с начинкой, может быть увлажнен  |
| Вкус | Свойственный изделию данного вида, без постороннего привкуса. При использовании пищевкусовых добавок - привкус, свойственный внесенным добавкам  |
| Запах | Свойственный изделию данного вида, без постороннего запаха. При использовании ароматических добавок - запах, свойственный внесенным добавкам  |

По физико-химическим показателям хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 5.

Таблица 5 Физико-химические показатели качества хлебобулочных изделий

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование группы изделий | Влажность мякиша, %не более | Кислотность мякиша, град., не более | Пористость мякиша, % не менее | Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % | Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % | Массовая доля начинкив, % к массе изделия, не менее |
| Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки |  |  |  | В соответствии с рецептурами с учетом допускаемых отклонений | 15,0 |
| обойной | 19,0-52,0 | 8,0 | 54,0 |  |  |  |
| Первого сорта |  | 5,0 | 63,0 |  |  |  |
| Второго сорта |  | 4,0 | 65,0 |  |  |  |
| Крупчатки высшего сорта | 19,0-48,0 | 3,5 | 68,0 |  |  |  |
| экстра |  |  | 70,0 |  |  |  |
| Хлебобулочные изделия из пшеничной муки общего назначения типов |  |  |  | В соответствии с рецептурами с учетом допускаемых отклонений | 15,0 |
| М 125-20 | 19,0-50,0 | 7,0 | 60,0 |  |  |  |
| М 100-25 | 19,0-46,0 | 5,0 | 63,0 |  |  |  |
| М 75-23МК 75-23 | 19,0-47,0 | 62,0 |  |  |  |
| М 55-23МК 55-23М 45-23 | 19,0-46,0 | 4,5 | 65,0 |  |  |  |

Качество хлеба обусловлено составом и свойствами компонентов, входящих в его состав, а также процессами, протекающими в тесте при его созревании и выпечке тестовых заготовок. Усвояемость хлеба в значительной мере связана с его органолептическими показателями, в первую очередь такими, как вкус, аромат, разрыхленность мякиша, которые формируют понятие качества хлеба.

Наибольшее значение для потребителя имеет свежесть хлеба. Хороший вкус и запах свежего хлеба возбуждают аппетит и способствуют пищеварению.

Пищевая ценность во многом зависит от сорта муки и рецептуры хлеба. Чем ниже сорт муки, тем больше в ней содержится полезных веществ (минерало, витаминов, клетчатки и т.д.), и чем выше сорт муки, тем больше в ней крахмала и меньше витаминов и минеральных элементов, что сказывается на пищевой ценности хлеба. В результате введения в рецептуру теста жиров, сахара, молока и других компонентов снижается пищевая ценность хлеба, но увеличивается питательная.

Химический состав муки определяет ее пищевую ценность и хлебопекарные свойства.

Однако было бы совершенно неправильно оценивать пищевую ценность хлеба лишь с точки зрения его химического состава, не принимая во внимание такие свойства, как вкус, аромат, пористость мякиша и внешний вид хлеба, так как по словам Павлова, только та еда полезна, которая приятна. Наконец, хлеб обладает одним важным качеством, по-видимому, обычно недостаточно учитываемым.

Регулярный прием хлеба вместе с пищей имеет большой физиологический смысл, так как хлеб придает массе поглощаемой пищи благоприятную консистенцию и структуру, способствующую наиболее эффективной работе пищеварительного тракта и наиболее полному смачиванию пищи пищеварительными соками.

Наконец, с хлебом человек усваивает супы, масло, икру, сыр, различные соусы, джемы, варенье и прочее.

Таким образом, хлеб в нашей диете служит не только источником калорий и дополнительных факторов питания, но также играет важнейшую роль во всей физиологии питания.

Рассмотрим средний химический состав хлеба (в % на сухой вес) – таблица 6.

Таблица 6 Средний химический состав хлеба (в% на сухой вес)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Хлеб | Влага | Жир | Белок | Клетчатка | Зола | Сахар | Крахмал |
| Пшеничный в/с | 35,8 | 0,39 | 17,00 | 0,33 | 1,67 | 0,62 | 79,5 |
| Из обойной пшенич. муки | 42,1 | 0,94 | 20,71 | 0,98 | 2,38 | 1,23 | 73,12 |
| Ржаной пеклев. | 43,8 | 0,39 | 11,72 | 0,99 | 2,55 | 1,12 | 82,69 |
| Ржаной интенд. | 40,6 | 1,10 | 13,88 | 2,44 | 2,19 | 2,10 | 75,06 |

При учете пищевой ценности любого продукта, особенно продукта такой первостепенной важности, как хлеб, необходимо учитывать не только общее содержание в нем белка, но также и его качественный состав, т.е. содержание в белке незаменимых аминокислот. Таблица 7 показывает содержание незаменимых аминокислот в пшеничном хлебе из муки разного выхода (в г на 100г)

Таблица 7 Содержание незаменимых аминокислот в пшеничном хлебе из муки разного выхода ( в г на 100 г)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Аминокислота | Мука 100%выхода | Мука в/с | Аминокислота | Мука 100%выхода | Мука в/с |
| Лизин | 0,24 | 0,21 | Валин | 0,41 | 0,35 |
| Лейцин | 1,08 | 1,24 | Аргинин | 0,28 | 0,39 |
| Изолейцин | 0,41 | 0,38 | Гистидин | 0,17 | 0,22 |
| Треонин | 0,29 | 0,28 | Метионин |  |  |
| Триптофан | 0,08 | 0,09 | + цистин | 0,41 | 0,50 |

Содержание витамина в хлебе зависит прежде всего от содержания его в муке. Зерно пшеницы и ржи, а следовательно и получаемая из них мука, фактически лишены витаминов А, С и D, и чем мука беднее отрубями и частичками зародыша, тем беднее она и витаминами группы В и токоферолами. Поэтому естественно, что белый хлеб, получаемый из муки низких выходов, чрезвычайно беден витаминами, в то время как хлеб из обойной муки или муки 100% выхода содержит их гораздо больше. Среднее содержание витаминов в хлебе из муки различных сортов представлено в таблице 8

Таблица 8 Среднее содержание витаминов в хлебе из муки различных сортов (в мг на 100 г продукта)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Хлеб | В1 | В2 | РР |
| Ржаной из обойной муки | 0,15 | 0,13 | 0,45 |
| Пшеничный из муки 100% выхода | 0,26 | 0,12 | 3,10 |
| Пшеничный из муки 85% выхода | 0,20 | 0,08 | 1,60 |
| Батоны из муки пшеничной 72% выхода | 0,10 | 0,07 | 0,67 |
| Булки городские из муки 72% выхода | 0,12 | 0,10 | 0,70 |

Хлеб выступает как источник минеральных веществ. С точки зрения физиологии питания наибольшее значение среди минеральных компонентов зерна имеют кальций, а также фосфор и железо, усвояемость которых в значительной степени снижается из-за образования нерастворимых солей фитиновой кислоты. В таблице 9 приведены данные, характеризующие покрытие суточной потребности человека в отдельных минеральных веществах при потреблении 500 г хлеба:

Таблица 9 Покрытие суточной потребности человека в отдельных минеральных веществах при потреблении 500 г хлеба

|  |  |
| --- | --- |
| Хлеб | Покрытие потребности (в %) в  |
|  | Са | Р | Мg | Fe |
| Формовой из ржаной обойной муки | 20,0 | 56,3 | 49,3 | 70,0 |
| Формовой из пшеничной обойной муки | 16,9 | 60,6 | 48,6 | 70,0 |
| Формовой из пшеничной муки второго сорта | 15,0 | 51,2 | 31,4 | 56,7 |
| Формовой из пшеничной муки первого сорта | 12,5 | 30,9 | 21,4 | 46,7 |
| Батоны из пшеничной муки первого сорта | 13,1 | 32,5 | 22,8 | 50,0 |
| Городские булки из пшеничной муки первого сорта | 13,1 | 32,1 | 22,1 | 50,0 |

Обращает на себя внимание недостаточность хлеба из любой муки в кальции и вместе с тем значительное содержание в хлебе фосфора и особенно железа.

Особое значение для понимания роли минеральных веществ зерна в питании человека имеет вопрос о соотношении кальция и фосфора. Недостаточное снабжение кальцием взрослого человеческого организма, и особенно детского, приводит, как известно, к нежелательным последствиям, выражающимся в недостаточном отложении кальциевых солей в костях. Наилучшая форма кальция, особенно легко усваиваемая человеческим организмом, - это кальций молока и различных молочных продуктов. В молоке соотношение фосфорной кислоты и кальция 3:2, что является почти оптимальным, в то время как в хлебе это соотношение примерно 7:1.

В этом случае единственный метод обогащения хлеба кальцием, который может считаться идеальным, это введение обезжиренного молока - натурального продукта, содержащего все минеральные вещества, витамины и белки.

Для нашего питания необходимы вещества органические и минеральные; между первыми из них различают вещества, содержащие в себе азот, напр., белок куриного яйца, мясо, творог и т. п., и вещества, не содержащие в себе, азота, напр., крахмал, сахар и жир; азотистые органические вещества считаются более питательными, чем безазотистые; отношение между теми и другими, необходимое для правильного питания, принимается 1:5.

Повышение пищевой ценности хлеба можно осуществлять регулированием химического состава изделий в результате использования традиционного для хлебопечения сырья и введением биологически активных добавок (БАД), позволяющих получать готовые изделия, обладающие функциональными свойствами и предназначенные для лечебного и профилактического питания. В качестве биологически активных добавок (БАД) можно использовать как нутрицевтики, позволяющие корректировать химический состав изделий и тем самым оптимизировать их пищевую ценность, так и парафармацевтики, внесение которых в рецептуру изделий придаст им диетические свойства, направленные на регуляцию функциональной активности органов и систем организма человека.

Качество хлеба зависит от используемого основного и вспомогательного сырья, а также технологического процесса приготовления, от способов хранения.

Укладывание, хранение и транспортирование хлебобулочных изделий осуществляются в соответствии с ГОСТ 8227-56 "Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование.", действующего с 01.03.57.

Хранение выпеченных изделий до отпуска их в торговую сеть является последней стадией процесса производства хлеба и осуществляется в остывочных отделениях предприятий.

После выпечки хлеб и хлебобулочные изделия помещаются для остывания на лотки, укладывание производится в один ряд на боковую или нижнюю корки.

Для укладки изделий большой массы используются трехбортные лотки с решетчатым дном, а для мелкоштучных булочных и сдобных изделий — четырехбортные со сплошным дном.

В настоящее время широко применяют пластмассовые лотки. Они достаточно легкие и хорошо поддаются санитарной обработке.

Формовой хлеб в лотки укладывают в один или два ряда на боковую или нижнюю сторону, в ящики или корзины - в один ряд в вертикальном положении; подовый хлеб, булки, батоны, халы в лотки укладывают в один ряд на нижнюю сторону или ребро с (уклоном к боковой стенке, в ящики или корзины - в один ряд в вертикальном положении; мелкоштучные булочные изделия массой до 200 г и сдобные изделия укладывают на лотки в 1-2 ряда на нижнюю сторону, а изделия с отделкой на верхней корке — в один; ряд; национальные изделия (чуреки, лепешки, армянский и грузинский хлеб) укладывают в один ряд на боковую или нижнюю сторону до остывания, а после остывания допускается хранение на нижней стороне в 3—5 рядов; лаваш армянский тонкий хранят в подвешенном состоянии по одной штуке до остывания, а в остывшем виде укладывают на нижнюю сторону в 8—10 рядов.

Лотки с изделиями помещают на передвижные вагонетки или контейнеры закрытого или открытого типа, которые по мере необходимости вручную вывозят на погрузочную площадку. На некоторых предприятиях лотки устанавливают стопками друг на друга по 10—12 рядов в высоту на специальные поддоны высотой от пола 30 см. Стопки перевозят при помощи тележек или электропогрузчиков.

Особо перспективен контейнерный способ хранения и перевозки хлеба, который применяется в разных вариантах на многих хлебозаводах страны. При этом способе контейнеры (ХКЛ-18) загружаются в автомашину и выгружаются из нее с помощью специальных подъемников, а в магазинах устанавливаются в зале для продажи хлеба.

Доставка хлеба в контейнерах в несколько раз сокращает простой автомашины при загрузке и выгрузке хлеба, снижает количество ручных операций по перекладке хлеба.

Сроки хранения хлеба на предприятиях исчисляются с момента выхода хлеба из печи до момента доставки хлеба в магазин.

