Содержание

Введение

1.Теоретические аспекты формирования ассортимента и качества хлебобулочных изделий

1.1 Особенности производства и требования к качеству хлебобулочных изделий

1.2 Физико-химические показатели и пищевая ценность хлебобулочных изделий

1.3 Характеристика традиционного ассортимента хлебобулочных изделий и нового

1.4 Упаковка и хранение хлебобулочных изделий

2. Ассортимент и качество хлебобулочных изделий в магазине "Рамос"

2.1 Особенности формирования рынка хлебобулочных изделий в г. Новосибирске

2.2 Анализ структуры ассортимента хлебобулочных изделий магазина "Рамос"

2.3 Анализ показателей качества хлебобулочных изделий, реализуемых в магазине "Рамос"

2.4 Анализ условий и сроков хранения хлебобулочных изделий

Заключение

Список используемой литературы

Введение

Хлеб, как считают ученые, появился на Земле свыше 15 тыс. лет назад. Впервые хлеб из теста стали выпекать египтяне, а 5 – 6 тыс. лет назад – греки и римляне. До наших дней в Риме сохранился 13-метровый памятник – монумент пекарю. Считается, что слово "хлеб" греческого происхождения, древнегреческие пекари использовали для производства этого продукта специальные горшки – клибанос.

Трудно переоценить значение хлеба в жизни русского человека. Это не только пища необходимая и незаменимая, но и древнейший символ плодородия, благополучия, довольства в славянской календарной обрядности. "Хлеб, ты наш батюшко, - уважительно обращались к нему русские крестьяне. – А рожь – матушка". В России с древних времен выпечка хлеба считалась почетным и ответственным делом.

Хлеб и хлебобулочные изделия – неотъемлемая часть рациона любого человека. Возможно, в силу определенных традиций в России, хлеб играет еще большую роль, чем в других странах: "Хлеб всему голова". Но, несмотря на многообразный и огромный ассортимент хлебобулочных изделий (более 100 сортов хлеба, печенье, кексы, булочки, пирожки, сухарики и т.д.) по-настоящему вкусный хлеб найти очень нелегко. С чем это связано? Возможно, с тем, что русский хлеб утратил свою индивидуальность, мы не достаточно хорошо чтим традиции наших предков. А может всему виной индустриальный век: человек уступил место машинам.

Какова сущность хлеба, и какую пищевую ценность он в себе несет? Какие сорта хлеба существуют? Какой хлеб полезен? Значение и способы производства хлеба. Что происходит с хлебом при хранении? Данные вопросы нужно будет раскрыть в данной работе.

С практической стороны будет произведен анализ хлебобулочных изделий в розничном торговом предприятии "Рамос". Необходимо показать структуру ассортимента реализуемых изделий, сравнить их со стандартами качества, а также проанализировать условия и сроки хранения хлебобулочных изделий. Будет проведен небольшой обзор рынка хлеба в городе Новосибирске (основные производители, потребление и спрос хлебобулочных изделий, перспективы развития хлебного рынка).

1.Теоретические аспекты формирования ассортимента и качества хлебобулочных изделий

1.1 Особенности производства и требования к качеству хлебобулочных изделий

Производство хлебобулочных изделий осуществляется в соответствии с нормативной документацией, включающей ГОСТы, ТУ, рецептуры изделий и технологические инструкции. В ГОСТах и ТУ сформированы основные требования, предъявляемые к качеству готовых изделий и сырью, методы анализа, правила и транспортирования и хранения.

К основному сырью при производстве хлебобулочных изделий относятся мука, зерновые продукты, хлебопекарные дрожжи и химические разрыхлители, соль и вода. Применяется мука следующих видов: пшеничная хлебопекарная – крупчатка, высшего, I и II сортов, обойная (ГОСТ 26574 – 85), Подольская (ТУ 8 РСФСР 11-42 – 88); пшеничная – высшего, I и II сортов, обойная (ТУ 8 РФ 11-95 – 91); пшеничная особая (ТУ 9293-012-00932169 – 96); ржаная обойная, обдирная, сеяная (ГОСТ 7045 – 90) или смесь пшеничной и ржаной муки. Дрожжи хлебопекарные прессованные должны соответствовать ГОСТ 171 – 81, соль поваренная пищевая – ГОСТ 13830 – 91 Е, вода питьевая – ГОСТ 2874 – 82.

К дополнительному - относится сырье, применяемое по рецептуре для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств хлебобулочных изделий. Это может быть: сахар-песок (ГОСТ 21 – 94), масло подсолнечное (ГОСТ 1129 – 93), маргарин с содержанием жира не менее 82% (ГОСТ 240 – 85) и др. При производстве хлебобулочных изделий допускается замена дополнительного сырья, предусмотренного рецептурой, другими видами сырья, пищевая ценность которых практически равнозначна (в соответствии с указаниями по взаимозаменяемости сырья).

Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий насчитывает более 1000 наименований, как общего назначения, так и специального диетического. Все они делятся на группы: по виду муки – на ржаной, пшеничный и из смеси ржаной и пшеничной муки; по способу выпечки – на формовой и подовый; по форме изделий – на батоны, булки, плетенки и др.; по рецептуре – на простой, улучшенный – с добавлением небольшого количества сахара и патоки, жира или пряностей и сдобный – с повышенным содержанием жира и сахара; по назначению – на обыкновенный и диетический.

В связи с тем, что ржаная мука по хлебопекарным свойствам отличается от пшеничной, технология пшеничного хлеба существенно отличается от технологии ржаного и ржано-пшеничного хлеба.

Качество ржаного и пшеничного хлеба определяется вкусом, ароматом, формой, объемом, окраской и состоянием корки, разрыхленностью и цветом мякиша, строением пористости, расплываемостью подового хлеба. Однако значение отдельных показателей в общей оценке хлеба различно. Для пшеничного хлеба большое значение имеют такие показатели, как объем, структура пористости, цвет мякиша, которые очень сильно колеблются в хлебе из разных партий муки. У ржаного хлеба, особенно из обойной муки, по сравнению с пшеничным меньший объем, более темноокрашенные мякиш и корка, меньший процент пористости и более липкий мякиш.

На качество хлеба, вырабатываемого с использованием ржаной муки, существенное влияние оказывают особенности хлебопекарных свойств муки, ее углеводно-аминолазный комплекс и белковые вещества. В отличие от пшеничного теста структурно-механические свойства ржаного теста характеризуются отсутствием в нем губчатого клейковинного "каркаса", придающего пшеничному тесту упругость и эластичность. Для ржаного теста характерны - высокая вязкость, пластичность и малая способность к растяжению, низкая упругость и эластичность.

В связи с названными особенностями ржаной муки, тесто из нее готовят с повышенной кислотностью. Применяют специально приготовленные закваски: густые, влажностью 48 – 50%, кислотностью 11 – 16 град; жидкие, влажностью 69 – 85%, кислотностью 9 – 13 град или подкисляющие сухие (Цитрасол, Полинол, БиоЭКС). Отдельные виды хлеба производятся с применением заварки. Такой способ придает хлебу специфический вкус и аромат и замедляет его черствение. Иногда для усиления вкуса и аромата в заварку добавляют солод. Для приготовления отдельных видов заварного хлеба вместо заварки используют специально вырабатываемые добавки: экструзионный полуфабрикат из ржаной муки; мука набухающая – сухая заварка, получаемая путем гидротермической обработки муки на вальцевой сушилке.