Сроки хранения упакованных изделий на предприятии исчисляются с момента упаковывания.

В торговой сети для упакованных изделий устанавливается срок хранения, а не реализации, который составляет от 3 до 7 суток в зависимости от принятой технологии изготовления и добавок, используемых для сохранения качества хлебобулочных изделий в упаковке.

Хлеб, хранившийся на предприятии или в магазине свыше установленных сроков, считается браком и подлежит переработке в виде хлебной мочки или крошки.

Сроки хранения неупакованного хлеба и хлебобулочных изделий на предприятии и в торговле представлены в таблице 10.

Таблица 10 Сроки хранения неупакованного хлеба и хлебобулочных изделий на предприятии и в торговле

|  |  |
| --- | --- |
| Хлеб и хлебобулочные изд. | Сроки хранения, час |
| На предприятии | В торговле |
| Весовой и штучный из ржаной обойной, из ржано-пшеничнойОбойно-обдирной муки  | 14 | 36 |
| Хлебобулочные изд. из пшеничной сортовой муки и ржано-сеяной, а также из смеси массой 200 гр.  | 10 | 24 |
| Мелко штучные изделия из пшеничной сортовой муки массой 20 гр. и менее | 6 | 16 |

К условиям хранения и транспортирования хлеба к помещениям, где храниться хлеб, предъявляют жёсткие санитарные требования, так как готовое изделие перед употреблением никакой тепловой обработке не подвергаются.

К хлебохранилищам предъявляют определенные санитарные требования : они должны быть чистыми, в них нельзя хранить другие продукты и материалы. Для погашения избытка влаги зимой и избытка теплоты летом предусматривается приточно-вытяжной вентиляцией.

Штучный хлеб отпускается в торговую сеть еще горячим, весовой хлеб можно отгружать лишь после полного охлаждения, так как усушка изделий идет за счет поставщика. При отправке в торговую сеть каждая партия хлеба сопровождается документом, в котором указываются дата и время выхода изделий из печи и соответствие изделий требованиям стандарта.

Чтобы потребитель получал хлеб всегда свежим, отправка с хлебозавода штучных изделий должна производиться после выпечки не более чем через 4 часа, а весовых - через 10 часов.

В магазинах хлеб до реализации хранят в чистых, сухих, хорошо освещенных, вентилируемых помещениях. Оптимальная температура для хранения в магазинах - 20-25 градусов, но она не должна снижаться ниже 6 градусов, относительная влажность воздуха - 75-80%. В таких условиях хлеб меньше высыхает и одновременно в достаточной степени предохранен от излишнего увлажнения корки и плесневения.

Свежеиспеченный хлеб имеет приятный, сильно выраженный вкус и аромат, хрустящую корочку, эластичный, хорошо сжимаемый мякиш, не крошащийся при разрезании. Через некоторое время хлеб утрачивает аромат, корочка теряет хрупкость, а мякиш - эластичность, происходит черствение хлеба. При этом параллельно и независимо идут два процесса: потеря влаги (усыхание) и черствение - физико-химические превращения веществ, образующих мякиш. Чтобы длительно сохранять свежесть хлеба, необходимо тормозить данные процессы. В процессе остывания хлеба происходит перераспределение влаги в нем; часть теряется в окружающую среду, а влажность корки, слоев, лежащих под ней и в центре изделия, выравнивается. В результате влагообмена внутри изделия и с внешней средой масса изделия уменьшается на 2-4% по сравнению с массой горячего хлеба.

Для снижения усушки хлеб стремятся как можно быстрее охладить, поэтому снижают температуру и относительную влажность воздуха хлебохранилища, уменьшают плотность укладки хлеба, применяют обдувку хлеба воздухом с температурой 20 градусов. На усушку влияет влажность мякиша, так как увеличение влажности хлеба вызывает возрастание потерь на усушку, и масса хлеба: чем больше масса хлеба, тем меньше усушка. У подового хлеба усушка меньше, чем у формового.

При хранении хлеб черствеет в результате протекания физико-химических процессов, связанных со старением клейстеризованного крахмала. При старении структура крахмала уплотняется, происходит частичное выделение влаги, поглощенной при клейстеризации, которая воспринимается белками мякиша. Полностью предотвратить черствение мякиша не удается, но известны приемы его замедления, например глубокое замораживание (при -18-30 градусах) и последующее хранение в таком виде; завертывание хлеба во влагонепроницаемую обертку; добавки молока, сыворотки, сахара, патоки, жира и других компонентов; интенсивный замес теста и длительная выпечка хлеба. В качестве упаковочных материалов для хлеба используют целлофан, полиэтиленовую пленку и другие. Все материалы должны быть непроницаемы для влаги, паров и газов, обладать механической прочностью, быть безвредными для человека и свариваться при нагревании, что необходимо для заклеивания швов пакета. Упаковка сохраняет свежесть хлеба и улучшает его санитарное состояние. Перспективной считается упаковка, пропитанная сорбиновой кислотой, которая предотвращает плесневение хлеба и увеличивает срок хранения. Следует отметить, что в настоящее время существуют запатентованные изобретения по сохранению свежести хлеба.

# 1.4 Конкурентоспособность хлебобулочных изделий

Развитие рыночных отношений в России привело к усилению конкуренции в большинстве отраслей экономики, вследствие чего руководство многих предприятий стало искать новые, адекватные сложившимся условиям инструменты управления предприятиями для повышения конкурентоспособности их продукции. Эта проблема стала актуальной для хлебопечения как одной из базовых отраслей народного хозяйства страны, составляющей основу национальной безопасности.

В условиях командно-административной экономики при существовавшем плановом размещении производительных сил и директивном управлении предприятиями производители хлеба не испытывали затруднений, обусловленных рыночными отношениями. После либерализации российской экономики с 1 января 1992 г. и, соответственно, уменьшения государственной поддержки, субъекты хлебопекарной отрасли вынуждены были самостоятельно включаться в конкурентное соревнование, усугубленное тяжелым общеэкономическим кризисом.

В течение первого десятилетия реформ ситуация в обществе складывалась таким образом, что предприятиям удавалось достичь успеха, а значит, и обеспечить свою конкурентоспособность путем использования конкурентных преимуществ низшего порядка, чему способствовал невысокий уровень жизни населения, неэластичность спроса по цене на хлеб как основной традиционный продукт питания с широким рынком сбыта. Последовавшее постепенное улучшение уровня жизни населения, что, с одной стороны, несколько снизило спрос на традиционные сорта хлебобулочных изделий, а с другой, усилило позиции со стороны товаров-субститутов; функционирование достаточно большого количества хлебопекарных предприятий разных размеров и форм собственности увеличило жесткость конкурентной борьбы. В 2003 г. конкурентная ситуация усугубилась из-за высоких цен на муку и ее низкого качества вследствие небольшого урожая и контрнационального экспорта зерна. В результате хлебопекарные предприятия понесли значительные убытки.

Следует акцентировать внимание на том, что отраслевой кризис в 2003 г. явился следствием не столько неблагоприятного влияния внешних факторов, сколько неспособности большинства производителей принять превентивные меры и смягчить негативное воздействие внешней среды, результатом отсутствия необходимого запаса конкурентоспособности. С внедрением новых технологий, ускорением насыщения спроса, ростом конкуренции и усилением государственного регулирования в хлебопекарной отрасли отдельные оперативные способы и методы управления уже не приводили к увеличению объема продаж. Снижение накладных расходов, сокращение персонала не могло остановить падение прибыли.

Значительную роль в усугублении отрицательного влияния внешних факторов на хлебопекарные предприятия сыграло недостаточное внимание к изучению потребительских предпочтений; негибкость методов хозяйствования и неразвитость системы маркетинга, что не позволяло быстро адаптироваться к постоянно меняющейся внешней среде; отсутствие на всех уровнях управления систем обеспечения конкурентоспособности объектов.

Поскольку конкурентные преимущества предприятия во многом предопределены конкурентоспособностью товаров, необходимо обратить на нее основное внимание. Сложность обеспечения целевой конкурентной позиции для хлебопекарных предприятий обусловлена тем, что они действуют в устоявшейся отрасли, испытывают примерно одинаковое влияние как внешних, так и внутренних факторов, что предопределяет особенно жесткий и динамичный характер конкуренции. Поэтому для хлебопекарных предприятий жизненно важно создание механизма управления конкурентоспособностью товара на основе оценки факторов внешней и внутренней среды, при сделанном акценте на тех из них, которые являются наиболее значимыми и управляемыми.

Конкурентоспособность товара - это его способность участвовать в соревновании с реальными и потенциальными конкурентами за потребителя на целевом рыночном сегменте в конкретный период времени благодаря определенному сочетанию свойств этого товара и использованию других управляемых предприятием факторов.

Применительно к экономической сфере конкурентоспособность -свойство объекта, характеризующее его способность выдерживать конкуренцию по сравнению с аналогичными объектами в условиях конкретного рынка. Другими словами, конкурентоспособность представляет собой обладание объектом свойствами, создающими конкурентные преимущества в экономическом соревновании. Эта способность служит необходимой предпосылкой для выявления и реализации конкурентных преимуществ других аналогичных товаров по степени и уровню удовлетворения потребности покупателя и затратам на его приобретение и эксплуатацию.

По результатам исследования, проведенного в 1 главе можно сделать следующие выводы:

1. Сложившийся в стране ассортимент хлебобулочных изделий стабилен и почти не поддается изменениям.

2. Качество хлеба обусловлено составом и свойствами компонентов, входящих в его состав, а также процессами, протекающими в тесте при его созревании и выпечке тестовых заготовок. Усвояемость хлеба в значительной мере связана с его органолептическими показателями, в первую очередь такими, как вкус, аромат, разрыхленность мякиша, которые формируют понятие качества хлеба.

3. Технологическая схема производства любого вида хлебного изделия включает в себя цепь последовательных отдельных технологических этапов и операций, выполнение которых позволяет получать изделия, отличающиеся наилучшим качеством.

4. Конкурентоспособность товара - это его способность участвовать в соревновании с реальными и потенциальными конкурентами за потребителя на целевом рыночном сегменте в конкретный период времени благодаря определенному сочетанию свойств этого товара и использованию других управляемых предприятием факторов.

5. Значительную роль в управлении конкурентоспособностью хлебопекарных предприятий играют следующие факторы: недостаточное внимание к изучению потребительских предпочтений; негибкость методов хозяйствования и неразвитость системы маркетинга.

# 2. Практическая часть

# 2.1 Организационно-экономическая характеристика предприятия ООО "Лимак-трейд"

Общество с ограниченной ответственностью "Лимак-трейд" является юридическим лицом и учреждено на неограниченный срок согласно Свидетельства регистрационной палаты администрации г. Липецка от 25.12.2003 г. регистрационный № 38/1592. Организация создавалось на основании Гражданского законодательства России, и осуществляет свою деятельность в соответствии с законодательством РФ.

Юридический адрес: г. Липецк, ул. Катукова, д. 40

Общество является юридическим лицом по законодательству РФ и имеет в собственности обособленное имущество, созданное за счет вкладов его учредителей, а также произведенное или приобретенное обществом в процессе его деятельности. Размер уставного капитала ООО "Лимак-трейд" составляет 10000 рублей и полностью внесен учредителями в равных долях по 5000 рублей.

Учредителем общества является "Липецкхлебмакаронпром"

ООО "Лимак-трейд" создано с целью осуществления коммерческой деятельности, внедрения новых технологий и условий хозяйствования, вовлечения заинтересованных лиц, в том числе иностранных, в сферу экономического оборота, а также повышения уровня материального благосостояния участников и иных, привлекаемых в общество лиц. Основной целью создания общества является получение прибыли и удовлетворения потребностей потребителей.

Основным видом деятельности является торговля хлебобулочными изделиями и продуктами питания.

ООО "Лимак-трейд" предлагает большой ассортимент хлеба и булочных изделий, таких как хлеб "Столичный", "Липовский", "Дачный", "Ароматный", хлеб "Деревенский", батоны "Нарезные", батоны "Подмосковные" и другие. Вся продукция имеет сертификаты и декларации соответствия. Сертификат соответствия имеет следующие реквизиты: номер, срок действия, наименование органа выдавшего сертификат, наименование предприятия изготовителя продукции и получателя сертификата, номера ГОСТов и СанПинов которым должны соответствовать изделия указанные в сертификате. Далее заполняется, на основании, какого документа выдан сертификат соответствия (на анализируемом предприятии этим документом является протокол испытаний). Сертификат подписывает руководитель и эксперт органа выдавшего сертификат и заверяется печатью. Качество продаваемой хлебобулочной продукции должно соответствовать условиям договора, а также ГОСТам и ТУ. Стандарты качества указаны в приложении.

Организация заключает договора на поставки, как с производителями товаров, так и с оптовыми организациями, для реализации сопутствующих товаров по организациям г. Липецка и Липецкой области.

Главный бухгалтер организации

Директор организации

Заместитель директора

Заместитель директора

Продавцы и коммерческие агенты

Рис. 2. Организационная структура ООО "Лимак-трейд"

Бухгалтерский учет и отчетность в ООО "Лимак-трейд" ведется согласно разработанной учетной политики, созданной на основании Положения по бухгалтерскому учету "Учетная политика организации" (ПБУ 1/98), в редакции приказа Минфина РФ от 30.12.1999 г. № 107н. Учетная политика организации была разработана главным бухгалтером и утверждена приказом директора от 05.01.2004г. № 1. В своей работе главный бухгалтер использует План счетов бухгалтерского учета и инструкцию по его применению, утвержденный приказом Минфина РФ 31.10.2000 № 94н.

Основные экономические показатели, характеризующие хозяйственную деятельность, представлены в бухгалтерской финансовой отчетности.

Финансовое состояние субъектов хозяйствования, его устойчивости во многом зависят от оптимальности формирования структуры активов (соотношения основного и оборотного капитала) и структуры источников капитала (соотношения собственных и заемных средств). В процессе структурно- динамического анализа изучается структура средств (активов) и источников образования (пассивов) в динамике. Произведем структурно- динамического анализ баланса ООО "Лимак-трейд", используя данные бухгалтерского баланса за 2005, 2006, 2007 год (Приложение 1)

По данным приложения видно, что в целом имущество организации на конец 2005 года увеличилось на 4835 тысяч рублей. Внеоборотные активы увеличились на 7038 тысяч рублей, увеличение произошло за счет увеличения основных средств. Оборотные активы уменьшились на 2203 тысяч рублей, уменьшилась и их доля в имуществе общества на 47 %. Произошло уменьшение запасов на 1481 тысяч рублей. Общее увеличение капитала и резервов составило 122 тысячи рублей. Наблюдается увеличение краткосрочных обязательств на 4713 тысяч рублей, а именно из-за увеличения кредиторской задолженности на 3563 тысяч рублей. В 2003 году организация сработало прибыльно, прибыль составила 4835 тысячи рублей. В 2004 году наблюдается уменьшение внеоборотных активов на конец года 219 тысяч рублей из-за уменьшения основных средств. Увеличились оборотные активы на 636 тысяч рублей. Это произошло из-за увеличения запасов на 374 тысяч рублей, дебиторской задолженности на 212 тысячи рублей.

В целом имущество организации на конец 2006 года увеличилась на 417 тысяч рублей и источники его формирования на такую же сумму соответственно.

Общее увеличение капитала и резервов составило 480 тысяч рублей.

Прибыль составила 12233 тысяч рублей, что на 417 тысячи рублей больше чем за 2005 год. Краткосрочные обязательства уменьшились на 63 тысяч рублей и составили 9079 тысяч рублей.

В 2007 году имущество организации на конец 2007 года увеличилось на 2783 тысячи рублей, соответственно на такую же сумму увеличились источники его формирования. Внеоборотные активы увеличились на 88 тысячи рублей. Это произошло из-за увеличения вложений во внеоборотные активы на 132 тысяч рублей.

Наблюдается также увеличение суммы оборотных активов на 2695 тысяч рублей, из-за увеличения налога на добавленную стоимость на 66 тысяч рублей; дебиторской задолженности на 3365 тысяч рублей; денежных средств на 62 тысячи рублей.

Сумма капитала и резервов увеличилась на 1674 тысяч рублей. Прибыль за 2007 год составила 2688 тысяч рублей, что на 603 тысяч рублей больше чем в 2006 году.

В 2007 году наблюдается увеличение краткосрочных обязательств на 1109 тысяч рублей, из-за увеличения кредиторской задолженности на 1710 тысяч рублей.

Обобщая приведенные расчеты можно сделать следующие выводы:

В течение 2005, 2006 года политика ООО "Лимак-трейд" в части формирования имущества была направлена на увеличение оборотных средств. В 2007 году наблюдается увеличение внеоборотных активов из-за проведения ремонта основного производства. В 2007 году увеличилась доля денежных средств на конец года их удельный вес составил всего 98,4 %.

Рассчитаем показатели ликвидности и занесем данные в таблицу 11.

Таблица 11 Показатели ликвидности ООО "Лимак-трейд" за 2005-2006 гг.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | 2005 г. | 2006 г. | 2007 г. | Отклонение |
| 2006 г. к 2005 г. | 2007 г. к 2006 г. |
| Коэффициент текущей ликвидности | 0,4 | 0,6 | 0,8 | 0,2 | 0,2 |
| Коэффициент быстрой ликвидности | 0,1 | 0,2 | 0,7 | 0,1 | 0,5 |
| Коэффициент абсолютной ликвидности | 0,01 | 0,01 | 0,02 | ----- | 0,01 |

Анализируя коэффициент текущей ликвидности в 2006 году по сравнению с 2005 годом наблюдается увеличение показателя на 0,2. В 2007 году наблюдается увеличение на 0,2. В 2007 году по сравнению с 2005 годом показатель увеличился на 0,4. Исходя из рекомендуемого значения, можно сделать вывод, что у предприятия недостаточно собственных средств, которые могли бы быть использованы для погашения своих обязательств.

Коэффициент быстрой ликвидности в 2006 году по сравнению с 2005 годом увеличился на 0,1, а в 2007 году по сравнению с 2006 годом показатель увеличился на 0,5. Данный коэффициент не достигает допустимого значения, следовательно, предприятие не может погасить задолженность не только за счет денежных средств, но и за счет ожидаемых поступлений за отгруженную продукцию, выполненные работы или оказанные услуги.

Коэффициент абсолютной ликвидности в 2006 году по сравнению с 2005 годом осталось неизменной. В 2007 году по сравнению с 2006 годом показатель увеличился на 0,01. За три года показатель увеличился на 0,01. Коэффициент не достигает допустимого значения, из чего следует, что предприятие не может немедленно погасить эту часть краткосрочных обязательств.

Анализ ликвидности бухгалтерского баланса по ООО "Лимак-трейд" за 2005-2007 гг. представлен в приложении 2.

Необходимым условием абсолютной ликвидности баланса является выполнение первых трех неравенств. Четвертое неравенство носит так называемый балансирующий характер: его выполнение свидетельствует о наличии у предприятия собственных оборотных средств.

Если любое из неравенств имеет знак, противоположный зафиксированному в оптимальном варианте, то ликвидность баланса отличается от абсолютной.

Сопоставление А1 – П1 и А2 – П2 позволяет выявить текущую ликвидность предприятия, что свидетельствует о платежеспособности предприятия в ближайшее время. Сравнение А3 – П3 отражает перспективную ликвидность. На ее основе прогнозируется долгосрочная ориентировочная платежеспособность.

Если показатели ликвидности оценивают платежеспособность предприятия в достаточно коротком периоде, то показатели финансовой устойчивости представленные приложении 2 характеризуют платежеспособность предприятия в длительном периоде, то есть в перспективе погасить не только кратко-, но и долгосрочную задолженность.

Таким образом, ООО "Лимак-трейд"" еще находится в стадии становления своей финансово-хозяйственной деятельности. Однако, исходя из результатов проведенного исследования видно, что организация имеет реальные предпосылки для успешного коммерческого развития в ближайшей перспективе.

Проанализируем структуру ассортимента, представленных в ООО "Лимак-трейд" за 2004 -2006 годы. Структуру ассортимента отразим в таблице 12.

Таблица 12 Структура ассортимента продовольственных товаров ООО "Лимак-трейд" за 2004 -2006 годы

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование товара  | 2004 год | 2005 год | 2006 год | 2005/2006 |
| ед | % | ед  | % | ед  | % |
| 1 | Хлебобулочные изделия , т | 2328,2 | 93,8 | 2378,1 | 94,2 | 2100,4 | 94,1 | 113,2 |
| 2 | Колбасные изделия, т | 92,2 | 3,7 | 85,5 | 3,4 | 73,9 | 3,4 | 115,6 |
| 3 | Кондитерские товары , т | 44 | 1,8 | 33,1 | 1,3 | 28,9 | 1,3 | 114,5 |
| 4 | Безалкогольные напитки,тыс. дал | 16,6 | 0,7 | 28,2 | 1,1 | 28,3 | 1,2 | 99,6 |
|  | Всего | 2481 | 100 | 2524,9 | 100 | 2231,5 | 100 | 113,1 |

Наибольший удельный вес 94 % в продажах занимают хлебобулочные изделия. Продажа колбасных изделий снизилось на 6,7 %, производство кондитерских товаров снизилось на 0,5 %.

# 2.2 Анализ ассортимента хлебобулочных изделий, реализуемых в ООО "Лимак-трейд"

Предприятие предлагает к продаже традиционные и новые виды хлебобулочных изделий. Ассортимент хлебобулочных изделий отразим в таблице 13.

Таблица 13 Ассортимент хлебобулочных изделий , реализуемых ООО "Лимак-трейд"

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | вес |
| 1. Хлеб белый 1с | 0,7 |
| 2. Хлеб "Пеклеванный" | 0,7 |
| 3. Батон нарезной | 0,7 |
| 4. Хлеб "Урожайный" | 0,65 |
| 5. Хлеб подовый "Столичный" | 0,65 |
| 6. Хлеб "Деревенский" | 0,5 |
| 7. Хлеб " Любительский" | 0,5 |
| 8. Хлеб белый в\с | 0,5 |
| 9. Калач плетеный в\с | 0,5 |
| 10. Пирог "Измалковский" | 0,5 |
| 11. Хлеб "Тестовый" | 0,5 |
| 12.Булка "Покровская" | 0,5 |
| 13. Хлеб "Горчичный" | 0,5 |
| 14. Хлеб "Ароматный" | 0,5 |
| 15. Пирог русский | 0,5 |
| 16. Батон "Подмосковный" | 0,4 |
| 17. Булка "Тербунская" | 0,4 |
| 18. Плетенка с маком | 0,4 |
| 19. Батон столичный | 0,4 |
| 20. Батон с луком | 0,4 |
| 21. Батон с изюмом | 0,4 |
| 22. Батончик "Лакомка" | 0,4 |
| 23. Хлеб "Молочно-отрубной" | 0,3 |
| 24. Булка "Облепиховая" | 0,3 |
| 25. Булочка "Рябиновая" | 0,3 |
| 26. Булочка "Оригинальная" | 0,25 |
| 27. Рожок "Боринский" | 0,2 |
| 28. Батончик с повидлом | 0,2 |
| 29. Плюшка "Московская" | 0,2 |
| 30. Сдоба "Добровская" | 0,2 |
| 31. Булочка с маком | 0,2 |
| 32. Батончик "Нежный" | 0,2 |
| 33. Булочка "Сластена" | 0,2 |
| 34. Булочка "Фантазия" | 0,2 |
| 35. Булочка "Ракушка" | 0,2 |
| 36. Рулетик с маком | 0,2 |
| 37. Сайка сдобная | 0,2 |
| 38. Булка ванильная | 0,2 |
| 39. Сдоба "Измалковская" | 0,2 |

Структура ассортимента хлебобулочных изделий ООО "Лимак-трейд" представим на рис. 3.



Рис. 3 Структура ассортимента хлебобулочных изделий ООО "Лимак-трейд"

В ассортименте продукции ООО "Лимак-трейд" наибольший удельный вес по количеству представленных наименований занимают булочные изделия, в том числе сдобные - 70,7 %, хлеб занимает лишь 29,3%.

Если анализировать ассортимент ООО "Лимак-трейд" по объему продаж то, структура совершенно иная: наибольший удельный вес в объеме продаж занимает хлеб 74,7 % и только 24,3 % булочные изделия. Это объясняется тем, что хлеб употребляют чаще и в большем объеме, чем сдобные и другие виды булочных изделий. Структуру ассортимента хлебобулочных изделий по объему пролаж представим на рисунке 4



Рис. 4 Структура ассортимента хлебобулочных изделий по объему пролаж ООО "Лимак-трейд"

Проанализируем динамику изменения структуры ассортимента ООО "Лимак-трейд" за 2004 – 2006 годы. Результаты анализа отобразим в таблице 14 и на рисунке 5.