Ржаной хлеб выпускают формовым и подовым. Формовые изделия должны соответствовать хлебной форме, без боковых выплывов. Подовые изделия должны иметь округлую, овальную или продолговато-овальную форму, не расплывчатую, без притисков, отдельные изделия могут быть с заостренными концами. Изделия должны иметь гладкую поверхность, без крупных трещин или подрывов, цвет корки – от светло- до темно-коричневого. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. Влажность ржано-пшеничного хлеба должна быть 45 – 50%, ржаного – 46 – 51%. Кислотность ржаного хлеба 7 – 12 град, кислотность ржано-пшеничного 7 – 11 град.

Из пшеничной муки выпускают следующие виды изделий: хлеб, изделия булочные, сдобные хлебобулочные, бараночные, соломка и др. Большую часть изделий этой группы вырабатывают из муки пшеничной хлебопекарной и отдельные виды – из муки Подольской, пшеничной и пшеничной особой.

Приготовление теста из пшеничной муки в основном осуществляют двумя способами – безопарным и опарным. Безопарный – это однофазный способ, при котором все сырье в соответствии с рецептурой дозируется при замесе теста. Продолжительность брожения теста 150 – 180 мин при температуре 28… 32оС. Опарный – двухфазный способ, при котором сначала готовят опару. После брожения опары в течение 180 – 300 мин в нее добавляют остальное количество муки, дополнительное сырье, воду и замешивают тесто. Тесто бродит 30 – 150 мин.

Приготовление теста опарным и безопарным способами включает следующие операции и процессы: дозирование подготовленного сырья, замес опары или теста, брожение опары и теста, обминка теста. В результате этих операций тесто приобретает свойства, необходимые для разделки и выпечки.

Внешний вид, форма, поверхность, состояние мякиша (пропеченость, промес, пористость, эластичность, свежесть), вкус и запах хлеба из пшеничной муки должны соответствовать требованиям ГОСТа для данного вида изделий. Влажность пшеничного хлеба должна быть 42 – 46%, а кислотность – 2,5 – 7 град.

Тесто для булочных изделий в основном готовят обычными для пшеничной муки способами. Технология отдельных изделий имеет некоторые особенности. Булочные изделия выпекают непосредственно на поду хлебопекарной камеры. Исключением являются сайки, которые выпекают в формах и на листах.

Органолептические показатели булочных изделий должны соответствовать требованиям ГОСТа 27842 – 88. Влажность булочных изделий должна быть 37 – 45%, а кислотность – 2,5 – 4 град.

Тесто для сдобных изделий готовят опарным, безопарным и ускоренным способами. Также выпекают изделия из сдобного слоеного теста, его готовят ускоренным способом с использованием химических разрыхлителей. Органолептические показатели сдобных изделий должны соответствовать требованиям ГОСТа 24557 – 89.

При оценке качества бараночных изделий определяют показатель набухаемости. Они должны иметь форму в виде кольца: овальную для ванильных, лимонных баранок и сушек челночок; округлую – для всех остальных изделий. Допускается не более двух небольших притисков, наличие плоской поверхности на лежащей стороне. Поверхность изделий должна быть глянцевой, гладкой, без вздутий и трещин, отдельных видов изделий – посыпана маком, тмином или солью. Цвет изделий от светло-желтого до темно-коричневого, более темный цвет и отсутствие глянца допускаются на нижней стороне изделия. Изделия должны быть разрыхленными, без признаков непромеса. Вкус и запах – соответствовать данному виду, с привкусом вкусовых и ароматических добавок, без посторонних привкуса и запаха. Баранки должны быть хрупкими, легко разламывающимися, сушки – хрупкими. Коэффициент набухаемости (показывает, во сколько раз увеличивается масса разрезанного изделия и опущенного на 5 мин в воду при температуре 60оС) баранок должен быть не менее 2,5; сушек ванильных – 2,7; остальных изделий – 3.

Масса одного бублика должна быть 0,1 или 0,05 кг. Допускаемые отклонения в меньшую сторону, для бубликов без упаковки через 6 ч после выемки из печи и для упакованных бубликов через 72 ч не более 5% массы отдельного изделия и 3% средней массы 10 изделий.

У соломки поверхность должна быть глянцевитая, без вздутий и трещин, допускается шероховатая и рифленая. Поверхность соленой соломки посыпана солью, киевской – маком. Изделия должны легко разламываться и иметь свойственные им вкус и запах.

1.2 Физико-химические показатели и пищевая ценность хлебобулочных изделий

Физико-химические показатели ржаного хлеба:

- соотношение сырья – мука ржаная обойная 93 – 100 кг; солод ферментированный 5 – 7 кг;

- влажность мякиша – не более 51%;

- кислотность мякиша – не более 11 – 12 град ;

- пористость – не менее 45 – 48%;

- массовая доля сахара – нет.

Физико-химические показатели ржано-пшеничного хлеба:

- соотношение сырья – мука ржаная обойная 55 – 80 кг; мука пшеничная обойная 40 кг, II сорта 15 кг; солод ферментированный 5 кг;

- влажность мякиша – не более 46 – 49%;

- кислотность мякиша – не более 10 – 11 град;

- пористость – не менее 46 – 50%;

- массовая доля сахара – нет.

Физико-химические показатели пшенично-ржаного хлеба:

- соотношение сырья – мука ржаная обойная 20 – 80 кг, обдирная 10 – 100 кг, сеяная 10 – 100 кг; мука пшеничная обойная 20 – 70 кг, обдирная 20 – 80 кг, II сорта 15 – 85 кг, I сорта 10 – 50 кг, высшего сорта 10 кг (деликатесный); солод ферментированный 5 кг, неферментированный 5 кг;

- влажность мякиша – не более 43 – 50%;

- кислотность – не более 5,5 - 10 град;

- пористость – не менее 49 – 65%;

- массовая доля сахара – 3,0 + 1,0% (столовый).

Физико-химические показатели хлеба из пшеничной муки:

- соотношение сортов пшеничной муки – обойная 30 – 100 кг, II сорт 50 – 100 кг, I сорт 30 – 100 кг, высший сорт 100 кг, крупчатка 100 кг;

- влажность мякиша – не более 39 – 48%;

- кислотность мякиша – не более 2,5 – 7 град;

- пористость – не менее 54 – 74%;

- массовая доля сахара – 2,0 – 13,8 ( +1,0)%;

- массовая доля жира – 1,5 – 7,9 ( +0,5)%.

Физико-химические показатели булочных изделий:

- влажность мякиша – не более 34 – 44%;

- кислотность мякиша – не более 2,0 – 4,0 град;

- пористость мякиша – не менее 60 – 73%;

- массовая доля сахара – 2,0 – 6,0 (+ 1,0)%;

- массовая доля жира – 1,0 – 14,0 (+ 0,5)%.