Таблица 14 Структура ассортимента хлебобулочной продукции ООО "Лимак-трейд"

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ассортимент | 2004 | 2005г. | 2006г. | Изменения2005 к 2006 г. |
| Продажа продукции | в % к итогу | Продажа продукции | в % к итогу | Продажа продукции | в % к итогу | по абсол. | в |
| значению, | % |
| тонн |  |
| хлеб | 17 40,90 | 75,3 | 17 90,90 | 75,83 | 1580,2 | 73,80 | -210,7 | 13,2 |
| из него подовый | 6 06,60 | 25,4 | 6 04,60 | 25,4 | 593,90 | 19,28 | -10,70 | -1,8 |
| формовой круглый | 5 92,50 | 25 | 5 95,50 | 25 | 5 60,80 | 20,40 | -34,70 | -5,6 |
| формовой прямоугольный | 5 31,90 | 24,6 | 5 85,90 | 24,6 | 421,3 | 33,92 | -164,6 | 28,0 |
| хлеб молочно-отрубной | 4,50 | 0,21 | 4,90 | 0,21 | 4,2 | 0,20 | -0,7 | -14,2 |
| Булочные изделия в т.ч.: | 585,20 | 24,7 | 587,20 | 24,17 | 520,2 | 26,2 | -67 | -11,4 |
| батон в/с | 266,20 | 11,3 | 269,20 | 11,3 | 233,50 | 11,72 | -35,7 | -13,2 |
| батон 1с | 210,40 | 8,8 | 210,40 | 8,8 | 207,30 | 10,86 | -3,1 | -1,4 |
| Сдобные изделия | 106,60 | 4,51 | 107,60 | 4,51 | 80,5 | 2,8 | -27,1 | -25,2 |
| Итого хлеб и хлебо-булочные изделия | 2328,2 | 100,00 | 2378,1 | 100,00 | 2100,4 | 100,00 | 277,7 | - 132,2 |

Из расчетов табл.14 видно, что продажа продукции в 2005 г. составила 2378,2 т., а в 2006 г. – 2328,1 т., и очевидно, что продажа продукции увеличилась на 49,9 т., в процентном соотношении это равно 2,1 %. Следовательно, продукция пользуется спросом у населения, т.к. это продукты первой необходимости.

Продажа продукции в 2006 году составила 2100,4 тонны , что на 277,7 тон или 13,2% меньше , чем в 2005 г. Продажа хлеба подового в 2005г. – 604,60 т., а в 2006г. – 593,9 т. уменьшилась на 10,7тонн. Это связано с тем, что затраты на его производство более высокие, чем на формовой, а следовательно и цена на него соответствующая. Продажа хлеба "формовой круглый" в 2005 г. – 595,5 т., а в 2006 г. – 560,7 т., уменьшилась на 34,7 тонны.

Продажа хлеба "Молочно-отрубной" в 2005 г. – 4,9 тонн, в 2006 г. 4,2 тонны, уменьшилась на 0,7 тонн.

Сделав анализ ассортимента хлебобулочных изделий, а в частности хлеба, мы видим, что продажа по всему хлебу за 2006 год уменьшилась на 210,7 тонн или на 13,2 %.

Теперь посмотрим, как изменяется объем продаж булочной продукции, представленной в ООО "Липецк-трейд". Из таблицы 14 видно, что объем продаж по батону первого сорта в 2005г. в натуральном выражении составил 210,4 т., а в 2006г. – 207,3 т., т.е. он уменьшился на 3,1 т. или на 1,4 %. Объем продаж батона высшего сорта в 2005г. составила – 269,2 т., в 2006 г. – 233,5 т., он уменьшился на 12,3 %. Объем продаж сдобных изделий в 2005г. составил 107,6 тонн, а в 2006г. – 80,5 тонн, он уменьшился на 27,1 тонн или на 25,2 %.

Проведя анализ ассортимента булочных изделий, мы также видим, что общая их продажа уменьшилась на 67 тонн или на 11,4 %.



Рис 5. Динамика изменения ассортимента товаров за 2004 – 2006

По производству в 2006 году наблюдается тенденция снижения объема продаж хлебобулочных изделий. Спад объема продаж может быть обусловлен конкуренцией со стороны частных предпринимателей, реализующих в своих магазинах и павильонах продукцию других хлебопекарных предприятий.

# 2.3 Экспертиза качества хлебобулочных изделий, реализуемых в ООО "Лимак-трейд"

Экспертиза качества хлеба проводится на основе определения органолептических и физико-химических показателей методами, изложенными в государственных стандартах. Определение органолептических показателей проводится по ГОСТ 5667-65 "Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий".

Внешний вид изделий (форму, поверхность, окраску корки) определяют, осматривая их при дневном рассеянном свете или при достаточном искусственном. Результаты осмотра внешнего вида сравнивают с рисунками, образцами или с описанием в стандартах.

Для определения состояния мякиша изделие разрезают по ширине и определяют пропеченность, прикасаясь кончиками пальцев к поверхности мякиша в центре изделия. У пропеченных изделий мякиш сухой, у недостаточно пропеченных — влажный, сырой и может прилипать к пальцам.

Промес и пористость устанавливают, осматривая поверхность мякиша и сравнивая ее с поверхностью установленных образцов, рисунками или с описанием в стандартах.

Эластичность определяют двумя способами: легким надавливанием большим пальцем на поверхность мякиша до его уплотнения на 5-10 мм в разных местах на расстоянии не менее 2-3 см от корки или непродолжительным сдавливанием (2-3 с) разрезанного изделия обеими руками. После прекращения надавливания наблюдают, насколько быстро и полно мякиш приобретает первоначальное состояние. У остывших изделий мякиш с хорошей эластичностью легко вдавливается на 10 мм и более и по окончании надавливания быстро приобретает первоначальное состояние. Мякиш не эластичный заминается и претерпевает существенные изменения.

Запах определяют путем 2—3-разового глубокого вдыхания воздуха через нос как можно с большей поверхности вначале целого, а затем разрезанного изделия сразу же после его разрезания. Запах хлеба сравнивают с описаниями в стандартах. Хлебные изделия должны иметь свойственный им запах, без затхлости, других посторонних запахов.

При определении вкуса от пяти изделий отрезают ломтики толщиной примерно 6—8 мм. Пробу (мякиш и корку), 1—2 г, разжевывают в течение 3—5 с и вкусовые ощущения сравнивают с описанием в стандарте. После каждого определения рот прополаскивают питьевой водой.

Согласно стандарту, вкус хлеба должен быть свойственным виду, без признаков горечи, других посторонних привкусов.

Определение физико-химических показателей проводят: по ГОСТ 21094-75 -содержание массовой доли влаги; по ГОСТ 5669-96 - пористость; по ГОСТ 5670-96 - кислотность хлебных изделий. На предприятии принята декларация соответствия, изделия изготавливаются в соответствии действующими стандартами и утвержденными рецептурами (приложение 3)

Для исследования были отобраны следующие образцы хлебобулочных изделий:

1 хлеб "Деревенский"

2 рулетик с изюмом

3 булочка с маком

4 батончик нежный

Проведем органолептическую оценку качества хлебобулочных изделий в соответствии с ГОСТ 28620-90 Изделия хлебобулочные сдобные. Общие технические условия, ГОСТ 28808-90 Хлеб из пшеничной муки. Общие технические условия и рецептурами утвержденными на предприятии. Данные приведем в виде таблицы 15.

Таблица 15 Органолептические показатели качества хлебобулочных изделий

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | форма | цвет | Состояние поверхности изделия | Запах | Состояние мякиша |
| 1 | Соответ-ствует наимено-ванию | Светло-корич-невый | Слегка шерохо-ватая | Вкус и аромат приятные, свойственные виду и сорту изделия; | хорошо пропеченный, не липкий, не влажный, не сухой, не крошлнвый и не черствый, эластичный, с хорошо развитой равномерной пористостью, без комочков, следов непромеса, пустот и закала |
| 2 | Соответ-ствует наимено-ванию | Светло-корич-невый | ровная, глянцевая, отделана белковой глазурью. | Вкус и аромат приятные, свойственные виду и сорту изделия; | хорошо пропеченный, не липкий, не влажный, эластичный, с хорошо развитой равномерной пористостью  |
| 3 | Соответ-ствует наимено-ванию | Светло-желтый | ровная, глянцевая, посыпана маком | Вкус и аромат приятные, свойственные виду и сорту изделия; | хорошо пропеченный, не липкий, не влажный, эластичный, с хорошо развитой равномерной пористостью |
| 4 | Соответ-ствует наимено-ванию | Светло-корич-невый | ровная, глянцевая, смазанная яйцом равномерно | Вкус и аромат приятные, свойственные виду и сорту изделия; | хорошо пропеченный, не липкий, не влажный, не сухой, слегка крошлнвый, без комочков, следов непромеса, пустот. |

Образцы № 1. Хлеб Деревенский, №2 рулетик с изюмом, № 3 булочка с маком получил оценку: "отлично". Все органолептические показания соответствуют стандарту.

Образец №4. Батон высшего сорта также имеет достаточно высокие показатели по всем исследуемым параметрам – полученная оценка "очень хорошие". Единственный недостаток – небольшая крошливость.

Вывод по исследованным образцам. Все исследованные образцы соответствуют стандарту по тем параметрам, по которым проводилось исследование. Некоторые нарекания к качеству образца 4 соответствуют допустимым стандартом отклонениям.

# 2.4 Конкурентоспособность хлебобулочных изделий разных производителей

В России хлеб потребляют традиционно много - в среднем до 330 г в сутки. В периоды экономической нестабильности потребление хлеба неизбежно возрастает, так как хлеб относится к наиболее дешевым продуктам питания. В хлебе содержатся многие важнейшие пищевые вещества, необходимые человеку; среди них белки, углеводы, витамины, минеральные вещества, пищевые волокна. За счет потребления хлеба человек почти наполовину удовлетворяет свою потребность в углеводах, на треть - в белках, более чем наполовину - в витаминах группы В, солях фосфора и железа.

Хлеб из пшеничной обойной или ржаной муки почти полностью удовлетворяет потребность в пищевых волокнах. Усвояемость хлеба в значительной мере связана с его органолептическими показателями, в первую очередь такими, как вкус, аромат, разрыхленность мякиша, которые формируют понятие качества хлеба. Качество хлеба обусловлено составом и свойствами компонентов, входящих в его состав, а также процессами, протекающими в тесте при его созревании и выпечке тестовых заготовок.

Вкусы потребителей не отличаются особым разнообразием: лидерами предпочтений являются давно известные и выпускаемые всеми заводами сорта хлеба, например "Дарницкий" и "Деревенскийй", батон "Нарезной". Реализация этих сортов и составляет львиную долю продаж на рынке.

Таблица 16 Основные критерии при выборе хлебобулочных изделий населением

|  |  |
| --- | --- |
|  Критерий | % от общего числа опрошенных |
| Внешний вид | 81 |
| Цена | 68 |
| Производитель | 39 |
| Наличие добавок | 27 |
| Рекомендации, реклама | 17 |
| Вес | 9 |

Существуют и другие факторы, влияющие на выбор покупателями тех или иных хлебобулочных изделий – рисунок 6.

Рис 6. Факторы, влияющие на выбор хлебобулочных изделий

Особых различий среди основных сортов продукции, достаточных для того, чтобы потребитель предпочел какого-то конкретного производителя, нет. И предприятия вынуждены воевать за проценты рынка, расширяя ассортимент, разрабатывая новые сорта.

В значительной степени это борьба на перспективу - вкусы потребителей медленно меняются в сторону большего разнообразия. Сейчас "специфические" сорта приобретают в основном покупатели с высокими доходами. Но с ростом благосостояния потребность в большем хлебном разнообразии возрастет.

Стоит добавить, что практически половина потребителей - 46,3% - не имеют четких предпочтений относительно производителя хлеба. Иными словами, потребители покупают не то, что предпочитают.

Следует отметить, что производство продукции в первую очередь определяется спросом. Спрос на хлеб меняется иначе, чем на другие товары повседневной покупки. При снижении доходов населения потребление хлеба растет, при росте, наоборот, снижается. В кризисный 1998 год производство и потребление хлеба росли, несмотря на подъем цен.

Субъекты рынка хлеба и хлебобулочных изделий делятся в основном на три группы: товаропроизводители (хлебозаводы, пекарни); предприятия розничной торговли (магазины), имеющие торговые площади и ориентированные на конечного потребителя; мелкие торговцы, торгующие в розницу (уличная торговля), которые закупают продукцию либо напрямую, либо у оптовиков, приобретающих ее у производителей и распространяющих в том числе и через свою розничную сеть. Доля этого звена весьма значительна, и, по некоторым сведениям, через него реализуется до 30-40% продукции.

Специализированные магазины по продаже хлебобулочных и кондитерских изделий получают продукцию от нескольких поставщиков, как правило, не менее 4-5. В продуктовых магазинах, предлагающих покупателям широкий ассортимент продуктов питания, хлебная продукция поставляется от двух-трех производителей.

# 3. Пути расширения ассортимента, улучшение качества и повышение конкурентоспособности хлебобулочных изделий

# 3.1 Пути расширения ассортимента хлебобулочных изделий

Мы говорим о хлебе не иначе, как о продукте, имеющем для населения наших стран, для нас с вами, первостепенное значение. Так, думаю, будет всегда.

Конечно, зависимость объемов потребления от жизненного уровня народа весьма существенна. Но традиции, привычки и вкусы наших людей - факторы непреходящие.

Вспомните 90-е. Ошеломленный народ бросился за хлебными новинками, имеющими такой привлекательный зарубежный вид. Люди на время забыли о своем родном хлебе, с его неповторимым вкусом и ароматом. Не могу утверждать, что так было везде, но Москва этой болезнью была охвачена очень сильно.

В то время у нас с вами было очень много трудностей. И сейчас их немало. Но, как говорят, "лучше потерпеть неудачу в оригинальности, чем преуспеть в подражании".

Мы преодолели все многообразие трудностей, занимаемся своим родным, любимым делом и вместе с вами делаем наши российские и украинские караваи на радость простым людям.

Общий объем производства и потребления хлебобулочных изделий в России составляет согласно государственной статистике 9,0 млн. тонн. Это ровно наполовину меньше, чем 10 лет назад. Анализ рациона питания населения ряда регионов России показал дефицит полноценных белков, жиров, витаминов: С, А, группы В. Отмечается также недостаточность содержания кальция, фосфора, йода, железа.

Изменение социально-экономических, экологических условий во многих регионах требует существенного обновления ассортимента в соответствии с медико-биологическими требованиями, предъявляемыми к этим продуктам.

В связи с этим проводятся исследования по формированию ассортимента хлебобулочных изделий для различных регионов России.

Укрупненная номенклатура хлеба и хлебобулочных изделий включает в свой состав несколько массовых, традиционно популярных у населения групп: хлеб из пшеничной муки; хлеб из ржаной муки; хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки; булочные, сдобные, бараночные и сухарные изделия. Наверное, такое положение и в украинском хлебопечении, где на каждом хлебозаводе и на каждой пекарне имеется своя ассортиментная программа.

Чтобы она успешно реализовывалась, нужны стимулы, способные вызвать у местных жителей интерес к ней. Несложно догадаться, что это должна быть продукция высокого качества, повышенной пищевой ценности; лечебного и профилактического назначения.

Мировой и отечественный опыт свидетельствует о резком росте объемов продаж хлебобулочной продукции, относящейся к группе "здоровье".

В последнее время наблюдается тенденции увеличения поставок на рынок муки с низкими хлебопекарными свойствами и снижение уровня белка в зерне. Остановимся на последнем - на дефиците белка. Эта проблема в последние годы стала особенно острой.

Так как выработка высокобелковой муки в стране резко сократилась, то, очевидно, решать этот вопрос следует другим путем. Каким же?

За рубежом давно и широко используется сухая пшеничная клейковина во многих отраслях пищевой промышленности. В нашей стране применение сухой пшеничной клейковины обусловлено как корректировкой хлебопекарных свойств муки, так и выработкой изделий повышенной пищевой ценности. При выработке специальных сортов хлеба, разработанных в институте, сухая пшеничная клейковина, как белковый обогатитель, применятся в количестве от 10 до 40% от массы муки.

Однако добавки сухой клейковины слишком дороги, поэтому из ряда вариантов наиболее перспективным считается использование в качестве белкового обогатителя соевой муки.

Правда, внесение соевой муки несколько меняет потребительские свойства продукции, но существенно обогащает хлеб белком.

Для улучшения потребительских свойств хлеба с увеличенным содержанием соевой муки нами разработаны технологии приготовления теста, в которых очень точно учтены особенности взаимодействия белков сырья различного происхождения.

Таким образом, получены новые сорта хлеба с добавлением 6-12% соевой муки. Содержание белка в них выше на 18-32% по сравнению с изделиями из пшеничной муки.

В последние годы проводится большой комплекс исследовательских работ и по другим направлениям "оздоровительного питания", ориентируясь, главным образом, на изделия лечебного и профилактического назначения.

Во многих регионах нашей страны степень загрязнения биосферы превышает экологически безопасный уровень. В атмосфере крупных промышленных центров отмечается значительное превышение предельно допустимых концентраций тяжелых металлов, сернистого ангидрида, окислов азота, углеводородов, в том числе, которые могут влиять на развитие раковых заболеваний. После аварии на Чернобыльской АЭС ассортимент вредных выбросов пополнился радионуклидами.

Для эффективной защиты от вредного воздействия окружающей среды мы рекомендуем включать в рецептуру хлебобулочных изделий бета-каротин (провитамин А). В последние годы он привлекает все большее внимание медиков и специалистов по рациональному питанию в нашей стране и за рубежом как средство, способствующее восстановлению нормальных иммунных реакций, снижению риска сердечно-сосудистых, онкологических и др. заболеваний.

Для обогащения хлебобулочных изделий используют как природный каротин (концентраты моркови, тыквы, шиповника, облепихи и др.), так и каротин, производимый промышленным способом.

Согласно медицинским рекомендациям суточное потребление бета-каротина с пищей должно составлять не менее 5-6 мг. В то же время поступление этого ценного вещества с обычным рационом составляет в среднем 2 мг в сутки. В отличие от витамина А, прием которого в дозах, существенно превышающих физиологическую потребность, может вызвать токсические явления, бета-каротин совершенно не токсичен и регулярный прием его даже в очень больших дозах не ведет к каким-либо побочным эффектам.

Исследования последних десятилетий установили связь между потреблением в пищу богатых каротиноидами овощей и фруктов и низкой частотой некоторых форм рака.

Все это дает основание считать, что увеличение потребления каротина, в частности в форме обогащенных им хлебобулочных изделий, становится важным и эффективным средством в общей системе мер, направленных на снижение риска онкологических заболеваний людей, проживающих в регионах с повышенным уровнем радиации.

К другой, хорошо известной радиопротекторной добавке, относится кальций, необходимый в питании населения всех регионов. Для жителей районов с повышенным загрязнением окружающей среды радионуклидами, он необходим в повышенных дозах. Кальций обеспечивает конкурентное замещение и выведение из организма радиоактивного стронция. По данным отечественных и зарубежных исследований обогащение пищевого рациона кальцием снижает опасность воздействия радиоактивного стронция на организм человека приблизительно в 1,5 раза, а в детском возрасте кальций необходим для формирования костной ткани.

Разрабатывается ассортимент изделий, обогащенных кальцием.

К числу очень серьезных следует отнести проблему йодной недостаточности у населения. Йод, как известно, один из важнейших микроэлементов, необходимый для синтезирования гормонов щитовидной железы, без которых невозможно нормальное функционирование человеческого организма. При недостаточном поступлении йода возникают существенные нарушения в функции железы, приводящие к развитию зоба, заторможенности, физической и умственной отсталости у детей. Для решения проблемы учеными нашего отдела разработана нормативная документация на хлеб йодированный, который может вырабатываться из пшеничной муки высшего, первого, второго сортов или смеси ее со ржаной обдирной мукой. Йодирование хлеба может осуществляться за счет любого йодсодержащего сырья (йодированной соли, йодированных дрожжей и др.). В 2002 г. институтом хлебопечения разработана документация на хлебобулочные изделия с йодказеином, который вырабатывает научно-производственное объединение "Медбиофарм" в г.Обнинск Калужской области. Это хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки с йодказеином, хлеб из пшеничной муки с йодказеином, изделия булочные и сдобные с йодказеином.

К новому направлению, развиваемому за рубежом и сейчас в России, относится производство хлебобулочных изделий с использованием диспергированного зерна ржи, пшеницы, отличающихся повышенным содержанием витаминов группы В, Е, РР и ценных компонентов цельного зерна: углеводов, пищевых волокон, аминокислот, жиров, минеральных веществ (железа, кальция, фосфора). Разработанные хлебобулочные изделия из диспергированного зерна или с его добавлением рекомендуются для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний, ожирения, а также населению регионов с повышенным загрязнением окружающей среды.

Постоянный недостаток витаминов в рационе питания значительной части населения России делает целесообразным введение ряда важнейших витаминов в состав хлебобулочных изделий профилактического назначения. Витамины могут быть добавлены в виде отдельных препаратов или в составе пищевого витаминного концентрата и натурального сырья, богатого витаминами.

Регулярное потребление витаминизированного хлеба способствует повышению устойчивости организма к неблагоприятным воздействиям окружающей среды, ускорению выздоровления при различных заболеваниях, повышению тонуса при стрессовых ситуациях и физических нагрузках. Хлебопекарные предприятия России в последние годы используют препарат серии "Валитек" для специальных сортов хлебобулочных изделий, обогащенных витаминами. Сейчас вырабатывается мука "Витазар" из жмыха зародышей пшеницы. Уже разработана документация на хлебобулочные изделия с использованием этого продукта.

Наиболее распространенными становятся изделия с добавками адсорбирующего свойства - пищевыми волокнами. Волокна играют важную роль в активизации процессов обмена веществ и выведении из организма вредных продуктов жизнедеятельности. Пищевые волокна способствуют также удалению из организма нежелательных компонентов, которые могут попасть в него из загрязнений окружающей среды - тяжелых металлов, радионуклидов.

Изделия с повышенным содержанием пищевых волокон, разработанные наши институтом, рекомендуются при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, ожирении, сердечно-сосудистых заболеваниях, а также для профилактики этих заболеваний и массового питания населения городов и регионов с неблагоприятными экологическими условиями.

Расширение ассортимента хлебобулочных изделий диетического и профилактического назначения, в т.ч. с кальцием, витаминно-минеральными препаратами, белковыми обогатителями, с пищевыми волокнами необходимо в первую очередь для лиц тяжелых и вредных профессий, спецконтингента.

В настоящее время подготовлен к изданию сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению функциональных пищевых продуктов - хлебобулочных изделий профилактического и лечебного назначения, включающий более 100 наименований. Сборник согласован с Институтом питания Российской Академии медицинских наук.

Анализируя ассортимент булочных и сдобных изделий, надо обратить внимание на следующее. По государственным стандартам можно производить достаточно широкий ассортимент булочной и сдобной продукции. Однако в стандартах достаточно жестко регламентирован внешний вид и форма изделий, его масса. Например, при выработке слоеных изделий, в частности слойки свердловской, из одного вида теста можно произвести только один вид продукции, что значительно сужает ассортиментный перечень. В институте разработана документация, по которой из одного вида теста можно вырабатывать разнообразные по форме и массе изделия, с различными начинками и отделкой. Не уменьшается интерес к технологиям приготовления хлебобулочных изделий с использованием замораживания.

Распространение этой технологии обусловлено тем, что она позволяет оперативно реагировать на потребности рынка в обеспечении населения свежими изделиями в широком ассортименте, централизованно контролировать качество и безопасность хлебобулочных изделий на стадии приготовления замороженных тестовых заготовок, значительно расширить в местах реализации сеть сравнительно недорогих пекарен с неполным набором оборудования.

Заводы и цеха по приготовлению замороженных заготовок построены сегодня во многих городах и населенных пунктах Российской Федерации.

В зависимости от того, на каком этапе приготовления хлебобулочных изделий производится их замораживание, существуют различные модификации технологий приготовления хлеба.

В институте хлебопечения на протяжении последних лет проводятся комплексные исследования по изучению влияния низких температур на тестовые полуфабрикаты. В результате разработана различного рода нормативная документация, в том числе на замороженные полуфабрикаты для изделий из дрожжевого, слоеного дрожжевого и бездрожжевого, песочного теста, сдобного для пирогов.