Физико-химические показатели сдобных изделий:

- влажность мякиша – не более 24 – 37%;

- кислотность мякиша – не более 2,5 – 3,0 град;

- массовая доля сахара – 9,0 – 19,5 (+ 1,0)%;

- массовая доля жира – 4,3 – 16,5 (+ 0,5)%.

Физико-химические показатели бараночных изделий:

из муки высшего сорта:

- влажность – не более 9 – 14%;

- кислотность – не более 2,5 – 3,0 град;

- массовая доля сахара – 7,5 – 18,0%;

- массовая доля жира – 1,5 – 10,5%;

из муки I сорта:

- влажность – не более 8 – 27%;

- кислотность – не более 2,5 – 3,5 град;

- массовая доля сахара – 2,5 – 14,5%;

- массовая доля жира – 2,5 – 8,0%.

Физико-химические показатели соломки:

- влажность – не более 7 – 10%;

- кислотность – не более 2,0 – 2,5 град;

- массовая доля сахара – 3,0 – 17,5%;

- массовая доля жира – 3 – 10%.

Пищевая ценность – совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах. В зависимости от характера потребностей и полезности для организма человека различают следующие потребительские ценности: энергетическую, биологическую, физиологическую, органолептическую, а также усвояемость и безопасность.

Энергетическая ценность – способность компонентов пищевых продуктов удовлетворять потребность организма в энергии, освобождаемой из пищевых веществ. Энергетические вещества продуктов представлены углеводами, жирами и белками – это основные, а также органическими кислотами, глицерином и этиловым спиртом.

Хлебобулочные изделия – источники усвояемых углеводов, хотя и содержат в себе не много сахаров. Они относятся к среднекалорийным пищевым продуктам, следовательно являются хорошим источником энергии. Особенно хлеб из пшеничной муки, а также булочные, сдобные, бараночные изделия – так как в их рецептуру входят сахар и жиры.

Биологическая ценность – способность компонентов пищевых продуктов обеспечивать формирование пластического резерва организма человека (мышечная, соединительная, костная, жировая и нервная ткани). Для построения тканей необходимы аминокислоты, входящие в состав белков. В зависимости от содержания незаменимых аминокислот различают полноценные и неполноценные белки. Полноценные белки содержат все незаменимые аминокислоты в оптимальном для организма соотношении. Белки ржаной муки являются полноценными, а пшеничной муки – неполноценными. Отсюда следует, что ржаной хлеб и хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки обладает большей биологической ценностью, по сравнению с пшеничным хлебом.

Физиологическая ценность – способность компонентов пищевых продуктов активизировать деятельность основных систем организма, обусловленная наличием физиологически активных веществ (витамины, минеральные вещества, органические кислоты, балластные и фенольные вещества).

Хлебобулочные изделия отличаются высоким содержанием витаминов В1, В2, В6, Вс, РР, Е, особенно хлеб из муки низших сортов (ржаная обойная, обдирная и пшеничная обойная, I сорта). В них содержатся такие минеральные вещества, как Р, Са, Мg, Fе и чем ниже сорт муки, тем больше их количество. Дрожжи, необходимые при производстве хлебобулочных изделий содержат витамин В13. Пшеница – источник парааминобензойной кислоты.

Хлеб из муки низших сортов содержит много балластных веществ, которые не усваиваются или почти не усваиваются, из-за чего обладает более низкой энергетической ценностью, чем хлеб из высших сортов муки. Но зато балластные вещества оказывают благотворное влияние на организм человека – полностью выводясь из организма человека, они захватывают при этом многие вредные вещества, попавшие в организм с пищей или образующиеся в процессе жизнедеятельности.

Степень усвоения организмом пищевых веществ имеет разное значение для организма человека. Для растущего организма детей, а также ослабленных больных людей хорошая усвояемость пищевых продуктов чрезвычайно важна. Для людей, склонных к ожирению, а также ведущих малоподвижный образ жизни (пожилых или больных), снижение или замедление усвояемости должно рассматриваться как положительный фактор.

1.3 Характеристика традиционного ассортимента хлебобулочных изделий и нового

Хлеб из ржаной муки и смеси разных сортов муки.

Вырабатывают изделия из ржаной обойной, обдирной, сеяной муки, смеси ржаной и пшеничной (ржано-пшеничной и пшенично-ржаной из обойной муки), из смеси разных сортов ржаной и пшеничной муки с добавлением солода, сахара, патоки и другого сырья в соответствии с рецептурой для каждого вида. Изделия выпускают разной массы весовыми (не более 2 – 3 кг) и штучными (0,4 – 1,6 кг).

Большая часть изделий производится из смеси ржаной и пшеничной муки разных сортов: 60 кг ржаной и 40 кг пшеничной обойной – ржано-пшеничный простой хлеб; 70 кг пшеничной и 30 кг ржаной обойной – пшенично-ржаной простой; 80 – 20 кг пшеничной обойной и 20 – 80 кг ржаной обдирной – украинский; 80 – 20 кг пшеничной II сорта и 20 – 80 кг ржаной обдирной – украинский новый; 30 кг пшеничной II сорта и 70 кг ржаной обдирной – орловский и подмосковный. Из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной I сорта вырабатывают столичный, дарницкий, российский; из смеси муки ржаной сеяной и пшеничной высшего сорта – пеклеванный; из смеси ржаной сеяной и пшеничного I сорта – минский, рижский. Рецептуры предусматривают также производство заварного хлеба из ржаной муки и смеси ржаной и пшеничной муки с добавлением ферментированного или неферментированного солода: ржаной заварной, бородинский, московский, ржано-пшеничный заварной, пшенично-ржаной заварной, рижский заварной и др.

В настоящее время отмечается тенденция разработки новых изделий из смеси ржаной и пшеничной муки с использованием добавок, улучшающих качество и повышающих пищевую ценность изделий, - патоки, льняного семени, картофелепродуктов, ароматических веществ, продуктов переработки овощей и др.

Из смеси ржаной обдирной и пшеничной II сорта вырабатывают хлеб: с добавлением патоки – славянский; с добавлением сахара-песка и молочной сыворотки – кузбасский; с добавлением ферментированного солода, сахара-песка и кориандра – заварной аппетитный. Из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной I сорта с добавлением тмина и десульфитированного яблочного сока производят хлеб ароматный белгородский; тмина и концентрата квасного сусла – приморский. Из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной Подольской с добавлением патоки – подольский и т. д.

Хлеб из пшеничной муки. Его вырабатывают из пшеничной муки высшего, I, II сортов и обойной или из их смеси, с добавлением сахара, жира, молока и другого сырья. Он может быть подовый и формовой, весовой (2 – 3 кг) и штучный (0,3 – 1,6 кг). Простой хлеб без добавлений: из обойной пшеничной муки – пшеничный, матканаш; смеси обойной и II сорта – забайкальский, степной, уральский; из муки II сорта – арнаут киевский, кишиневский, матканаш, хлеб пшеничный; из муки I сорта – пшеничный, кишиневский, матканаш и др.; из муки высшего сорта – пшеничный, раменский, матканаш, паляница украинская и кировоградская. Улучшенный хлеб: с добавлением сахара – красносельский I, II сорта, домашний, хлебный ситный из крупчатки; с добавлением сахара и жира – сладкий пшеничный, городской, горчичный, ситный с изюмом, каравай сувенирный.