Говоря о развитии ассортимента, нельзя не упомянуть такие важные направления, как производство продукции с удлиненными сроками хранения. Хлеб с такими качествами незаменим для повседневного потребления людьми с ограниченной подвижностью, проживающими в отдаленных районах, выполняющих работу в автономной обстановке.

Для решения этой проблемы в России при соответствующей технической оснащенности предприятий определены наиболее рациональные способы приготовления теста, ассортимент и рецептуры хлебобулочных изделий, средства и способы сохранения свежести изделий, повышения микробиологической устойчивости (предотвращение картофельной болезни хлеба и плесневения при хранении), способы охлаждения и упаковки продукции.

Для производства этих групп хлебобулочных изделий требуются конкретные технологические решения.

С этой целью разработано "Методическое руководство по производству хлебобулочных изделий с удлиненными сроками хранения", в котором приведены рекомендации по производству хлебобулочных изделий из пшеничной, ржаной, смеси пшеничной и ржаной муки с удлиненными сроками хранения,

Разработана нормативная документация для производства хлеба и хлебобулочных изделий со сроками хранения от 3 до 12 суток.

#

# 3.2 Улучшение качества хлебобулочных изделий

Качество такого продукта, как хлеб, в настоящее время довольно легко варьировать, улучшать, при помощи всевозможных добавок, концентратов и пр. Хлебопечение не может развиваться без обновления технологической базы, без внедрения передовых технологий, новых видов сырья, пищевых добавок, обогатителей и прочих ингредиентов, повышающих пищевую ценность хлебобулочных изделий и позволяющих в полной мере удовлетворить потребности населения в хлебе, хлебобулочных изделиях.

Кроме того, хлебопродукты - наиболее дешевые и доступные продукты питания - служат одним из основных источников необходимых организму пищевых веществ: растительных белков, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементом, пищевых волокон.

Однако в результате технологической переработки зерна в муку существенно сокращается количество витаминов и минеральных веществ, удаляемых вместе с отрубями. Процесс приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделии также приводит к дополнительной потере этих важных биологически активных веществ.

На сохранность витаминов и минеральных веществ в хлебобулочных изделиях оказывают влияние такие факторы, как способ приготовления и интенсивность замеса теста, рН полуфабрикатов (опары, закваски, теста), интенсивность эпергоподвода при выпечке, вид обогащающей добавки и способ се внесения в тесто.

Качество такого продукта, как хлеб, в настоящее время довольно легко варьировать, улучшать, при помощи всевозможных добавок, концентратов и пр. Хлеб, который в России является одним из основных продуктов питания, очень сильно изменился в последние годы - расширился ассортимент (за счет ввозимых зарубежных рецептов - появились целые самостоятельные группы: французский, немецкий, австралийский хлеб, а также за счет отечественных разработок и забытых рецептов - хлеб из проращенной пшеницы и т.д.). Резко возросло количество препаратов, с помощью которых возможно хлеб из низших сортов муки "преобразовать" в высококачественные сорта, используя специальные улучшители, наполнители и т.п.

Основной вывод из всех многочисленных экспериментальных данных и наблюдений, накопленных в настоящее время, заключается в том, что хлеб из цельного зерна или из муки высоких выходов обладает значительно более высокой пищевой ценностью, чем хлеб, приготовленный из муки высших сортов, не содержащей частиц алейронового слоя и зародыша.

В то же время этот вопрос приобретает особенно важное значение в условиях недостатка в диете мясных, молочных и рыбных продуктов, овощей и фруктов. В этих условиях с полной очевидностью выступает целесообразность обогащения хлеба различными белковыми, витаминными и минеральными добавками. При этом наиболее эффективно и безвредно для организма обогащение хлеба натуральными продуктами, особенно такими ценными в пищевом отношении добавками, как сухое обезжиренное молоко или молочная сыворотка.

# Заключение

В данной работе был проведен анализ современного ассортимента и качества хлебобулочной продукции ООО "Лимак-трейд"

ООО "Лимак-трейд" рекомендуется пересмотреть свою ассортиментную политику. В частности, рекомендуется наладить продажу хлебобулочных изделий диетического направления с различными добавками.

Один из путей оптимизации ассортимента – оценка рентабельности производства и реализации каждого вида продукции. От этого можно выявить только выгоду от их производства в конкретный момент. Также предприятию необходимо провести дополнительные маркетинговые исследования на конкретных рынках, чтобы выявить, какие хлебобулочные изделия пользуются спросом у населения.

Для эффективного функционирования предприятия в условиях рыночных отношений первостепенное значение имеет выявление резервов увеличения объема продукции, снижение себестоимости продукции, услуг, роста прибыли, повышение качества продукции. Резервы роста прибыли для предприятий, производящих продукцию первой необходимости (хлебобулочные изделия) практически неисчерпаемы. Их выявление имеет первостепенное значение для развития рыночных отношений, ликвидации кризисных явлений в экономике, экономическому процветанию предприятий.

Для ООО "Лимак-трейд" можно предложить ряд мероприятий, повышающих качество хлеба:

- внедрение ассортимента хлебобулочных изделий с учетом профессионального, демографического состава населения и экологических особенностей регионов.

- внедрение современных систем хранения

Если руководство предприятия прислушается к полученным выводам и рекомендациям, то сможет укрепить свои позиции на рынке и повысить эффективность деятельности предприятия.

Анализируемое предприятие может существенно увеличить сумму доходов, получаемую от основного вида деятельности, если больше внимания и средств будет выделять на осуществление рекламной кампании своей продукции и поиску новых потребителей. Расширение рынка сбыта хлебобулочных изделий позволит не только увеличить объем выручки от реализации, но и приведет к тому, что ассортимент станет более сбалансированным.

Действительность настойчиво требует изменения политики производителя. Традиционное производство хлеба и хлебобулочных изделий уже не может принести адекватной прибыли.

# Список использованной литературы

* + - 1. Закон Российской Федерации "О стандартизации". № 5154-1 от 10.06.1993.
			2. Закон Российской Федерации "Об обеспечении единства измерений", № 4871-1 от 27.04.1993.
			3. Закон Российской Федерации " О сертификации продукции и услуг". № 5151-1 от 10.06.1993.
			4. Закон Российской Федерации от 22.03.91 № 948-1 "О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках" (в редакции 2002 г.) // Информационная система "Гарант
			5. Положение о порядке выдачи гигиенических сертификатов на продукцию // Российской вести, 1993, № 26 (9 февр.)
			6. ГОСТ Р 40.000-95. "Правила по проведению сертификации систем качества в Российской Федерации".
			7. Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия. Гост Р 52462-2005 (утв. Приказом ростехрегулирования от 29.12.2005 № 480-ст)
			8. Сертификация. Отечественная и зарубежная практика. / под ред. Версана В.Г. и Тавера Е.И. . М.: МИА "ИНТАК", 1994г.
			9. ГОСТ 5667-65 4.8.2. Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов,
			10. ГОСТ 5667-51. Методы определения органолептических показателей и массы изделий
			11. ГОСТ 5668-68 4.8.3. Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира
			12. ГОСТ 5668-51 ГОСТ 5669-96 4.8.4. Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости
			13. ГОСТ 5669-51 ГОСТ 5670-96 4.8.5. Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности
			14. ГОСТ 5670-51 ГОСТ 7128-91 ГОСТ 5672-68 4.8.6. Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара
			15. ГОСТ 5672-51 ГОСТ 5698-51 4.8.7. Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли поваренной соли
			16. ГОСТ 8227-56 4.8.8. Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование ОСТ ВКС 5541
			17. ГОСТ 9511-80. Изделия хлебобулочные слоеные. Технические условия
			18. ГОСТ 9712-61. Булочки повышенной калорийности. Технические условия
			19. ГОСТ 9713-95. Изделия хлебобулочные любительские. Технические условия
			20. ГОСТ 9831-61. Хлеб сдобный в упаковке. Технические условия
			21. ГОСТ 9906-61. Хлебец ленинградский. Технические условия
			22. ГОСТ 24298-80. Изделия хлебобулочные мелкоштучные. Общие технические условия
			23. ГОСТ 24557-89. Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия
			24. Азоев ГЛ., Челенков АЛ. Конкурентные преимущества фирмы. - М.: Типография "Новости", 2005. – 250 с.
			25. Ауэрман Л. Я. Технология хлебопекарного производства. М., 2003, 416 с.
			26. Антонов Г.А. Основы стандартизации и управления качеством продукции. Учебник, СПб, Изд-во СПб УЭФ, 1995г.
			27. Барыкин К.К. Хлеб, который мы едим - М.: Политиздат, 1982
			28. Брозовский Д.И., Борисенко И.М. Основы товароведения. М.: -Экономика, 1988г. – 351 с.
			29. Гончарова В.Н. Голощапова Е.Я. Товароведение пищевых продуктов. М.: Экономика, 1990, 270с.
			30. Лифиц И.М. Теория и практика оценки конкурентоспособности товаров и услуг. — М.: Юрайт, 2005. – 326 с.
			31. Михаленко В.Е. Пизик С.Е. Практические работы по товароведению продовольственных товаров. М.: Экономика, 1989г. – 238с.
			32. Николаева М.А. Товарная экспертиза. М.Деловая литература, 1998г., 288с.
			33. Плотников П.М., Колесников М.Ф. 350 сортов хлебобулочных изделий - М.: Пищепромиздат, 1990.
			34. Рябова Т.Ф.,. Куделя А.Д. Организация и управление рынком зерна и хлебопродуктов" - М: Хлебпродинфо, 1998
			35. Слепнева А.С. Товароведение плодоовощных, зерномучных, кондитерских и вкусовых товаров . М.: Экономика, 1987. – 399 с.
			36. Товароведение зерномучных и кондитерских товаров. М.: Экономика, 1989г. – 350с.
			37. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. / А.М. Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева. – М.: ПрофОбриздат, 2002, - 480с.
			38. Товароведение продовольственных товаров. / Л.С. Микулович, О.А, Брилевский, И.Н. Фурс, и др. Минск, БГЭУ, 1998г. 484с.
			39. Фурс И.Н. Товароведение зерномучных товаров: Минск, БГЭУ, 1999г. – 342с.
			40. Фатхутдинов Р.А. Управление конкурентоспособностью организации: учебное пособие. – М.: Эксмо, 2004. – 544 с.
			41. Химический состав пищевых продуктов. Под ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгаревс. М.: Агропромиздат, 1987г.
			42. Чечеткина Н.М. Товарная экспертиза.// Н.М, Чечеткина, Т.И. Путилина, В.В. Горбунева; ред. С.М. Самарина, Ш.К. Ганцов, - Ростов Н/Д. Феникс, 2001 – 512с.
			43. Чечеткина Н.М., Путил Т.И. Экспертиза товаров. М.: Приор, 2001г. – 272с.
			44. Вертиль В.В.О некоторых проблемах интеграции хлебопекарной промышленности и кадрового обеспечения отрасли // Хлебопечение России.-2002.-N 1.-С.9.
			45. Влияние добавок амаранта багряного на хлебопекарные качества пшеничной муки/Коршунова А.,Гницевич В.,Симакова О. и др. // Хлебопродукты.-1999.-N 11.-С.16-17.
			46. Глухов А.Л. Оценка конкурентоспособности товара и способы ее обеспечения // Маркетинг. – 2002. - №2. – С. 12-17.
			47. Гришин А.О развитии хлебопечения России // Хлебопродукты.-2007.-N 2.-С.12-14.
			48. Жиры,масла и их заменители // Хлебопродукты.-2007.-N 9.-С.33-35.
			49. Ильинская Т.Хлебопечение Москвы в XVIII-XIX веках // Хлебопродукты.-1997.-N 3.-С.31-33.
			50. Казаков Е.Проблемы биологической и пищевой ценности хлеба // Хлебопродукты.-2002.-N 10.-С.10-12.
			51. Казаков Е.Проблемы биологической и пищевой ценности хлеба // Хлебопродукты.-2002.-N 11.-С.13-15.
			52. Казанская Л. и др.Хлебобулочные изделия профилактического назначения/Казанская Л.,Синявская Н.,Шувалкина Т. // Хлебопродукты.-1990.-N 8.-С.20.
			53. Киреева Л.,Матвеева И.Качество хлебобулочных изделий на основе мучных композитных смесей // Хлебопродукты.-1997.-N 9.-С.15-18.
			54. Ковбаса В. и др.Влияние экструдированной пшеничной муки на процесс приготовления хлеба/Ковбаса В.,Миронова Н.,Шепеля Н. // Хлебопродукты.-1997.-N 9.-С.13-14.
			55. Косован А.П. Хлебопекарная промышленность России. Состояние и перспективы // Хлебопечение России.-2003.-N 1.-С.4-6.
			56. Новые хлебопекарные печи // Хлебопродукты.-1997.-N 12.-С.10.
			57. Петров А.М. Состояние пищевой промышленности России на рубеже веков. //Пищевая промышленность, 2002г., №5, с. 30-31.
			58. Проблема качества // Хлебопродукты.-1997.-N 11.-С.8.
			59. Российское хлебопечение, № 5 - 2002
			60. Pakketti представляет // Хлебопечение России.-1998.-N 1.-С.26.
			61. Результаты испытаний новых ароматизаторов/Казанская Л.,Синявская Н.,Кузнецова Л. и др. // Хлебопродукты.-1997.-N 3.-С.26-27.
			62. Сергеев В.Н. Пищевая промышленность на "весах" продовольственной безопасности. // Пищевая промышленность, 2002г., №7, с. 10-12.
			63. Смирнов М , Олейник Ж. В России не останется собственного зерна?//Рынок продуктов питания, 18.11.2003
			64. Шифман З. Тенденции развития рынка хлебобулочных изделий. // Хлебопродукты, 2002, №8, с. 14-15.
			65. Шимазкова Л. Обзор российского рынка зерна пшеницы// Рынок продуктов питания. 18.11.2003
			66. Степанов И., Волков Н., Задорожный А. Некуда крестьянину податься// Эксперт, № 43 (123) от 17.11.2003
			67. Хлебопечение России. 2002. - №1.
			68. Эксперт № 37 (392) от 06.10.2003 Галина Костина. Непредсказуемые злаки.
			69. Яковенко Л. Рынок хлеба и хлебобулочных изделий в России в 2003 году// Продовольственный бизнес, 11. 10.2003

# Приложения

# Приложение 1

# Структурно- динамический анализ бухгалтерского баланса ООО "Лимак-Трейд" за 2005 -2007год

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | на начало 2005года | на конец 2005года | Изменение (+,-) | на начало 2006 года | на конец 2006 года | Изменение (+,-) | на начало 2007 года | на конец 2007 года | Изменение (+;-) |
| тыс. руб. | уд.вес. | тыс. руб. | уд.вес. | уд.вес | тыс. руб. | уд.вес. | тыс руб | уд.вес | уд.вес. | тыс. руб. | уд.вес. | уд.вес. | тыс руб | уд.вес | уд.вес. | тыс. руб. | уд.вес. |
| Актив |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Внеоборотные активы - всего | 2143 | 30,7 | 9181 | 77,7 | 47 | 7038 | 9181 | 77,7 | 8962 | 73,3 | -219 | -4,4 | 8962 | 73,3 | 9050 | 60,3 | 88 | -13 |
| в том числе:Основные средста | 2143 | 30,7 | 9181 | 77,7 | 47 | 7038 | 9181 | 77,7 | 8962 | 73,3 | -219 | -4,4 | 8962 | 73,3 | 8918 | 59,4 | -44 | -13,9 |
| Оборотные активы всего, в том числе | 4838 | 69,3 | 2635 | 22,3 | -47 | -2203 | 2635 | 22,3 | 3271 | 26,7 | 636 | 4,4 | ------ | ----- | 132 | 0,9 | 132 | 0,9 |
| Запасы | 3104 | 44,5 | 1623 | 13,7 | -30,8 | -1481 | 1623 | 13,7 | 1997 | 16,3 | 374 | 2,6 | 3271 | 26,7 | 5966 | 39,7 | 2695 | 13 |
| Налог на добавленную стоимость | 375 | 5,4 | 196 | 1,7 | -3,7 | -179 | 196 | 1,7 | 194 | 1,6 | -2 | -0,1 | 1997 | 16,3 | 1199 | 8,0 | -798 | -8,3 |
| Дебиторская задолженность | 1328 | 19,0 | 774 | 6,6 | -12,4 | -554 | 774 | 6,6 | 986 | 8,1 | 212 | 1,5 | 194 | 1,6 | 260 | 1,7 | 66 | 0,1 |
| Денежные средства | 25 | 0,4 | 35 | 0,3 | -0,1 | 10 | 35 | 0,3 | 63 | 0,5 | 28 | 0,2 | 63 | 0,5 | 125 | 0,8 | 62 | 0,3 |
| Баланс | 6981 |  | 11816 |  |  | 4835 | 11816 |  | 12233 |  | 417 |  | 12233 |  | 15016 |  | 2783 |  |
| Пассив |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Капиталы и резервы  | 2552 | 36,6 | 2674 | 22,6 | -14 | 122 | 2674 | 22,6 | 3154 | 25,8 | 480 | 3,2 | 3154 | 25,8 | 4828 | 32,2 | 1674 | 6,4 |
| Добавочный капитал | 1069 | 15,3 | 1069 | 9,1 | -6,2 |  | 1069 | 9,1 | 1069 | 8,7 |  | -0,4 | 1069 | 8,7 | 2140 | 14,3 | 1071 | 5,6 |
| Нераспределенная прибыль | 1483 | 21,2 | 1605 | 13,6 | -7,6 | 122 | 1605 | 13,6 | 2085 | 17,0 | 480 | 3,4 | 2085 | 17,0 | 2688 | 17,9 | 603 | 0,9 |
| Краткосрочные обязательства | 4429 | 63,4 | 9142 | 77,4 | 14 | 4713 | 9142 | 77,4 | 9079 | 74,2 | -63 | -3,2 | 9079 | 74,2 | 10188 | 67,9 | 1109 | -6,3 |
| в том числе:Займы и кредиты | 1350 | 19,3 | 2500 | 21,2 | 1,9 | 1150 | 2500 | 21,2 | 4029 | 32,9 | 1529 | 11,7 | 4029 | 32,9 | 3428 | 22,8 | -601 | -10,1 |
| Кредиторская задолженность | 3079 | 44,1 | 6642 | 56,2 | 12,1 | 3563 | 6642 | 56,2 | 5050 | 41,3 | -1592 | -14,9 | 5050 | 41,3 | 6760 | 45,0 | 1710 | 3,7 |
| Баланс | 6981 |  | 11816 |  |  | 4835 | 11816 |  | 12233 |  | 417 |  | 12233 |  | 15016 |  | 2783 |  |

Приложение 2

Анализ финансовой устойчивости ООО "Лимак-трейд" в 2005 -2007 гг.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коэффициент | формула расчета | порядок расчета показателя с указанием строк бухгалтерской отчетности | исследуемый период | норма | изменение 2005/2006 | изменение 2006/2007 |
| 31.12.05 | 31.12.06 | 31.12.07 | абсол., пункты | Относ., % | абсол., пункты | относ., % |
| показатели финансовой устойчивости |
| автономии | К А.= СК/ВБ | К А.= 490/ 700 | 0,23 | 0,26 | 0,32 | ≥ 0,5 | 0,03 | 113,04 | 0,06 | 123,08 |
| соотношения заёмных и собственных средств | К = ЗК/СК | К = (590 + 690)/ 490 | 3,42 | 2,88 | 2,11 | ≤ 0,7 | -0,54 | 84,21 | -0,77 | 73,26 |
| обеспеченности собственными средствами | К = (СК-ВА)/ОС | К = (490 -190)/ 290 | -2,47 | -1,78 | -0,71 | ≥ 0,1 | 0,69 | 72,06 | 1,07 | 39,89 |
| маневренности | К = (СК-ВА)/СК | К = (490 -190)/ 490 | -2,43 | -1,84 | -0,87 | 0,2 - 0,5 | 0,59 | 75,72 | 0,97 | 47,28 |
| реальной стоимости (к. имущества производственного назначения) | К = (ВА + З)/ВБ | К = (190 + 210)/ 300 | 0,91 | 0,90 | 0,68 | ≥ 0,5 | -0,01 | 98,90 | -0,22 | 75,56 |
| инвестирования | К = СК/ВА | К = 490/ 190 | 0,29 | 0,35 | 0,53 | ≥ 1,1 | 0,06 | 120,69 | 0,18 | 151,43 |

Приложение 3

Ассортимент хлеба из ржаной обойной, обдирной, сеяной муки или смеси различных сортов, выпускаемого хлебозаводом № 5 ОАО "Липецкхлебмакаронпром"

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукции | Масса |
| хлеб ржаной простой подовый и формовой весовой  | 1,0 |
| хлеб ржаной простой подовый  | 1,0 |
| хлеб ржаной простой формовой  | 1,0 |
| хлеб ржаной заварной формовой  | 0,9 |
| хлеб бородинский подовый штучный  | 0,4 |
| хлеб бородинский формовой  | 0,4 |
| хлеб ржаной московский формовой  | 0,8 |
| хлеб ржано-пшеничный простой  | 0,8 |
| хлеб ржано-пшеничный простой подовый  | — 0,75—1,00;  |
| хлеб ржано-пшеничный простой формовой  | — 0,75-1,45;  |
| хлеб ржано-пшеничный заварной формовой  | -0,70—1,00;  |
| хлеб пшенично-ржаной простой подовый  | — не более 2,00  |
| хлеб пшенично-ржаной простой подовый  | — 0,75—1,00;  |
| хлеб пшенично-ржаной простой формовой  | -0,75-1,45;  |
| хлеб пшенично-ржаной заварной формовой  | — 0,70—1,00;  |
| хлеб ржаной из обдирной муки подовый  | — не более 2,00;  |
| хлеб ржаной из обдирной муки подовый  | — 0,75—1,45;  |
| хлеб ржаной из обдирной муки формовой  | — 0,75—1,00;  |
| хлеб житный подовый и формовой штучный  | — не более 2,00;  |
| хлеб украинский подовый весовой  | - 0,75- ,00;  |
| хлеб украинский подовый и формовой  | -0,75- ,25;  |
| хлеб украинский новый подовый штучный  | -0,70-, 10;  |
| хлеб украинский новый формовой штучный  | -0,70- ,00;  |
| хлеб орловский подовый штучный  | -0,75- ,00;  |
| хлеб орловский формовой штучный  | - 0,75- ,00;  |
| хлеб подмосковный формовой штучный  | — 0,70— ,00;  |
| хлеб столовый подовый штучный  | — 0,75—1,00;  |
| хлеб столовый формовой штучный  | — 0,70—1,00;  |
| хлеб славянский подовый штучный  | — 0,80-0,90;  |
| хлеб славянский формовой штучный  | — 0,65—0,85;  |
| хлеб пеклеванный "Виру" подовый штучный  | — не более 2,00;  |
| хлеб ржаной из сеяной муки подовый  | — 0,75—1,00;  |
| хлеб ржаной из сеяной муки подовый штучный  | — 0,70—1,00;  |
| хлеб ржаной из сеяной муки формовой  | — 0,40-0,80;  |
| хлеб минский подовый штучный  | — 0,50—0,80.  |
|  |  |

Приложение 4

Анализ ассортимента хлебобулочных изделий в специализированных магазинах ОАО "Липецкхлебмакаронпром"