Булочные изделия вырабатывают из пшеничной муки высшего, I, II сортов с добавлением по рецептуре сахара, жиров, патоки, молока, изюма и другого дополнительного сырья. Это булки городские (в/с, I с), булка ярославская сдобная (I с); плетенки (в/с, II с), батоны нарезные (в/с, I с), батоны городские, подмосковные, столовые, столичные, особые (в/с); батоны студенческие (I с); сайки (I, II с); сайки горчичные ( I с); сайки с изюмом (в/с); булочная мелочь (I, II с); калачи московские (в/с); рожки сдобные, рогалики, халы плетеные (I с) и др. Масса булочных изделий от 50 до 500 г.

Сдобные изделия вырабатывают из пшеничной муки высшего и I сортов и другого сырья с содержанием сахара и жиров в сумме не менее 14%, массой 0,05 – 0,8 кг. Большинство изделий отделывают сахаром, помадой, дробленым орехом, вареньем, повидлом, кремом и т. д. К ним относятся: плюшки московские и новомосковские; лепешки майские, сметанные, подковки, шпильки сдобные; сдобы обыкновенные, выборгские, выборгские фигурные; крендели выборгские; ватрушки сдобные с творогом; булочки сдобные, с помадой, "Веснушка", с цукатами, с надрезами, гражданские; бриоши; штоли; штрицели и др.

Бараночные изделия – русский национальный вид хлебобулочный изделий, к которым относятся баранки, сушки и бублики. Их вырабатывают из муки пшеничной высшего и I сортов. Изделия имеют форму кольца или овала, образованного жгутом теста круглого сечения с плоской поверхностью на стороне, лежавшей на поду или листе при выпечке. Сушки и баранки изготовляют из очень крутого, слабо разрыхленного брожением теста, влажность готовых изделий соответственно 9 – 13 и 9 – 14 %, благодаря чему они являются продуктами длительного хранения. По свойствам теста бублики больше приближаются к булочным изделиям, являясь продуктом однодневной свежести. В рецептуру бараночных изделий в зависимости от вида входят: сахар, яичные, жировые, молочные продукты, патока, мак, кориандр, ванилин, эссенции, мускатный орех, корица и др. Масса одного бублика должна быть 0,1 или 0,05 кг.

Ассортимент бараночных изделий: баранки – ванильные, лимонные, простые, славянские, сдобные, сахарные с маком, черкизовские и улучшенные с добавлением сахара и жиров – горчичные, детские, молочные, сахарные; сушки – ванильные, горчичные, с корицей, лимонные, любительские, малютка, молочные, с маком, новые, простые, соленые, чайные, челночок сдобные с тмином и др.; бублики – молочные, простые с маком, тмином; с добавлением сахара и жиров – ванильные, горчичные, донские, лимонные, сдобные, украинские по 0,1 и 0,05 кг.

Соломка – хлебобулочные изделия, имеющие форму округленных палочек диаметром 8 мм и длиной 100 – 280 мм. Ее вырабатывают из пшеничной муки высшего и I сортов. Тесто готовят из муки с эластичной и упругой клейковиной безопарным способом с добавлением сахара-песка, маргарина столового, масла растительного, ванилина, мака, двууглекислого натрия и другого сырья. Это соломка сладкая, соленая, киевская, ванильная.

Хлебные палочки представляют собой сухие изделия в виде палочек округлой формы толщиной 8 – 16 мм, длиной 150 – 300 мм (укороченные – 50 – 85 мм). Их вырабатывают из пшеничной муки высшего и I сортов, из дрожжевого теста с добавлением сахара, жировых продуктов (маргарина столового, масла животного, масла подсолнечного), патоки, мака, эссенции цитрусовых плодов, тмина, ванилина и другого сырья. Тесто готовят безопарным способом.

В последние годы за рубежом и у нас в стране применяют добавки – "хлебопекарные улучшители", для улучшения свойств теста и качества хлебобулочных изделий. Для разрыхления теста у нас в стране используют в основном биологический способ – применение дрожжей и молочнокислых бактерий.

В настоящее время изготавливают специальные и диетические сорта хлеба и хлебобулочных изделий. Для диабетиков с пониженным содержанием углеводов: белково-пшеничный, белково-отрубной. Также выпускают изделия без добавления соли; на сыворотке; с пониженной кислотностью; обогащенные белками, йодом, лецитином; с добавлением фосфатидов, морской капусты, отрубей, семян злаков, подсолнечника, изюма, орехов и др.

Новый ассортимент хлебобулочных изделий, вырабатываемых предприятиями производителями на основе не только ГОСТов, но и технический условий.

Хлеб Сергеевский – ржано-пшеничный хлеб, обогащенный овсяными хлопьями, кунжутом и семенами подсолнечника.

Хлеб Тонус – хлеб из пророщенного зерна ржи и пшеницы.

Хлеб Аромат с изюмом – ржано-пшеничный хлеб с изюмом и тмином.

Хлеб Фитнес – хлеб безмучной на основе цельного проросшего зерна.

Хлеб Геркулес – с добавлением цельного зерна кукурузы, льна, подсолнечника.

Батон Нарезной молочный – с добавлением сухого молока.

Булочки для гамбургеров, для хот-догов.

Ржаные краюшки.

Хлеб 8 злаков – с добавлением пророщенных и цельных зерен различных злаковых культур (овес, ячмень, кукуруза, подсолнечник и др.).

Хлеб Венский – ржано-пшеничный хлеб с добавлением молотого кориандра.

Хлеб тостовый – хлеб из муки в/с с добавлением сахара и маргарина.

Хлеб Чипполино – с жареным луком.

Булочки Молодецкие – сделаны из пшеничной муки в/с или 1 сорта с добавлением витаминно-минеральных комплексов "Элевит".

Сдобные изделия "Забава" - выпекаются из муки в/с; разнообразной формы, с добавлением корицы, изюма, кураги, чернослива, орехов, цукатов с отделкой сахарной пудрой, помадками, гелями.

Пиццы с различными начинками и полуфабрикаты для ее изготовления.

Булочки Аппетитные – разнообразной формы из слоеного теста с начинкой.

Хлеб Мраморный ржано-пшеничный.

"Берлинеры" - немецкие пончики с разнообразными начинками.

"Кайзеры" - хрустящие булочки.

Хлеб Вятский – безмучной зерновой хлеб с растительным маслом и сахаром.

Хлеб Старорусский – хлеб на молочной сыворотке.

Хлеб Ивановский – ржаной хлеб с цельным молоком и растительным маслом.

Хлеб Чешский – хлеб из муки в/с и многозерновой смеси "Цереал микс" (овсяные хлопья, ржаная мука, кукуруза, подсолнечник, тмин, кунжут, лен, солод карамельный, пшено, улучшители, с добавлением дрожжей хлебопекарных йодированных.

Хлеб Купеческий – хлеб из муки пшеничной 2 сорта и ржаной обдирной с добавлением солода, сахара и изюма.

Хлеб Белый подовый – хлеб из муки в/с с сахаром.

Существуют и другие новые наименования хлебобулочных изделий, но в большинстве своем рецептура у некоторых разных наименований похожа.

1.4 Упаковка и хранение хлебобулочных изделий

После выхода из печи хлебобулочных изделий в них протекает ряд процессов: изделия остывают, усыхают, т. е. уменьшаются в массе и черствеют. При остывании хлеба за первые 3 – 4 ч после выпечки 1 кг изделия теряет 25 – 30 г влаги. Это учитывается при выработке продукции в упакованном виде: изделия перед упаковкой охлаждают.

Через 6 – 10 ч после выпечки в хлебобулочных изделиях начинаются процессы черствения. У мелкоштучных изделий (массой 0,05 – 0,2 кг) эти процессы начинаются несколько раньше, чем у изделий большей массы. Корка при этом из хрупкой и твердой превращается в мягкую, эластичную, морщинистую, более влажную, при более длительном хранении она вновь становится твердой. Мякиш из мягкого, легко сжимаемого, слегка влажного на ощупь, не крошащегося становится более сухим, крошащимся, твердым, менее сжимаемым. Сжимаемость целого хлеба снижается. Изделие теряет приятный аромат и вкус и по мере увеличения продолжительности хранения приобретает вкус и аромат черствого изделия.

Медленнее черствеет хлеб из ржаной муки и смеси ржаной и пшеничной муки по сравнению с хлебом из пшеничной муки. Пшеничный хлеб, выпеченный с большим содержанием белка и клейковины, а также с добавлением белоксодержащего сырья, черствеет медленнее. Дольше сохраняют мягкость (особенно мякиш) хлебобулочные изделия с применением жировых продуктов, сахара и сахар-содержащего сырья. В последнее время применяются специальные добавки-античерствители – поверхностно-активные вещества, эмульгаторы, ферментные препараты, модифицированный крахмал и др., которые включают в рецептуру комплексных улучшителей качества хлеба.

Существенное влияние на черствение хлебобулочных изделий оказывают условия хранения. При температуре 60оС и выше, изделия черствеют медленно, снижение температуры мякиша до 0… - 2оС увеличивает скорость черствения до максимума. Самый надежный способ сохранения хлебобулочных изделий – его замораживание при температуре - 30… - 40оС в струе холодного воздуха или азота и хранение при - 18… - 20оС. Освеженные затем изделия черствеют скорее, чем свежевыпеченные. Упаковка хлебобулочных изделий во влагонипроницаемые материалы замедляет потерю свежести, а также утрату летучих ароматических веществ.

Помещение для хранения хлеба должно быть чистым, сухим, проветриваемым, температура – 18 – 20оС (не ниже 6оС), относительная влажность воздуха

Изменения хлебобулочных изделий, вызываемые микроорганизмами, в результате которых изделия становятся непригодными к употреблению, называют болезнями хлеба. Наиболее распространенные и опасные – картофельная болезнь и плесневение.

В целях увеличения сроков реализации изделия упаковывают. Применяют следующие виды упаковочных материалов: бумагу и бумагу, дублированную полиэтиленом или другими материалами, и пакеты из них; полиэтиленовые пленки и пакеты из них; полипропиленовую пленку и пакеты из них; целлофановую пленку и другие упаковочные материалы, разрешенные к применению органами здравоохранения. Изделия упаковывают поштучно или группой. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи ржаного хлеба из сеяной муки 24 ч, остальных видов – 36 ч.

Упакованные хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки хранят при температуре до 25оС и относительной влажности воздуха не выше 85 %. Срок их хранения устанавливается предприятием-изготовителем от 3 до 7 сут в зависимости от технологии изготовления и применяемых добавок.

Срок реализации пшеничного хлеба с момента выемки из печи без упаковки 24 ч, дорожного хлеба – не более 48 ч, а в упаковке – от 2 до 7 сут.

Булочные изделия выпускают в упакованном виде и без упаковки. Батоны упаковывают по 1 шт., булки, булочки, рожки, булочную мелочь – по 2 – 8 шт. Срок реализации в розничной торговле с момента выемки из печи булочных изделий без упаковки массой до 0,2 кг включительно 16 ч, более 0,2 кг – 24 ч, упакованных – соответственно 48 и 72 ч.

Сдобные изделия поступают на реализацию в упакованном виде и без упаковки. Упаковку сдобы осуществляют так же, как и булочных изделий. Срок реализации изделий без упаковки в розничной торговой сети после выемки из печи 24 ч для изделий массой 0,4; 0,5; 0,8 кг и 16 ч для изделий массой 0,05; 0,065; 0,1 и 0,2 кг.

Бараночные изделия выпускают весовыми, фасованными и штучными. Сушки фасуют в пакеты из полиэтиленовой пленки или пачки массой нетто 0,2; 0,5 кг; баранки – в пакеты из полиэтиленовой пленки массой нетто 0,3; 0,5 кг; бублики – в пакеты из целлофана, полиэтиленовой пленки массой нетто 0,2 и 0,3 кг. Весовые бараночные изделия, нанизанные на шпагат и фасованные, упаковывают в дощатые или фанерные ящики, ящики из гофрированного картона или контейнеры.

Срок реализации бубликов в розничной торговой сети с момента выемки из печи 16 ч, упакованных – 72 ч. Срок реализации со дня изготовления баранок 25 сут, сушек 45 сут, изделий фасованных в полиэтиленовые или целлофановые пакеты, 15 сут.

Соломку выпускают в весовом и фасованном виде, Упаковывают изделия в картонные или бумажные коробки или пачки массой нетто 0,4 и 0,5 кг. Допускаемые отклонения от установленной массы не должны превышать + 2%. Срок хранения изделий с момента выработки: 3 мес для соломки сладкой и соленой, 1 мес для соломки киевской и ванильной.

Хлебные палочки выпускают в весовом и фасованном (массой нетто 0,2 – 0,5кг) виде. Фасуют изделия в картонные или бумажные коробки, пачки, пакеты из целлюлозной или полиэтиленовой пленки. Весовые и фасованные изделия упаковываются в фанерные, дощатые ящики и ящики из гофрированного картона массой нетто не более 10 кг. Для внутригородских перевозок допускается укладывание хлебных палочек в лотки. Срок их реализации со дня выработки не более 30 сут; изделий, фасованных в пакеты из полиэтиленовой пленки, - не более 15 сут.

2. Ассортимент и качество хлебобулочных изделий в торговом предприятии "Рамос"

2.1 Особенности формирования рынка хлебобулочных изделий в г. Новосибирске

Рынок хлеба – неосвоенная ниша продовольственного рынка, его можно назвать аутсайдером переработки. Хлебная отрасль в ее европейском или североамериканском понимании, сейчас только начинает формироваться. Она на пороге резких структурных и качественных изменений. Сегодня на рынке нет устоявшихся хлебных брендов, еще только формируется культура продажи этого товара. То есть по всем коммерческим показателям данный вид продуктов отстает от других. Но пройдет немного времени и рынок хлеба станет вполне современным, постепенно вырастут игроки федерального масштаба.

Сибирская хлебная корпорация уже вышла на общероссийский уровень на рынке хлеба и сегодня продает продукцию по всей России.

Производство хлебобулочных изделий в Новосибирской области:

- 1999 год – 144,5 тыс. т;

- 2000 год – 147,9 тыс. т;

- 2001 год – 148 тыс. т;

- 2002 год – 173,7 тыс. т;

- 2003 год – 215,6 тыс. т.

Сегодня Новосибирск съедает 250 т хлеба в сутки. Контрольный вес выпекают 5 – 6 производителей. На долю малого и среднего бизнеса приходится не более четверти рынка. Динамика спроса предполагает прирост более мобильных мини-пекарен. По данным Роспотребнадзора по Новосибирской области и в Новосибирске работают 56 хлебопроизводителей. Из них 6 крупных, 5 средних и 45 мелких.

Основными производителями хлебобулочных изделий в Новосибирске являются:

- ОАО Хлебообъединение "Восход" - на его долю приходится 30 – 35% рынка (производит до 130 т продукции в сутки);

- компания "Новосибхлеб" - 25 – 28%;

- хлебокомбинат "Русич" - 17 – 18%;

- хлебокомбинат "Инской" - 10 – 15%;

- "Бердский Хлебокомбинат" - около 5%;

- САХО "Хлебница" - около 5% (акцент сделан на районные центры, в Новосибирске розница слабая).

Средние пекарни г. Новосибирска: ЗАО "Производственное объединение "Континент-хлеб"; ООО "Словения"; ЗАО "Писаревский хлеб".

ООО Хлебообъединение "Восход" основано в 1929 г. Это крупнейшее предприятие по выпуску хлеба, хлебобулочных изделий, кексов, тортов, пирожных, печенья, пряников. Этим хлебообъединением в 1996 г. Основано ЗАО "Восход – Бейкер", а в 2006 г. Новая торговая марка "Французские пекарни "BONAPE". Философия марки – приобщить российского потребителя к культуре европейского хлебопечения.

Два основных игрока хлебного рынка – "Новосибхлеб" и СХК, пытаются укреплять свои позиции на рынке за счет организации собственного ритейла. У "Новосибхлеб" более 20 фирменных магазинов и около 40 киосков и трейлеров, там более дешевая продукция. На собственные точки приходится до 15% продаж.

В Новосибирске на сегодняшний день ассортимент хлебобулочной и кондитерской продукции включает в себя более 300 наименований. Вся продукция вырабатывается как по современным, так и по старинным, традиционным, отработанным веками технологиям.

Для нашего потребителя, основное потребительское качество хлеба – это цена. Хлеб должен быть дешевым. Поэтому доминирует в Новосибирске формовой хлеб низкой ценовой категории.

Благодаря росту доходов, новосибирцы стали отдавать предпочтение сортам хлеба со сложной рецептурой. Эту тенденцию почувствовали производители, которые инвестируют средства в обновление оборудования и вывод на рынок новой брендированной продукции.

Рост рынка хлебобулочных изделий происходит в основном за счет нетрадиционных видов. Потребление социального хлеба 1-го и 2-го сортов стабильно уже несколько лет, сейчас его доля составляет около 50%. Рост производства обусловлен в первую очередь повышением спроса на различные новые сорта хлеба с более сложной рецептурой и сдобу.

В прошлом году, ближе к лету, все крупные хлебозаводы снизили производство на 1 – 2%. Это объясняют улучшением благосостояния новосибирцев. Люди стали употреблять больше овощей, фруктов, мяса, рыбы. К концу года всегда происходит сезонное падение спроса на массовый хлеб 1, 2 сортов. Быстрее всего растет спрос на Бородинский хлеб.

Развитие хлебобулочного рынка определяют люди с достатком повыше среднего, которые думают о здоровье. Потребитель становится более взыскательным, что требует расширения ассортимента.

Ориентируясь на потребителя среднего класса "Восход" в последние годы выпустил на рынок Новосибирска несколько совершенно новых для города сортов хлеба.

Появляются отделы горячего хлеба. Перспективы в этом видят сибирские ритейлеры. Замечено, что наличие отдела по продаже горячей выпечки, на 10% и более увеличивает продажи других товаров. Артизанский (от французского "деревенский" - свежевыпеченный по традиционным рецептам, горячий) занимает около 20% от общего объема продаж и производства хлебной продукции в Новосибирске. Объемы потребления артизанского хлеба растут, а традиционный фабричный хлеб сдает позиции на 3 – 4% в год.

2.2 Анализ структуры ассортимента хлебобулочных изделий торгового предприятия "Рамос"

Проанализируем структуру ассортимента хлебобулочных изделий, сгруппировав их по определенным признакам: по поставщикам, по группам, видам, объемам реализации (спросу). А также рассчитаем коэффициенты широты, полноты, новизны и устойчивости ассортимента супермаркета "Рамос".

1) Всего в торговом предприятии "Рамос" реализуется 50 наименований хлебобулочных изделий, из них:

- хлеб ржаной – не продается – 0%;

- хлеб ржано-пшеничный – 2 наименования – 4%;

- хлеб пшенично-ржаной – 6 наименований – 12%;

- хлеб пшеничный – 11 наименований – 22%;

- булочные изделия – 10 наименований – 20%;

- сдобные изделия – 15 наименований – 30%;

- бараночные изделия – 3 наименования – 6%;

- национальные хлебные изделия – 3 наименования – 6%.

Как видно по данной диаграмме, самый большой удельный вес в представленном ассортименте из хлеба занимает пшеничный хлеб, а ржаной хлеб вовсе отсутствует. Лидирующую же позицию среди всех хлебобулочных изделий занимают сдобные изделия – треть всего ассортимента. Можно сказать, что данное распределение в структуре ассортимента соответствует спросу. Какой вид изделия лучше реализуется, тот и в больших количествах поставляется.

2) Сделаем анализ структуры поставщиков хлебобулочных изделий. Всего в супермаркете "Рамос" их 6:

- Хлебообъединение "Восход" - 17 наименований – 34%;

- Хлебокомбинат "Инской" - 11 наименований – 22%;

- ООО "Сдоба" - 8 наименований – 16%;

- Хлебокомбинат "Бердский" (БХК) – 7 наименований – 14%;

- "Оли" - 6 наименований – 12%;

- "Кулинич" - 1 наименование (лепешка узбекская) – 2%.

Наибольший удельный вес среди хлебобулочных изделий в супермаркете "Рамос" занимает продукция ОАО "Восход". Также он лидирует по поставке основного, востребованного покупателем пшеничного хлеба (1с, 2с). "Бердский" хлебокомбинат не находясь в лидерах по общим поставкам, следует за "Восход"-ом по поставкам пшеничного хлеба. И как отмечается, бердский пшеничный хлеб больше всех полюбился покупателем. Далее, по этому же показателю, следует хлебокомбинат "Инской", а за ним уже "Оли".

3) Если сравнивать по количеству реализуемых изделий, каждого наименования, они будут располагаться в данной последовательности:

По хлебу:

1. Хлеб пшеничный 1 сорта.

2. Хлеб пшеничный 2 сорта (Русскосельский, Кишиневский).

3. Украинский новый (подовый и формовой в нарезке).

4. Бородинский и Пеклеванник (подовый).

5. С отрубями: Бердский (нарезка) и Славянский новый (нарезка).

6. Подсолнечник (посыпанный семенами подсолнечника), "Нива-смак" и "Нива-евро" (в/с, нарезка), Оли на сыворотке.

7. Фокаччо с сыром, Гурман темный (тостовый).

По булочным изделиям:

1. Батоны Нарезной и Подмосковный, рожки сдобные.

2. Батоны Бутербродные (разных производителей, по 0,2; 0,35; 0,4 кг).

3. Мини-батон, булочка "Сезам".

4. Батон Турецкий, батончик "дачный" (нарезной).

По сдобным изделиям:

1. Булочка Фантазия, слойка Свердловская.

2. Баба Сибирская, Трубочка жареная, Булка сдобная в ассортименте (с шоколадом, повидлом, сгущенкой, маком), Кекс Свердловский.

3. Рожок Обсыпной, Ромашка Посыпушка, булочка Бычок.

4. Рулеты Маркиза (с маком), Венский, Маковый; Калач с маком.

5. Пирог Сдобный, Пирог с повидлом.

По бараночным изделиям:

1. Бублик Украинский с маком.

2. Сушки: Малютка, Челночок, С маком.

По национальным изделиям:

1. Лепешка Узбекская.

2. Лаваш Особый, Лаваш Оли.

Сегодня производители хлебобулочных изделий, стремятся заинтересовать своего потребителя не только новым ассортиментом и качеством, активно применяется нарезка хлебных изделий. Эта услуга довольно успешно привлекает покупателя – хлеб в нарезке быстрее реализуется. Тем более, что этот продукт не отличается в цене.

Также, производители стали выпускать в продажу хлеб по ½ массы изделия (разрезанный пополам). Это относится к сортам хлеба, пользующимся наибольшим спросом: Пшеничный 1, 2 сортов; Украинский новый. Такой вид услуги очень удобен в магазинах самообслуживания, и непосредственно для покупателей, которые потребляют хлеб в малых количествах.

4) Рассчитаем широту ассортимента хлебобулочных изделий, реализуемых в магазине "Рамос". Этот показатель рассчитывается так:

Кш = Шд / Шб ,

где Шд – широта действительная;

Шб – широта базовая;

Широта действительная – 7 групп хлебобулочных изделий,

Широта базовая – 8 групп (+ржаной хлеб), значит:

Кш = 7 / 8 = 0,875.

5) Рассчитаем коэффициент полноты – он показывает степень удовлетворения потребителей в товарах однородной группы.

Кп = Пд / Пб ,

где Пд – полнота действительная;

Пб – полнота базовая (информация в прайс-листах).

Кп = 50 / 250 = 0,2.

Безусловно, это невысокие показатели и нужно было бы их повысить, расширяя ассортимент. Но необходимо также учитывать другие факторы: этот магазин находится в небольшом спальном районе и наличие по соседству других продовольственных магазинов. Еще один важный фактор – это падение спроса на хлебобулочные изделия в настоящее время. Отсюда сужение ассортимента и снижение объема поставок.

6) Рассчитаем коэффициент устоичивости ассортимента по формуле:

Ку = У / Шд ,

где У – количество товаров, пользующихся устойчивым спросом (у нас это 46 наименований).

Ку = 46 / 50 = 0,92.

Этот показатель соответствует нормам, даже немного превышает их, что говорит об эффективности работы предприятия. Но все же, необходимо постоянно изучать и анализировать спрос населения, отслеживать сроки реализации каждой поставки.

7) Рассчитаем коэффициент новизны ассортимента хлебобулочных товаров в супермаркете "Рамос", по формуле:

Кн = Н / Шд ,

где Н – количество новых наименований.

Кн = 4 / 50 = 0,08.

В настоящее время, при падении спроса, этот показатель является достаточным. Нужно осторожно предлагать новые изделия потребителю.

2.3 Анализ показателей качества хлебобулочных изделий (3 изделия), поступающих для реализации в торговом предприятии "Рамос"

Был произведен сравнительный анализ показателей качества реализуемого хлеба в супермаркете "Рамос".

Анализ показателей качества Пшеничного хлеба 1 сорта Бердского хлебокомбината.

Таблица №1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика по ГОСТу 26987 – 86 | Характеристика реальная |
| Внешний вид:  - форма  - поверхность  - цвет | Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплавов.  Гладкая, без крупных трещин и подрывов.  От светло-желтого до коричневого. | Соответствующая хлебной форме, без боковых выплавов.  Гладкая, без трещин и подрывов.  Светло-желтый. |
| Состояние мякиша:  - пропеченность  - промес  - пористость | Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму.  Без комочков и следов непромеса.  Развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается отслоение корки от мякиша. | Соответствует данному ГОСТу.  Комочки и следы непромеса отсутствуют.  Достаточно развитая, без пустот и уплотнений. |
| Вкус | Свойственный данному виду изделия. Без постороннего привкуса. | Вкус пшеничного хлеба, без посторонних привкусов. |
| Запах | Свойственный данному виду изделия. Без постороннего запаха. | Запах хлеба, без посторонних. |

Из таблицы №1 видно, что Пшеничный хлеб 1 сорта Бердского хлебокомбината, по всем органолептическим показателям соответствует ГОСТу 26987 – 86 Белый хлеб из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия.

Анализ показателей качества хлеба "Украинский фирменный" в нарезке, производства хлебокомбината "Инской".

Таблица №2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика по ГОСТу 2077 – 84 | Характеристика реальная |
| Внешний вид:  - форма  - поверхность  - цвет | Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов.  Без крупных подрывов, с глянцем. Не допускается отслоение корки от мякиша.  От светло-коричневого до темно-коричневого. | Соответствующая выпекаемой форме, без выплывов.  Глянцевая, без подрывов и отслоений.  Светло-коричневый, корка – темнее. |
| Состояние мякиша:  - пропеченность  - промесс  - пористость | Пропеченый, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму.  Без комочков и следов непромеса.  Развитая, без пустот и уплотнений. | Недостаточно пропеченный, в центре липковатый на ощупь, неэластичный. После надавливания пальцем остается вмятина.  Без комочков и следов непромеса.  Неразвитая в ценре изделия. |
| Вкус | Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. | Обычный для этого хлеба, без посторонних привкусов. |
| Запах | Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. | Свойственный хлебный запах, без посторонних. |

При сравнении органолептических показателей качества: были выявлены несоответствия состоянию мякиша (непропеченость) хлеба "Украинский фирменный" в нарезке, с показателями установленными ГОСТом 2077 – 84. Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Общие технические условия. Такое изделие не должно было поступать в реализацию. Производитель выпускает его уже упакованным в пакеты, поэтому в магазине тяжело обнаружить этот недостаток. Однако, перед покупателем несет ответственность торговое предприятие.

Анализ показателей качества Бородинского хлеба, производства Хлебообъединения "Восход".

Таблица №3

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика по ГОСТу 2077 – 84 | Характеристика реальная |
| Внешний вид:  - форма  - поверхность | Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов.  С глянцем, гладкая, без крупных трещин и подрывов; с наличием кориандра, тмина или аниса; допускается наличие шва. | Соответствующая данному наименованию, без выплывов.  Имеется слабый глянец, наличие тмина на поверхности. |
| - цвет | Темно-коричневый | Темно-коричневый |
| Состояние мякиша:  - пропеченость  - промес  - пористость | Пропеченый, не липкий, не влажный на ощупь эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму.  Без комочков и следов непромеса.  Развитая без пустот и уплотнений. | Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь.  Без комочков и следов непромеса.  Достаточно развитая. |
| Вкус | Сладковатый, свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. | Слегка сладковатый, без посторонних привкусов. |
| Запах | Свойственный данному виду изделия, с легким ароматом тмина, аниса или кориандра; без постороннего запаха | Присутствует аромат тмина, нет посторонних запахов. |

При сравнении органолептических показателей качества Бородинского хлеба, было установлено, что они соответствуют ГОСТу 2077 – 84. Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Общие технические условия.

2.4 Анализ условий и сроков хранения хлебобулочных изделий

В супермаркете "Рамос", никаких особых и дополнительных условий (температура, влажность) не существует. Все хлебобулочные изделия, которые там реализуются, поступают уже в упакованном виде от производителя, что не требует дополнительной предпродажной подготовки. Исключением является Пшеничный хлеб 1 сорта Бердского хлебокомбината. Этот хлеб упаковывают в пакеты после поступления в магазин.

Применяют производители разные виды упаковочных материалов, но в основном это полиэтиленовые пакеты. ООО "Сдоба" использует целлофановую пленку, заворачивая в нее сдобные изделия. Сверху, на упаковку наклеивается бумажная этикетка с наименованием изделия, предприятия изготовителя, весом и датой изготовления.

Хлебокомбинат Инской всю информацию об изделии (наименование изделия и предприятия изготовителя, вес, состав, пищевая ценность, дата изготовления, срок хранения) наносит типографским способом на упаковочный пакет. Этот же способ для упаковки хлеба используют "Восход", "Оли", "Кулинич". При упаковке других видов изделий (булочных, сдобных) бумажный ярлычок с полной информацией о товаре наклеивается на пакет или помещается внутрь упаковки.

При поступлении хлебобулочных изделий небольшими партиями, которые полностью смогут разместиться на стеллажах в торговом зале, их сразу и размещают в торговом зале, где они впоследствии хранятся. Это изделия таких производителей, как ООО "Сдоба", "Оли", "Кулинич", а также булочные, сдобные, бараночные изделия и хлеб низших сортов всех остальных производителей.

Пшеничный хлеб 1, 2 сортов поступает в больших объемах, поэтому физически не может быть весь выставлен в торговый зал. В торговом зале на пристенных стеллажах, размещается лишь необходимое количество хлеба для реализации, которое пополняется по мере необходимости. Остальные запасы Пшеничного хлеба хранятся в складском помещении на стеллажах. Бывает, что эти запасы находятся в торговом зале, сложенными в покупательские тележки.

При хранении хлебобулочных изделий, были обнаружены нарушения в сроках реализации, особенно это относится к булочным изделиям ("Оли") и сдобным изделиям (ООО "Сдоба"). Изделия находились в реализации, свыше допустимых сроков 1 сутки и более, что является недопустимым. Необходимо лучше изучать потребительский спрос, а также налаживать контакты с изготовителями, по замене или возврату нереализованной во время продукции. Такой вид деятельности практикуется на хлебообъединении "Восход".

Заключение

Хлеб – продукт, содержащий белки (5,5 – 9,5%), углеводы (42 – 50%), витамины группы В, минеральные соли (кальция, железа, фосфора – 1,4 – 2,5%), органические кислоты. Хлебом удовлетворяется почти вся потребность организма человека в углеводах, на треть – в белках, более, чем на половину в витаминах группы В, солях фосфора и железа. Об огромном значении хлеба в питании И.П. Павлов писал: "Недаром над всеми явлениями человеческой жизни господствует забота о хлебе. Он представляет ту древнейшую связь, которая соединяет все живые существа, в том числе и человека с окружающей средой".

Увеличение объема рынка хлебобулочных изделий маловероятно. Скорее стоит говорить об изменении его структуры, появлении большого разнообразия потребительских вкусов. То есть большое значение будет приобретать сегмент "специфических" сортов хлеба и сдобы. Это в свою очередь, усилит значение именно маркетинговой политики предприятий, его способности определять нужды потребителей. Больше станут различия между марками производителей.

Хлеб, выпеченный из грубых сортов муки, с включением отрубей или цельного дробленого зерна, очень полезен для предупреждения заболеваний у здорового человека. В нем выше содержание пищевых волокон, необходимых для снижения калорийности, правильной работы кишечника и удаления из организма вредных веществ. Как показывает практика, эти сорта хлеба популярны у населения, но все же, не занимают лидирующих позиций, отдавая их обыкновенному пшеничному хлебу.

При обзоре реализуемых в супермаркете "Рамос" хлебобулочных изделий: анализе ассортимента, качества изделий, условий и сроков их реализации, были обнаружено ряд нарушений (в качестве изделий и сроках реализации).

Чтобы не допускать этих ошибок, необходимо улучшать работу с поставщиками. Необходимо налаживать более тесные контакты, на выгодных для магазина условиях (объемы и частота поставок, возврат или замена изделий с истекшим сроком хранения и т.п.).

Также нужно изучать и анализировать покупательский спрос и вовремя на него реагировать. Это не только потребность в хлебе в общем, но и потребность в зависимости от месяца, дня недели, времени суток.

Список использованной литературы

1. Райкова Е.Ю., Додонкин Ю.В. Теория товароведения: Учебное пособие, - М.: Издательский центр "Академия"; Мастерство, 2002. – 240 с.

2. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г. Родина, М.А. Николаева, Л.Г. Елисеева и др.; Под редакцией Т.Г. Родиной. – М.: Колос С, 2003. – 608 с.; ил.

3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. Учебник. Изд-е 5-е, доп. и перер. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 416 с. (СПО).

4. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2003. – 544 с. – (Серия "Высшее образование").

5. Шепелев А.Ф. Печенежская И.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебное пособие. – Москва: ИКЦ "Март"; Ростов-на-Дону: Изд. Центр "Март", 2004. – 992 с. (Серия "Товароведение и экспертиза).

6. ГОСТ 26987 – 86. Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия.

7. ГОСТ 2077 – 84. Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Общие технические условия.

8. Журнал "Сфера", Кондитер Хлебопек №4/11, 2006 г.