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукции | Масса, кг | Цена | Пищевая ценность | Энергетическая ценность |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| Батон облепиховый | 0,4 | 7-50 | Не указаны | Не указаны | Не указаны |  |
| Батон с изюмом | 0,4 | 7-70 | Не указаны | Не указаны | Не указаны |  |
| Батон нарезной | 0,4 | 7-50 | Не указаны | Не указаны | Не указаны | 263 |
| Батон подмосковный | 0,4 | 7-50 | Не указаны | Не указаны | Не указаны | 261 |
| Рогалик с зерновой смесью | 0,05 | 12-10 | 10,6 | 3,2 | 50,3 | 280 |
| Булочки молодежные | 5х0,05 | 8-10 | 0.8 | 6,4 | 52,6 | 292 |
| Булочки столичные | 5х0,04 | 5-50 | 8,4 | 4,2 | 52,8 |  |
| Батончик с зерновой смесью | 0,150 | 6-00 | Не указаны | Не указаны | Не указаны |  |
| Батончик с маком  | 0,2 | 7-10 | Не указаны | Не указаны | Не указаны |  |
| Булка витая | 0,2 | 4-50 | Не указаны | Не указаны | Не указаны | 302 |
| Булка городская | 0,2 | 3-50 | Не указаны | Не указаны | Не указаны | 265 |
| Улитка сдобная | 0,2 | 7-70 | Не указаны | Не указаны | Не указаны |  |
| Сдоба ароматная | 0,2 | 7-50 | Не указаны | Не указаны | Не указаны |  |
| Сойка с посыпкой | 0,2 | 5-70 | Не указаны | Не указаны | Не указаны |  |
| Рожок с обсыпкой | 0,2 | 6-40 | Не указаны | Не указаны | Не указаны |  |
| Плюшка московская | 0,2 | 7-40 | Не указаны | Не указаны | Не указаны |  |
| Плюшка с маком | 0,2 | 6-90 | Не указаны | Не указаны | Не указаны |  |
| Сдоба студенческая | 0,1 | 2-90 | Не указаны | Не указаны | Не указаны |  |
| Сдоба с посыпкой | 0,08 | 2-50 | Не указаны | Не указаны | Не указаны |  |
| Слоеный конвертик с повидлом | 0,04 | 3-50 | Не указаны | Не указаны | Не указаны |  |
| Сдоба студенческая с фруктами | 0,1 | 3-50 | Не указаны | Не указаны | Не указаны | 316 |
| Рулетик с маком | 0,15 | 5-30 | 8,4 | 1,6 | 52,3 |  |
| Хлеб липовский | 0,8 |  | Не указаны | Не указаны | Не указаны | 208  |
| Хлеб украинский | 0,8 |  | Не указаны | Не указаны | Не указаны | 213 |
| Хлеб столичный | 0,8 |  | Не указаны | Не указаны | Не указаны | 210 |
| Хлеб пеклеванный | 0,65 | 8-00 | Не указаны | Не указаны | Не указаны |  |
| Хлеб заварной | 0,2 | 7-40 | 7,0 | 1,2 | 46,6 |  |
| Хлеб питательный зерновой | 0,2 | 5-90 | 7,3 | 1,4 | 42,9 | 219 |
| Хлеб любительский | 0,2 | 6-20 | 6,1 | 1,2 | 42,1 | 209 |
| Хлеб Сокольский | 0,6 | 9-00 | 7,6 | 1,2 | 50,8 | 249 |
| Хлеб Карельский | 0,6 | 8-30 | 7,0 | 1,1 | 36,7 | 217 |
| Хлеб Старорусский | 0,9 | 8-00 | 6,7 | 1,1 | 46,5 | 217 |
| Хлеб диабетический | 0,2 | 4-30 | 7,1 | 2,9 | 58,4 | 214 |
| Слойка питательная оригинальная | 0,05 | 12-00 | 9,0 | 19,9 | 40,2 | 380 |
| Хлеб мариинский с изюмом | 0,6 | 8-50 | 6,7 | 1,2 | 51,3 | 245 |
| Хлеб Кубанский | 0,8 | 13-00 | 8,4 | 9,2 | 47,8 | 372 |
| Хлеб Баварский | 0,6 | 14-00 | 8,1 | 2,6 | 42,2 | 231 |
| Калач саратовский | 0,3 | 5-50 | Не указаны | Не указаны | Не указаны |  |
| Хлеб "Дачница" | 0,8 | 8-00 | Не указаны | Не указаны | Не указаны |  |

Приложение 5

Оценка физико-химических показателей хлеба ржаного, ржано-пшеничного и пшенично-ржаного, производимого хлебозаводом №5 ОАО "Липецкхлебмакаронпром"

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование изделия  | Влажность мякиша, %, не более  | Кислотность мякиша, град., не более | Пористость, % не менее | Массовая доля сахара при пересчете на сухое вещество, % |
| Хлеб ржаной простой подовый | 64,0 | 12,0 | 46,0 | - |
| Хлеб ржаной простой формовой | 64,0 | 12,0 | 46,0 | - |
| Хлеб ржаной заварной формовой | 54,0 | 10,0 | 46,0 | - |
| Хлеб бородинский подовый | 46,0 | 10,0 | 46,0 | - |
| Формовой массой 0,6 | 46,0 | 10,0 | 48,0 | - |
| Формовой массой 0,8 | 47,0 | 10,0 | 48,0 | - |
| Хлеб ржаной московский формовой | 50,0 | 11,0 | 48,0 | - |
| Хлеб ржано-пшеничный простой подовый | 49,0 | 11,0 | 47,0 | - |
| Хлеб ржано-пшеничный простой и заварной формовой  | 49,0 | 11,0 | 50,0 | -  |
| Хлеб пшенично-ржаной простой подовый  | 48,0 | 11,0 | 50,0 |  - |
| Хлеб ржано-пшеничный простой и заварной формовой  | 50,0 | 10,0 | 54,0 |  - |
| Хлеб ржаной из обдирной муки.  |  |  |  |  - |
| подовый  | 48,5 | 11,0 | 49,0 |  - |
| формовой  | 49,0 | 11,0 | 51,0 |  - |
| Хлеб житный |  |  |  |  - |
| Подовый | 48,0 | 11,0 | 49,0 |  - |
| Формовой  | 49,0 | 11,0 | 51,0 |  - |
| Хлеб украинский подовый с соотношение муки,%  |  |  |  |   |
| ржаной пшеничной  |  |  |  |   |
| обдирной обойной  |  |  |  |   |
| 80,0 20,0 | 49,0  | 10,0 | 52,0  | - |
| 70,0 30,0 | 49,0  | 10,0 | 52,0,  | - |
| 60,0 40,0 | 48,5  | 10,0 | 53,0 | - |
| 50,0 50,0 | 48.0  | 9,0 | 53,0 | - |
| 40,0 60,0 | 48,0|  | 8,5 | 54,0 | - |
| 30,0 70,0 | 48,0  | 6,0 | 55,0 | - |
| 20,0 80,0 | 48,0  | 7,5 | 56,0 | - |
| Хлеб украинский формовой с соотношением муки, %:  |   |   |   |   |
| ржаной пшеничной  |   |   |   |   |
| обдирной' обойной  |   |   |   |   |
| 80,0 20,0  | 50,0 | 10,0 | 54,9 | - |
| 70,0 30,0  | 50,0 | 10,0 | 54,0 | - |
| 60,0 40,0  | 49,5 | 10,0 | 55,0 | - |
| 50,0 50,0  | 49,0 | 9,0 | 56,0 | - |
| Хлеб украинским новый подовый с соотношением муки, % |   |   |   |  |
| Ржаной пшеничной |   |   |   |  |
| Обдирной второго сорта |   |   |   |  |
| 80.0 20,0  | 48,0  | 10,0  | 51,0  | - |
| 60,0 40,0  | 47,5 | 9,0 | 56,0  | - |
| 50,0 50,0  | 47,0 | 8,0 | 57.0  | - |
| 40,0 60,0  | 47,0 | 8,0 | 58.0  | - |
| Хлеб украинский новый формовой с соотношением муки,%  |   |   |   |   |
| ржаной пшеничной  |   |   |   |   |
| обдирной второго сорта  |   |   |   |   |
| 80.0 20,0  | 50,0 | 10,0 | 54,0 | - |
| 60,0 40,0  | 49,0 | 9,0 | 58,0 | - |
| 50,0 50,0  | 48,5 | 8,0 | 59,0 | - |
| 40,0 60,0  | 48,5 | 8,0 | 60,0 | - |
| Хлеб орловский: |  |  |  |  |
| Подовый | 47,0 | 9,0 | 52,0 |  |
| Формовой | 48,0 | 9,0 | 55,0 |  |
| Хлеб подмосковный формовой | 48,0 | 9,0 | 55,0 |  |
| Хлеб столовый: |  |  |  |  |
| Подовый | 47,0 | 9,0 | 60,0 | 3,0+1,0 |
| Формовой | 48,0 | 9,0 | 62,0 | 3,0+1,0 |
| Хлеб славянский подовый с соотношением муки,%  |  |  |  |  |
| ржаной пшеничной  |  |  |  |  |
| обдирной второго сорта  |  |  |  |  |
| 15.0 85,0  | 46,0 | 7,0 | 56,0 |  |
| 30,0 70,0  | 47,0 | 8,0 | 55,0 |  |
| Хлеб славянский формовой с соотношением муки,%  |  |  |  |  |
| ржаной пшеничной  |  |  |  |  |
| обдирной второго сорта  |  |  |  |  |
| 15.0 85,0  | 47,0 | 7,0 | 58,0 |  |
| 30,0 70,0  | 48,0 | 8,0 | 57,0 |  |
| Хлеб пеклеванный подовый | 45,0 | 8,0 | 60,0 |  |
| Хлеб ржаной из муки сеяной | 45,0 |  |  |  |
| Подовый | 46,0 | 7,0 | 55,0 |  |
| Формовой | 48,0 | 7,0 | 57,0 |  |
| Хлеб минский подовый | 46,0 | 7,0 | 57,0 |  |
| Хлеб рижский подовый | 44,5 | 7,0 | 58,0 |  |

Приложение 6

Оценка хлеба по органолептическим показателям

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Внешний вид | Состояние мякиша | Вкус | Запах |
| Наименование изделия  | Форма | поверхность | Цвет | пропеченность | промес | пористость |
| Хлеб ржаной простой подовый | соответствует | соответствует | соответствует | -пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Хлеб ржаной простой формовой | Соответствует хлебной форме, без боковых выплывов | соответствует | соответствует | - пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Хлеб ржаной заварной формовой | Соответствует хлебной форме, без боковых выплывов | соответствует | соответствует | -С небольшой липкостью | Без комочков и следов непромеса | Немного уплотненный | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Хлеб бородинский подовый | соответствует | соответствует | соответствует | - пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Формовой массой 0,6 | Соответствует хлебной форме, без боковых выплывов | соответствует | соответствует | - пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Формовой массой 0,8 | Соответствует хлебной форме, без боковых выплывов | соответствует | соответствует | - пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Хлеб ржаной московский формовой | Соответствует хлебной форме, без боковых выплывов | соответствует | соответствует | - пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Хлеб ржано-пшеничный простой подовый | соответствует | соответствует | соответствует | - пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Хлеб ржано-пшеничный простой и заварной формовой  | Соответствует хлебной форме, без боковых выплывов | соответствует | соответствует | - С небольшой липкостью | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Хлеб пшенично-ржаной простой подовый  | соответствует | соответствует | соответствует |  - пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Хлеб ржано-пшеничный простой и заварной формовой  | Соответствует хлебной форме, без боковых выплывов | соответствует | соответствует |  - С небольшой липкостью | Без комочков и следов непромеса | Немного уплотненный | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Хлеб ржаной из обдирной муки.  |  |  |  |  - |  |  |  |  |
| подовый  | соответствует | соответствует | соответствует |  - пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| формовой  | Соответствует хлебной форме, без боковых выплывов | соответствует | соответствует |  - пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Хлеб житный |  |  |  |  - |  |  |  |  |
| Подовый | соответствует | соответствует | соответствует |  - | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Формовой  | Соответствует хлебной форме, без боковых выплывов | соответствует | соответствует |  - пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Хлеб украинский подовый с соотношение муки,%  | соответствует | соответствует | соответствует |  пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Хлеб украинский формовой с со­отношением муки, %:  | Соответствует хлебной форме, без боковых выплывов | соответствует | соответствует |  пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| 50,0 50,0  |  | соответствует | соответствует | - пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Хлеб украинский новый подовый с соотношением муки, % | соответствует | соответствует | соответствует | пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Хлеб украинский новый формовой с соотношением муки,%  | Соответствует хлебной форме, без боковых выплывов | соответствует | соответствует |  пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Подовый | соответствует | соответствует | соответствует | пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Формовой | Соответствует хлебной форме, без боковых выплывов | соответствует | соответствует | пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Хлеб подмосковный формовой | Соответствует хлебной форме, без боковых выплывов | соответствует | соответствует | пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Хлеб столовый: |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Подовый | соответствует | соответствует | соответствует | пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Формовой | Соответствует хлебной форме, без боковых выплывов | соответствует | соответствует | пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Хлеб славянский подовый с соотношением муки,%  | соответствует | соответствует | соответствует | пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Хлеб славянский формовой с соотношением муки,%  | Соответствует хлебной форме, без боковых выплывов | соответствует | соответствует | пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Хлеб пеклеванный подовый | соответствует | соответствует | соответствует | пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Хлеб ржаной из муки сеяной |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Подовый | соответствует | соответствует | соответствует | пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Формовой | Соответствует хлебной форме, без боковых выплывов | соответствует | соответствует | пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений |  |  |
| Хлеб минский подовый | соответствует | соответствует | соответствует | пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Хлеб рижский подовый | соответствует | соответствует | соответствует | пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный | Без комочков и следов непромеса | Развитая, без пустот и уплотнений | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |