Міністерство освіти і науки України

Коломийський індустріально-педагогічний технікум

Хлібобулочні вироби

Навчально-методичний посібник

Коломия, 2019

Хлібобулочні вироби. Навчально-методичний посібник за редакцією Н.І.Мазурак — майстра виробничого навчання Коломийського індустріально-педагогічного технікуму

Навчальний посібник складений у відповідності із програмою курсу «Виробниче навчання» для учнів навчальних груп робітничого відділення з професії «Продавець продовольчих товарів»

Рецензент: В.М. Іваночко – викладач вищої категорії Коломийського ІПТ

Навчально-методичний посібник призначений для учнів КІПТ. В даних розділах відображається асортимент хлібобулочних виробів, правила приймання, зберігання, транспортування, реалізація, пакування. Висвітлено тестові завдання та вирішення торговельних ситуацій.

Заслухано та рекомендовано: на засіданні предметної (циклової) комісії виробничих технологій протокол №5 від 11 лютого 2019 року.

Затверджено до друку методичною радою Коломийського ІПТ

20 лютого 2019 року; протокол №4

Зміст

Вступ……..4
Розділ 1. Хлібобулочні вироби……6
1.1.Споживні властивості хлібобулочних виробів……..7
1.2.Хімічний склад та енергетична цінність ……..8
1.3.Фактори, які впливають на формування споживних властивостей……..9
1.4.Цікаві факти про хліб…….....11
Розділ 2. Хліб……...14
2.1.Класифікація та асортимент хлібобулочних виробів.....14
2.2.Показники якості……24
2.3.Дефекти і хвороби хлібобулочних виробів……26
2.4.Особливості транспортування, приймання та зберігання хлібобулочних виробів……..29
2.5.Підготовка та продаж……31
Розділ 3. Булочні вироби……...34
3.1.Асортимент булочних виробів……34
3.2.Приймання та зберігання……39
3.3.Транспортування, пакування, реалізація……39
Розділ 4. Здобні булочні вироби……...42
4.1.Споживні властивості……..42
4.2.Класифікація та асортимент.....42
4.3.Вимоги до якості та зберігання.....44
Розділ 5. Бубличні та сухарні вироби.....46
5.1.Асортимент виробів.....46
5.2.Зберігання виробів.....51
5.3.Дефекти здобних сухарів і бубликів.....52
5.4.Пакування, маркування, транспортування, реалізація...52
Тестові завдання…….....55
Вирішення торговельних ситуацій……...60
Література.....61

Вступ

Вірте в себе! Вірте в свої здібності! Без скромної, але розумної впевненості у своїх силах ви не зможете бути успішним чи щасливим.

Норман Вінсент Піл

Хлібопекарська галузь є однією з провідних у харчовій промисловості. Хліб в нашій країні має особливе значення. Його виробництво пов'язане з глибокими традиціями. Хліб відвіку славився смаком, ароматом, поживністю, різноманітністю асортименту.

Сучасне виробництво характеризується високим рівнем механізації і автоматизації технологічних процесів виробництва хліба, впровадженням нових технологій і постійним розширенням асортименту. Все це вимагає від працівників галузі високої професійної підготовки, знання технології й уміння виконувати технологічні операції по приготуванню тіста, по обробленню і випічці різних видів хлібобулочних виробів.

Згідно сучасним тенденціям асортимент хлібобулочних виробів повинен бути розширений випуском виробів підвищеної якості і харчової цінності, профілактичного і лікувального призначення. Існують національні види хлібобулочних виробів, які відрізняються рецептурою місцевих видів сировини, характерною формою, способом випічки.

Навчальний посібник допоможе учням вдосконалювати знання по формуванні асортименту хлібобулочних виробів, забезпеченні сфери торгівлі якісними товарами та необхідністю підтримки належних умов при їх прийманні, зберіганні, транспортуванні, реалізації. Посібник можна використовувати на уроках виробничого навчання, для самостійного

опрацювання, роботі в малих групах, які спонукають учнів до активізації пізнавальної діяльності, розглянуто питання взаємоконтролю та самоконтролю.

Розділ 1
Хлібобулочні вироби

Хлібопечення — найбільш розвинута галузь харчової промисловості України. Вона займає одне з перших місць у виробничій діяльності споживчої кооперації нашої держави.

Згідно з фізіологічними нормами, споживання хлібних продуктів (хліб і макаронні вироби в перерахунку на борошно; борошно, крупи, бобові) в Україні повинно становити 110 кг на людину за рік. Фактичне ж споживання цих продуктів є вищим. При раціональному харчуванні дорослій людині досить 125 кг хлібобулочних виробів на рік або від 300 до 400 г на добу. На хліб із житнього борошна повинна припадати 1/3 частина всієї кількості хлібобулочних виробів.

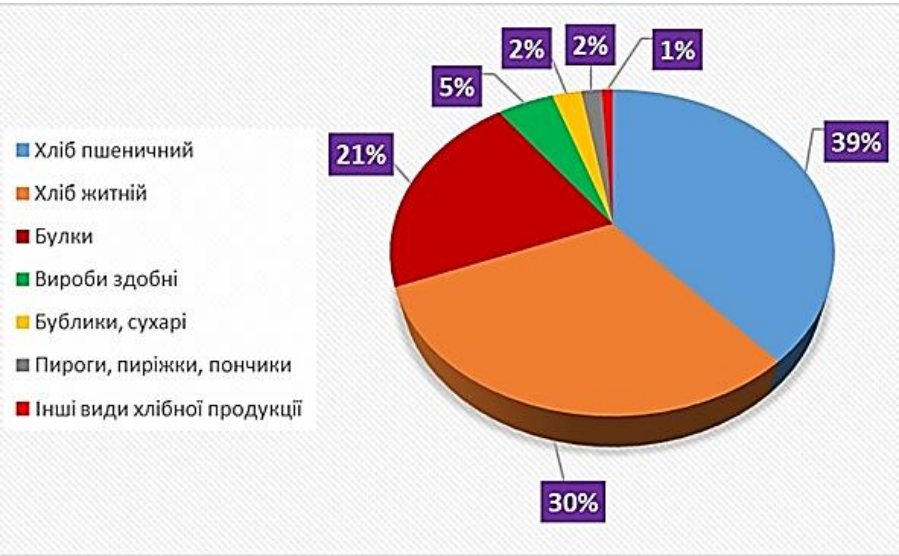
1.1. Споживні властивості хлібобулочних виробів

Найширшим поняттям, яке об'єднує всі групи хлібних виробів (хліб, булочні і здобні вироби та ін.), є поняття "хлібобулочні вироби". Це харчові продукти, які випікають з борошна, дріжджів, солі, води та додаткової сировини.

Хлібобулочні вироби характеризуються високими споживними властивостями, які визначаються їх хімічним складом, засвоюваністю поживних речовин, енергетичною цінністю, біологічними і органолептичними показниками.

До складу хлібобулочних виробів входять вуглеводи, білки, жири, органічні кислоти, мінеральні речовини.

Які хлібобулочні вироби найбільше купують українці?



1.2. Хімічний склад та енергетична цінність

Назва хлібобулочних виробів	Хімічний склад, г / 100 г					Енергетична цінність, ккал/100 г
	вода	білки	жири	вуглеводи	інші речовини	
Пшеничний із борошна вищого сорту, формовий	37,8	7,6	0,8	48,7	8,8	238
із оббивного борошна, формовий	44,3	8,2	1,4	37,3	5,1	195
Житній із сіяного борошна, формовий	42,4	4,7	1,0	44,0	7,9	209
із оббивного борошна, формовий	47,0	6,6	1,2	35,3	9,9	181
Батон нарізний з борошна вищого сорту	34,4	7,5	2,9	50,8	2,8	264
Здоба звичайна із борошна вищого сорту	27,5	8,0	5,3	53,9	3,3	299
Бублики молочні із борошна 1-го сорту	25,0	9,0	3,1	56,7	6,2	296
Баранки прості із борошна 1-го сорту	17,0	10,4	1,3	64,3	7,0	317
Сухарі українські з борошна вищого сорту	9,0	9,0	7,9	68,7	5,4	385

Хімічний склад хлібобулочних виробів обумовлюється видом і сортом борошна, рецептурою, способами приготування тіста, випікання та іншими факторами.

У цілому хлібобулочні вироби забезпечують потреби людини в основних поживних речовинах у таких обсягах: у вуглеводах на 40—45%, в тому числі в цукрах — 15 і харчових волокнах на 50—60; білках на 30—35, у тому числі в білках рослинного походження на 80—82; жирах на 8—12%.

Засвоюваність хімічних речовин хлібобулочних виробів організмом людини висока: білки засвоюються на 70—90%, вуглеводи на 94—98%, жири на 92—95%. Як правило, засвоюваність хімічних речовин у хлібобулочних виробах з вищих сортів борошна краща, що пояснюється меншим вмістом у них клітковини, вищою пористістю. Важливу роль при цьому відіграють смакові властивості виробів, їхній зовнішній вигляд. Добре розвинута пористість виробів зумовлює добру збагачуваність їх травними соками, що сприяє кращому засвоюванню їжі.

Хлібобулочні вироби відіграють важливу роль в енергетичному балансі людини, забезпечуючи на 30—35% його потреби в енергії. Енергетична цінність житнього хліба становить 180—220, пшеничного 230—250 ккал/100 г. Енергетична цінність булочних, здобних, бубличних та інших хлібобулочних виробів значно вища. Це пояснюється меншим вмістом у них води та більшим — поживних речовин. Особливо високою енергетичною цінністю характеризуються здобні хлібобулочні вироби, сухарі, сушки та інші вироби.

1.3.Фактори, які впливають на формування споживних властивостей

До основних факторів, які впливають на формування споживних властивостей хлібобулочних виробів, належать вид сировини та її якість, технологія виготовлення продукції.

Основною сировиною у хлібопеченні є борошно, сіль, дріжджі та вода, а допоміжною молочні та яєчні продукти, жири, цукор, родзинки, мак, прянощі та ін.

Найважливішим видом сировини для виготовлення

хлібобулочних виробів є борошно. Оскільки борошно із різних зернових культур має різний хімічний склад, то хлібобулочні вироби з таких видів борошна відрізняються кількістю вуглеводів, жирів, вітамінів, білкових речовин, амінокислотним складом їх, енергетичною цінністю, органолептичними властивостями. Наприклад, хліб пшеничний характеризується вищою пористістю і меншою кислотністю, ніж житній. На споживні властивості хлібобулочних виробів значною мірою впливає сорт борошна: у виробах з борошна нижчих сортів більше жирів, вітамінів, мінеральних речовин, з борошна вищих сортів — більше крохмалю. Також вироби з борошна вищих сортів характеризуються високою пористістю, кращими

органолептичними показниками (зовнішній вигляд, смак), кращою засвоюваністю поживних речовин. У формуванні споживних властивостей хлібобулочних виробів велике значення має якість борошна; дефекти його, як правило, передаються готовому продукту.

1.4.Цікаві факти про хліб

Чи можете ви уявити собі світ, позбавлений хліба? Ми також не можемо. Хліб не знає культурних кордонів і це, мабуть, єдина їжа, яку вживають люди будь-якої раси, культури й релігії. Хліб — всесвітній знак миру. Сподіваємось наші цікаві факти відкриють вам новий погляд на хліб.

1. Стародавні римляни дуже цінували хліб і людей, які його готують. Саме тому раби, які вміли випікати хліб, коштували як вправні гладіатори. Хліб настільки важливий для єгиптян, що його використовували як готівку, а стародавні греки вміли випікати понад 80 видів хліба, ще у 2500 році до н.е.

2. Люди вживають у їжу пшеницю вже понад десять тисяч років. Колись розтерті зерна пшениці змішували з водою і отриману суміш тонким шаром випікали на камінні, так готували перші хлібні коржі. Це продовжувалось доти, поки в тісто не потрапили дріжджі. Саме з допомогою дріжджів тісто піднімається і стає пухким, а після випікання отримуємо звичний нам хліб.

3. На островах Океанії важливим джерелом їжі є хлібне дерево. З сушеної м'якоті плодів хлібного дерева роблять тісто та випікають своєрідні млинці.

4. З одного зернятка отримуємо приблизно 20 міліграмів борошна, для випікання одного буханця потрібно борошна з приблизно 10 тисяч зернят.

5. Сумарний об'єм води, яка використовується для вирощення пшениці та виготовлення однієї буханки хліба понад 1600 літрів.

6. За різними підрахунками люди у світі з'їдають понад 9 мільйонів буханок хліба кожного дня.

7. Англійські вчені підрахували, що у Великобританії понад 60% борошна використовується для приготування хліба, а 32% хліба викидається.

8. Всі знають про корисні властивості житнього хліба, проте мало кому відомо, що тривалий час жито, на полях ячменю і пшениці, вважали бур'яном.

9. Сім'я з чотирьох осіб може прожити 10 років коштом хліба, отриманого на одному акрі пшениці.

10. Своє свято, починаючи з 2006 року,16 жовтня на всіх куточках планети відзначається-Всесвітній день хліба. Мета святкування-віддати данину поваги хлібу, як найціннішому продукту на Землі.

11. Сучасний комбайн за 5 секунд збирає кількість пшениці достатню для випікання понад 35 буханок хліба.

12. Білий хліб, з очищеного борошна, містить значно менше білків, клітковини, вітамінів та мінералів ніж хліб з цільних зерен. Хліб з цілісних злаків багатий на антиоксиданти і знижує ризик виникнення серцево-судинних захворювань, ожиріння та діабету.

Контрольні питання

1. Дайте характеристику енергетичної цінності хлібобулочних виробів.

2. Назвіть фактори, які впливають на формування споживних властивостей.

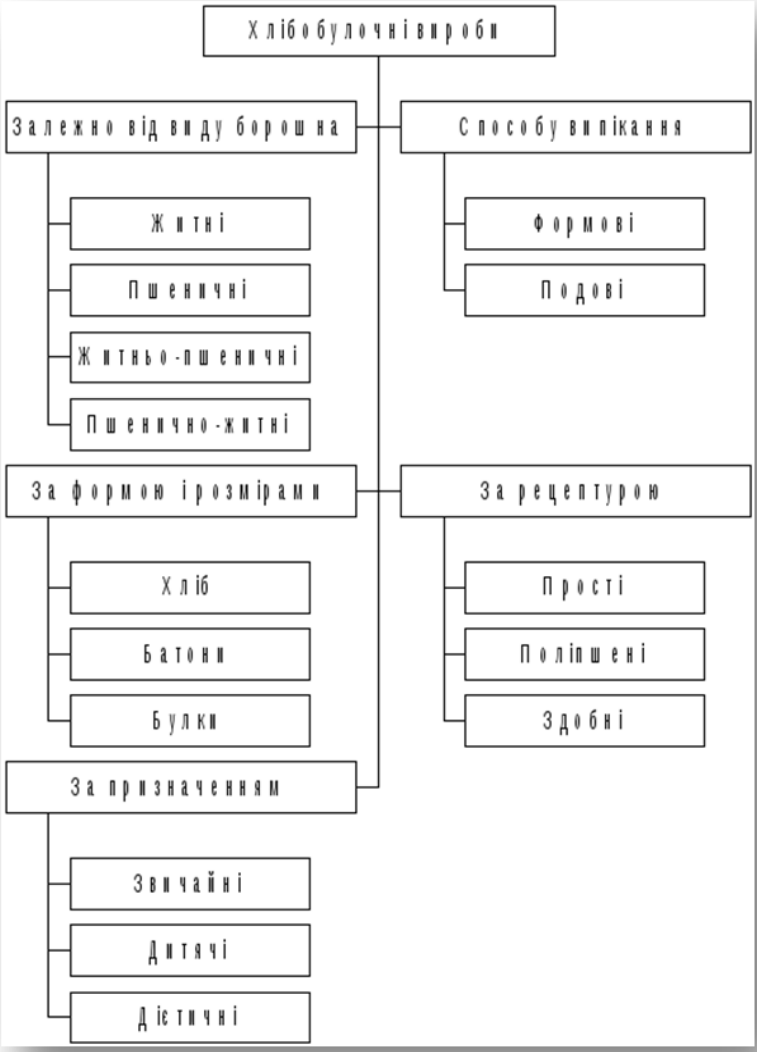
3. Які цікаві факти про хліб вам запам'ятались?

4. Що є основною сировиною у хлібопеченні?

5. Які фактори вплинули на зниження обсягів хлібобулочних виробів?

Розділ 2
Хліб

2.1.Класифікація та асортимент хлібобулочних виробів



Хліб — продукт, випечений з тіста, яке приготовлене згідно з відповідними рецептами і технологічними режимами. Маса окремого виробу перевищує 500 г.

Залежно від виду борошна, яке використовується для приготування тіста, хліб поділяється на житній, пшеничний,

житньо-пшеничний і пшенично-житній; від способу випікання — формовий і подовий; від рецептури — простий і поліпшений.

Асортимент хлібобулочних виробів налічує близько 700 різних видів і сортів, різних за рецептурою, технологічними процесами. Залежно від виду і сорту борошна, яке використовується, хлібобулочні вироби поділяють на *14 груп*:

- хлібні вироби з житнього оббивного борошна;	- хлібні вироби з пшеничного борошна вищого сорту;
- хлібні вироби з житнього обдирного і сіяного борошна;	- булочні вироби з пшеничного борошна другого сорту;
- житньо-пшеничні і пшенично-житні види хліба з різних сумішей;	- булочні вироби з пшеничного борошна першого сорту;
- хлібні вироби з пшеничного оббивного борошна;	- булочні вироби з пшеничного борошна вищого сорту;
- хлібні вироби з пшеничного борошна другого сорту;	- бублики і сушка;
- хлібні вироби з пшеничного борошна першого сорту;	- здобні хлібобулочні вироби;
	- сухарі, грінки, хрусткі хлібці;
	пироги, пиріжки, пончики.

Хліб з житнього борошна. До простих видів хліба з житнього борошна належать: хліб з оббивного, з обдирного та із сіяного борошна. Поверхня хліба з сіяного борошна, як правило, гладенька, з оббивного — шорстка, з наколеннями або без них; колір від світло-коричневого (сіяного) до темно коричневого (оббивного). Вологість хліба коливається в межах 43—53%, пористість — від 45 до 60%, кислотність — від 7 до 13. Хліб з нижчих сортів борошна характеризується вищою вологістю і кислотністю і меншою пористістю. Дещо меншу вологість і пористість мають подові види хліба.

В рецептуру поліпшених видів житнього хліба входить солод, патока, молочна сироватка, прянощі. Найбільш поширеними різновидами поліпшеного житнього хліба є такі:

житній, житній заварний обдирний і оббивний, Московський, Шахтарський.

Хліб житній виготовляють з обдирного борошна. В рецептуру входять патока та молочна суха сироватка. Випікають його формовим і подовим способами. Хліб житній заварний готують з обдирного або оббивного борошна і солоду у співвідношенні 95 до 5. В його рецептуру входить також кмин. Хліб випікають формовим способом. Вироби мають темний колір м'якушки і скоринки. Це пояснюється тим, що приблизно 10% всієї кількості борошна заварюють водою, температура якої досягає 95—97 °С. Поверхня хліба з наколеннями або без них, обсипана кмином або анісом. Хліб має приємний запах і солодкуватий смак. Для приготування Московського хліба використовують житнє оббивне борошно і житній солод у співвідношенні 93 до 7, патоку, кмин. Тісто для цього хліба готують заварним способом. Спосіб випікання хліба — формовий. Вироби мають темний колір. Особливо темною є скоринка. Заварний спосіб приготування тіста і прянощі надають хлібу характерного запаху, солодкуватого смаку. Хліб

Шахтарський належить до українського національного хліба. Його виготовляють з борошна житнього обдирного. В рецептуру входять патока, цукор, коріандр, гвоздика. Спосіб випікання — подовий.

Вологість поліпшених назв хліба від 43
до 53%, кислотність 7—13°, пористість 50—58%.

Хліб з житньо-пшеничного борошна. У ньому переважає житнє борошно. За рецептурою поділяється на простий і покращений.

Найбільш поширеним простим житньо-пшеничним хлібом є хліб з оббивного борошна. Для його приготування використовують борошно житнє оббивне і пшеничне оббивне у співвідношенні 60 : 40. Хліб Дарницький виготовляють з суміші

Хліб житньо-пшеничний Селянський

борошна житнього обдирного і пшеничного 1-го сорту в співвідношенні 60 : 40.

До поліпшених видів хліба з житньо-пшеничного борошна належать такі: Бородинський, заварний житньо-пшеничний,

хліб з кмином, хліб Любительський, Делікатесний, Петльований, Тернопільський та ін. (рис. 2.1)

Хліб Бородинський виготовляють з борошна житнього оббивного, пшеничного 2-го сорту і житнього солоду у співвідношенні 80 : 15 : 5. В рецептуру входять також цукор, патока, коріандр, кмин або аніс. Тісто готують заварним способом. Колір м'якушки і скоринки Бородинського хліба темно-коричневий. Заварний житньо-пшеничний хліб відрізняється від простого житньо-пшеничного хліба приємним солодкуватим смаком і характерним запахом. Основною сировиною для його виготовлення є борошно оббивне житнє і пшеничне (55 : 40). Частину борошна (5%) заміняють на житній солод. Хліб випікають формовим способом. Житній хліб з кмином виготовляють з борошна житнього обдирного і пшеничного сорту у співвідношенні 60 : 40. Характерною особливістю цього хліба є те, що в його рецептуру входить багато кмину (1%) і ячмінний солод (0,5%). Хліб Любительський має складну рецептуру. Його виготовляють із суміші борошна житнього обдирного і пшеничного 2-го сорту у співвідношенні 80 : 15. Частину борошна (5%) замінюють житнім солодом. У рецептуру входить цукор, патока, коріандр, кмин або аніс. Поверхня хліба шорстка, посипана відповідними прянощами.

Хліб Бородинський

Хліб Делікатесний (рис. 2.2.) готують із суміші борошна житнього сіяного і пшеничного вищого сорту у співвідношенні 85 :10. Частину борошна (5%) заміняють на житній солод. Збагачують хліб патокою (5 кг) і кмином. Поверхня шорстка з наколеннями. Хліб Петльований печуть з борошна житнього сіяного і пшеничного вищого сорту (80 : 20). В рецептуру хліба

(рис. 2.2.)

входить цукор. Хліб Тернопільський виготовляють з борошна житнього сіяного і пшеничного 1-го сорту у співвідношенні 50 : 50. В тісто додають кмин.

Хліб з пшенично-житнього борошна має в рецептурі переважно пшеничне борошно. Його асортимент неширокий. З простих видів найбільш поширений оббивний, а з поліпшених — оббивний заварний.

Пшенично-житній оббивний простий хліб виготовляють із суміші оббивного борошна пшеничного і житнього (70 : 30). Пшенично-житній оббивний заварний хліб виготовляють з борошна пшеничного оббивного і житнього оббивного (70 : 25).

Хліб Любительський

Частину житнього оббивного борошна (5%) заміняють на житній солод. Цим і відрізняється рецептура заварного житньо-пшеничного оббивного хліба від простого хліба. Він має темну м’якушку і темну глянцеву поверхню.

Хліб з житнього і пшеничного борошна різних співвідношень. За рецептурою хліб з такого борошна буває простим і поліпшеним. До простого хліба належить хліб

Український, Український новий, а до покращеного — Слов'янський.

Хліб Український виготовляють з борошна житнього обдирного і пшеничного оббивного у співвідношенні 20 : 80; 30 : 70; 40 : 60; 50 : 50; 60 : 40; 70 : 30; 80 : 20. Співвідношення цих видів і сортів борошна залежить від хлібопекарських властивостей борошна і звичок людей окремих районів. У північних районах України люди віддають перевагу хлібу з підвищеною кислотністю. Кислотність хліба зростає зі збільшенням у рецептурі кількості житнього борошна. Український новий хліб виробляють із борошна житнього обдирного і пшеничного 2-го сорту.

Хліб Український

Співвідношення цього борошна може становити 80 : 20; 60 : 40; 50 : 50 і 40 : 60. Слов'янський хліб випікають з борошна житнього обдирного і пшеничного 2-го сорту у співвідношенні 15 : 85 і 30 : 70. В рецептуру входить патока.

Хліб з пшеничного борошна. Асортимент цього хліба широкий. Залежно від рецептури він поділяється на простий, поліпшений і здобний.

Простий пшеничний хліб виготовляють з пшеничного борошна оббивного, вищого, 1-го і 2-го сортів. До простого пшеничного хліба належать: хліб з оббивного борошна, з борошна вищого, 1-го і 2-го сортів, паляниця Українська, арнаут Київський, хліб білий з борошна 1-го і 2-го сортів та ін.

Хліб пшеничний простий з оббивного борошна, з борошна вищого, 1-го і 2-го сортів випікають формовим і подовим способами. Паляниця Українська має великий попит в Україні. Її виготовляють з борошна вищого, 1-го і 2-го сортів. Для приготування тіста використовують підвищену кількість дріжджів (2 кг пресованих; для простого пшеничного хліба — 1 кг). Випікають подовим способом. Форма виробів кругла, з боковим надрізом на 3/4 окружності, з трохи піднятим і чітко

Хліб Особливий

вираженим козирком. Арнаут Київський є виробом з пшеничного борошна 2-го сорту. Його випікають подовим способом. Форма арнаута кругла з двома-трьома злипами, поверхня борошниста. Хліб пшеничний білий випікають з борошна 1-го і 2-го сортів. Для приготування тіста беруть підвищену кількість пресованих дріжджів (1,5 кг). Цей хліб відрізняється від звичайного пшеничного меншим вмістом солі, більш високою пористістю та енергетичною цінністю. Вологість пшеничного простого хліба складає 43—48%, кислотність 3—6°, пористість 65—70%. З пониженням сорту борошна вологість і кислотність хліба збільшується, а пористість, навпаки, знижується.

Хліб Ситний з родзинками

Асортимент поліпшеного пшеничного хліба більш широкий, ніж простого. Для виготовлення такого хліба використовують усі сорти пшеничного борошна, за винятком оббивного. До поліпшених виробів пшеничного хліба належать хліб Молочний, Ситний з родзинками, калачі Київські, хліб Закарпатський, Домашній, Особливий, булка Селянський, білий з борошна Селянська, хліб вищого сорту та ін.

Хліб Молочний

Калач Київський

Хліб Молочний виготовляють з пшеничного борошна вищого сорту. В рецептуру хліба входять цукор, маргарин і сухе знежирене молоко. Хліб випікають подовим способом. Поверхня гладенька з наколеннями або косими надрізами. Хліб Ситний з родзинками виготовляють з борошна вищого сорту. В рецептуру входять родзинки, цукор і маргарин. Поверхня

гладенька з наколеннями або без них і косими надрізами. На поверхні є вкраплення родзинок, які додають у тісто. Смак хліба солодкуватий, властивий хлібу з родзинками. Калачі Київські виготовляють з пшеничного борошна вищого і 1-го сортів. Вироби випікають подовим способом. Вони сплетені з п'яти джгутів. Поверхня виробів глянцева; у виробах вищого сорту змащена яйцем, 1-го сорту — посипана маком. Хліб Домашній готують з борошна 1-го сорту. В рецептуру входять цукор і молоко незбиране. Форма хліба кругла або довгасто-овальна. Поверхня гладенька з наколеннями. Хліб Закарпатський виготовляють з борошна 1-го і 2-го сортів з додаванням невеликої кількості цукру (1 кг). Випікають вироби подовим способом, форма їх кругла або довгасто-овальна з тупими кінцями. Хліб Селянський — національний виріб України. Його виготовляють з борошна 1-го сорту. Збагачують хліб цукром, соняшниковою олією, молочною натуральною сироваткою. Булку Селянську (маса 0,73—0,83 кг) виготовляють з борошна 1- го сорту. Вироби збагачують сироваткою молочною згущеною та соняшниковою олією. Хліб пшеничний білий з борошна вищого сорту має в рецептурі цукор (1 кг на 100 кг борошна). Для його приготування використовують підвищену кількість пресованих дріжджів (2 кг). Це дозволяє збагатити вироби вітамінами, повноцінними білками та іншими речовинами. Хліб випікають двома способами — формовим і подовим. Подовий хліб має на поверхні надрізи або наколення.

Дієтичні види хліба

Для хворих цукровим діабетом випікають хліб Білково-пшеничний, Білково-висівковий. Для людей, яким не можна споживати сіль, випікають хліб без солі ахлорідний, хліб обдирний безсольний.

Для людей з захворюваннями кишечнику випікають хліб з підвищеним вмістом клітковини (зерновий, барвихінський). Для лікування та профілактики захворювань щитовидної залози та атеросклерозу до рецептури хлібобулочних виробів входить

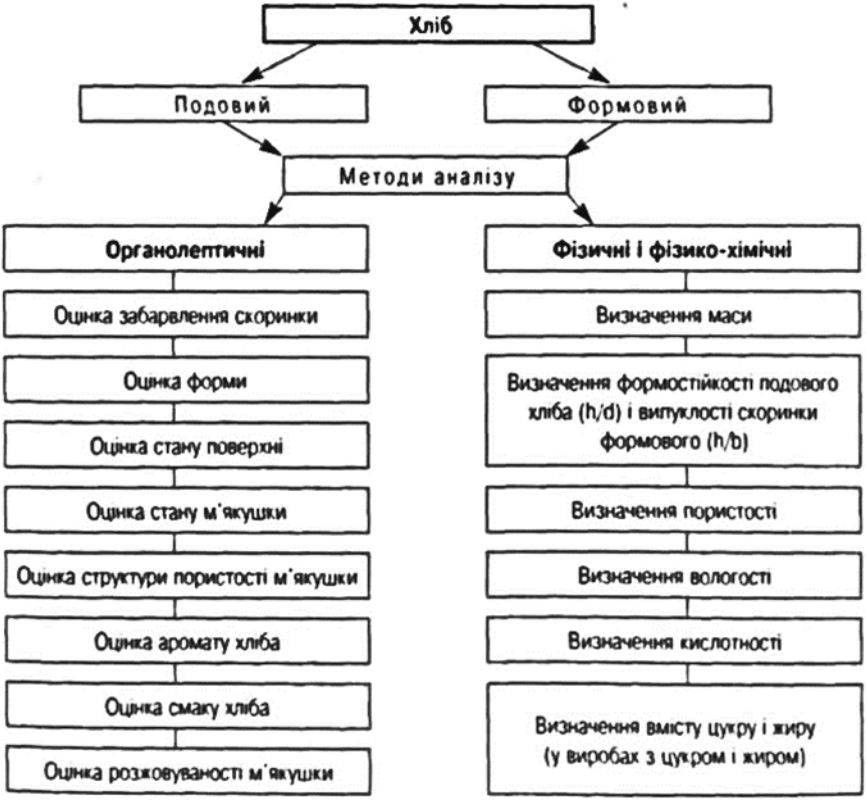
морська капуста (булочки з лецитином та морською капустою).

Для людей з підвищеною кислотністю та виразкою шлунку призначені булочки із заниженою кислотністю. Дієтичні хлібобулочні вироби випікають формовими, подовими вагою 0,1—0,3 кг.

2.2.Показники якості

Хлібобулочні вироби приймаються на основі аналізу відібраної середньої проби від однорідної партії. Однорідною є партія хлібобулочних виробів однієї назви та упаковки, одного виробника, однієї дати і години виготовлення, одержані за однією товаро-транспортною накладною. У виробах визначають органолептичні та фізико-хімічні показники.

Форма, поверхня, колір, смак і запах хлібобулочних виробів повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації. Масу хліба і булочних виробів встановлюють зважуванням не менш як 10 виробів.



Фізико-хімічні показники у хлібобулочних виробах — це відхилення маси, пористість, кислотність, вологість. В деяких виробах (булочних, здобних та ін.), крім названих показників, визначають вміст жиру і цукру.

Черствіння хліба. Свіжість хліба є найважливішою його споживною якістю. Встановлено, що краще засвоюється хліб, який вживається в їжу через кілька годин після випікання. Свіжоспечений, ще теплий хліб, як і черствий, засвоюється організмом людини гірше. Гарячий хліб погано просочується травними соками. Скоринка свіжоспеченого хліба практично не містить води, вона хрустка, крихка, а м’якушка м’яка, еластична. У перші години після випікання скоринка м’яка, еластична. За цим показником роблять висновок про свіжість

хліба. При охолодженні хліба в ньому відбувається багато процесів, насамперед черствіння.

Для збереження якості хліба і хлібобулочних виробів господарюючи суб'єкт оснащує приміщення спеціальним обладнанням (закритими шафами, підтоварниками, стаціонарними і пересувними стелажами, контейнерами, столами для нарізання хліба, хліборізками) та основним інвентарем (ножами, щипцями, лопатками, виделками та ін. для самостійного відбору покупцями товару, а також покривалами і чохлами з тканини або полімерної плівки для накриття продукції), дозволеним МОЗ України. Для продажу тортів і тістечок необхідно мати холодильне устаткування.

• Забороняється зберігати хліб і хлібобулочні вироби навалом, а також встановлювати обладнання з хлібом на відстані менше ніж 35 см від підлоги у підсобних приміщеннях і 60 см — у торговельній залі. Не допускається зберігання хліба разом з товарами, які мають різкий і сильний запах.

• Забороняється перевантажувати хліб і хлібобулочні вироби з лотків у ящики, кошики навалом.

2.3.Дефекти і хвороби хлібобулочних виробів

Дефекти хлібобулочних виробів виникають через низьку якість сировини, порушення технології виготовлення, режиму транспортування, зберігання і реалізації. Причиною хвороб виробів є розвиток мікроорганізмів.

До найбільш розповсюджених дефектів хлібобулочних виробів можна віднести такі: бліде забарвлення скоринки, темна (підгоріла) скоринка, непропечені боки (подових виробів), неправильна форма виробу, розпливчастість подового хліба, низький хліб, тріщини скоринки, «притиски» з бокових сторін (ділянки без скоринки), «випливи» м'якушки по контуру верхньої скоринки у формових чи нижньої скоринки у подових виробах, тонка або товста скоринка, механічні пошкодження скоринки, липкість м'якушки, понижена або нерівномірна

пористість, порожнина в м'якушці, що має поперечний розмір більше 3 см, підриви скоринки, стискання та ущільнення м'якушки біля нижнього краю скоринки, відставання скоринки від м'якушки, суха м'якушка, непромішування (непромішана сировина у м'якушці), недостатньо пропечений виріб (м'якушка, що заминається), сторонній смак, підвищена кислотність, надто солоний або прісний смак, сторонній запах, хрускіт на зубах, сторонні включення, черствіння та ін.

До значних втрат хліба та інших хлібобулочних виробів призводять різні хвороби: пліснявіння, картопляна («тягуча») хвороба та ін.

Пліснявіння хліба. Це найбільш поширена хвороба, яку спричинюють плісняві гриби або їхні спори, що потрапили із зовнішнього середовища (повітря, тари, обладнання та ін.) в готові вироби. Оптимальні умови розвитку плісняви: висока вологість середовища (виробів), температура в межах 25—30° С, відносна вологість повітря від 70 до 80%. Небезпека пліснявіння збільшується при пакуванні недостатньо охолодженого хліба. (Під дією ферментів плісняви у виробах відбуваються небажані процеси: з'являються неприємний смак і запах, можуть накопичуватися отруйні речовини. Зовнішній вигляд хлібних виробів різко погіршується.

Для того щоб запобігти пліснявінню хліба, необхідно: додавати в тісто консерванти; стежити за належним станом транспортних засобів, приміщень, обладнання, інвентарю; видаляти запліснявілий хліб із загальної маси виробів; проводити своєчасно дезінфекцію транспортних засобів, обладнання і торговельного інвентарю при виявленні ознак пліснявіння; систематично провітрювати приміщення; упаковувати хліб (цілий або скибочки) у герметичну вологонепроникну термостійку плівку з наступною тепловою стерилізацією (температура в центрі м'якушки має бути 85 — 90° С, термін зберігання такого хліба кілька місяців); обробляти поверхню хліба сорбіновою кислотою з наступним упаковуванням у плівкові матеріали (термін зберігання хліба від

4 до 6 місяців); обробляти поверхню хліба 96%-м спиртом з наступним упаковуванням у плівкові матеріали (термін зберігання хліба від 2 до 6 тижнів); упаковувати хліб у полімерні плівки з наступним вакуумуванням; зберігати хліб в атмосфері вуглекислого газу або азоту.

Картопляна (“тягуча”) хвороба спричиняється спорами картопляної (сінної) палички, які потрапляють у хліб разом з борошном. Ці мікроорганізми не гинуть при температурі 100°С і протягом 10 хв витримують температуру 125°С. При температурі 130° С миттєво гинуть. Оптимальна температура розвитку цих мікроорганізмів 35—40°С. Зараження хліба картопляною хворобою спостерігається в основному в теплий період року після 10 год зберігання при температурі 30—40°С. Прискорюють цей процес низька кислотність та підвищена вологість виробів. Картопляною хворобою заражується в основному пшеничний хліб. Особливо це стосується хліба більшої маси. М’якушка хліба стає тягучою, липкою, з дуже тонкими, павутиноподібними нитками. Через накопичення продуктів розпаду речовин, особливо білків, м’якушка набуває різкого, неприємного специфічного запаху і смаку. У ній можуть накопичуватись отруйні речовини. Хліб заражений, картопляною хворобою, в їжу не використовують.

Для того, щоб запобігти хворобі, необхідно: швидко охолоджувати хліб; випікати вироби меншою масою; підвищувати кислотність хліба в межах одного градуса, використовуючи молочнокислі закваски, рідкі дріжджі, дозрілу опару, молочну і оцтову кислоти, пропіоновокислі і мезофільні молочнокислі бактерії.

Зберігати хліб у сухому, добре вентильованому, прохолодному приміщенні (при температурі нижче 16° С хвороба не розвивається); стежити за належним санітарним станом транспортних засобів, приміщення, обладнання, інвентарю; вилучати заражений хліб із загальної маси виробів; проводити своєчасно дезінфекцію (оцтовою кислотою)

транспортних засобів, приміщення, обладнання, торговельного інвентарю.

2.4.Особливості транспортування, приймання та зберігання хлібобулочних виробів

- Перевезення хлібобулочних виробів становлять понад 30% загального обсягу вантажообігу продовольчих товарів. Вони є найбільш зручною групою товарів для укладання, транспортування, тимчасового зберігання та продажу методом самообслуговування з використанням тари-обладнання. Отже, тара-обладнання — це одночасно транспортне, тарне і торговельне обладнання. Існують лоткові та безлоткові типи тари-обладнання.

Обов’язково необхідно перевіряти наявність супровідних документів, їхні реквізити та правильність заповнення.

Необхідно перевіряти кількість контейнерів-етажерок на кожний вид хлібобулочних виробів.

Перераховують кількість лотків у кожному контейнері-етажерці та кількість виробів у кожному лотку.

Визначають якість хліба, тари, упаковки, терміни витримки виробів після виходу з печі, наявність у супровідних документах позначки про якість виробів.

Забороняється приймати вироби, що не відповідають установленим вимогам щодо якості та ваги.

Якщо під час приймання виявлено хлібобулочні вироби, які не відповідають стандартам, то такі вироби повертають постачальнику тим же транспортом, а у супровідних документах роблять відмітку про кількість бракованих товарів і порядок їх повернення.

Якщо у процесі підготовки хлібобулочних виробів до продажу буде виявлено прихований брак, викликають представника постачальника.

Зберігають хліб і хлібобулочні вироби в чистих, сухих, добре провітрюваних приміщеннях за температури не нижче +6°С від 16 до 35 годин. Зберігають хліб та хлібобулочні вироби на лотках у тарі-обладнанні чи на стелажах. Укладають формовий хліб в один чи два ряди на бокову чи нижню шкоринки. Хліб і

булочні вироби — в один ряд на бокову шкоринку з нахилом до задньої стінки. Дрібні штучні булочні вироби вкладають на нижню шкоринку в один-два ряди.

Забороняється зберігати хліб і хлібобулочні вироби навалом та поруч з товарами, що мають специфічні запахи.

Забороняється перевантажувати хліб з лотків у ящики навалом.

Відстань лотків з хлібом від підлоги у підсобних приміщеннях повинна бути 35 см, у торговельній залі — 60 см.

Шафи для зберігання хліба необхідно щоденно провітрювати і не рідше одного разу на тиждень мити теплою водою з милом та протирати 1 % розчином оцтової кислоти.

Чохли з полімерних плівок необхідно просушувати щоденно, а у разі забруднення — мити теплою водою.

Торти та тістечка зберігають у холодильному устаткуванні тільки протягом визначеного терміну.

2.5.Підготовка та продаж

Готуючи хлібобулочні вироби до продажу, їх сортують за видами, перевіряють якість. Житній та пшеничний хліб розрізають на дві чи чотири частини з урахуванням попиту.

Для відбору та визначення свіжості хліба у магазинах самообслуговування готують виделки, чистий папір для упаковування.

Під час підготовки хлібобулочних виробів до реалізації важливо дотримуватися вимог санітарії та гігієни.

У магазинах самообслуговування хлібобулочні вироби зберігають у спеціальних шафах.

Якщо хлібобулочні вироби продаються через прилавок, на робочому місці продавця розміщують весь їх асортимент.

Зразки виробів розкладають у надприлавочній вітрині. Біля кожного зразка має бути цінник з чітко вказаною ціною.

Забороняється продаж хлібобулочних виробів з наявністю плісняви, сторонніх домішок, непромісів, неправильної розпливчастої форми, з тріщинами, блідою або підгорілою шкоринкою. У разі виявлення ознак картопляної хвороби господарюючий суб’єкт зобов'язаний негайно повідомити про це виробника та органи санітарного нагляду, уражені вироби зняти з продажу і знищити згідно з діючими санітарними правилами та складеним у встановленому порядку актом. Обладнання, де зберігалися вироби, уражені картопляною хворобою, підлягає спеціальній санітарній обробці.

Контрольні питання

1. *Асортимент житнього хліба.*
2. *Класифікація пшеничного хліба.*
3. *Які ви знаєте дієтичні види хліба?*
4. *Назвіть органолептичні та фізико-хімічні показники якості.*
5. *Які бувають дефекти та хвороби хліба?*
6. *Які вимоги до приймання хлібобулочних виробів?*
7. *Як здійснюють підготовку та продаж хліба?*

Розділ 3
Булочні вироби

3.1.Асортимент булочних виробів

Булочні вироби є штучними. Маса окремого виробу не перевищує 500 г. Вироби масою до 200 г — називаються дрібноштучними, а від 200 до 500 г — великоштучними. Булочні вироби мають різну форму і зовнішній вигляд. Їх випікають у вигляді батонів, булок, плетеників, ріжків, хліба тощо. Поверхня булочних виробів може бути гладенька або шорстка, посипана маком, кмином, крихтою або сіллю, з надрізами або наколеннями та ін.

До булочних виробів належать батони, булки, булочки, калачі, плетеники, хали, сайки та деякі назви хліба (рис. 3.1.). Їх випікають переважно з пшеничного борошна вищого і 1-го сортів, рідко з борошна 2-го сорту. За рецептурою вироби поділяють на прості, поліпшені і здобні.

(рис. 3.1.)

Асортимент простих булочних виробів неширокий. Їх виготовляють з того самого тіста, що й пшеничний простий хліб. У поліпшені види булочних виробів входить підвищена кількість цукру, жиру, молочних продуктів, яєць тощо. Для деяких виробів використовують тісто, з якого виготовляють поліпшені види пшеничного хліба.

Порівняно з пшеничним хлібом до складу булочних виробів входить менше води і більше поживних речовин (цукру, жиру). Енергетична цінність булочних виробів вища, ніж хліба.

Батони. Вироби випікають з борошна пшеничного вищого, 1-го і 2-го сортів. Маса батонів переважно становить 0,2, 0,4 і 0,5 кг. За рецептурою вироби поділяють на прості і поліпшені. Прості батони виготовляють з борошна пшеничного 1-го і 2-го сортів. До поліпшених батонів з борошна вищого сорту належать такі: Особливі, Столові, з родзинками та ін. До поліпшених батонів, які випікають з борошна пшеничного вищого і 1-го сортів, належать Нарізні і Нарізні молочні. З пшеничного борошна 1-го сорту виготовляють батони Студентські, а 2-го — прості батони з борошна 2-го сорту. В рецептуру поліпшених батонів з борошна вищого сорту входить цукор, в батони Столові з родзинками — маргарин. Батони з родзинками збагачують також патокою і родзинками. Для приготування тіста Особливих батонів використовують підвищену кількість пресованих дріжджів (5 кг). Дріжджі збагачують вироби вітамінами і повноцінними білками, надають їм високої пористості. В рецептуру Нарізних і Нарізних молочних батонів входять цукор і маргарин. Нарізні молочні батони збагачують також сухим знежиреним молоком. В рецептуру Студентських батонів входить цукор і маргарин.

Батон Столовий

Форма батонів довгасто-овальна (батони Нарізні, Нарізні молочні, Студентські, з родзинками, Столові) або довгаста (батони Особливі). На поверхні батонів Столових є від 1 до 3 косих надрізів, інших — від 5 до 7 таких надрізів.

Булка Сонечко

Булки і булочки. Назви походять від латинського слова “була”, тобто куля. Багато булочних виробів не мають круглої форми, однак називаються

булками або булочками. Маса булок і булочок невелика — 50—200 г. До найбільш поширених булок належать Міські, а булочок — Молочні, Гірчичні, “Маля”, Дарницькі, з маком та ін. Міські булки виготовляють з борошна вищого і 1-го сортів. В рецептуру входять цукор і маргарин. Булочки Молочні і "Маля” випікають з борошна вищого сорту. В рецептуру Молочних входить значна кількість молока незбираного, в “Маля” — масло вершкове, молоко свіже, ферментний препарат “Оризон-ПК”. Булочки Гірчичні, Дарницькі і з маком випікають з борошна 1-го сорту. В їх рецептуру входить цукор. Булочки Гірчичні збагачують гірчичною олією, Дарницькі — маргарином і незбираним молоком, з маком — маргарином і маком.

Булочки Дарницькі, “Маля” круглої форми, булки молочні та Гірчичні мають округлу або овальну форму із загостреними кінцями, а Міські — довгасто-овальну. Булки і булочки можуть мати різну поверхню: гладеньку або борошнисту, посипану маком, з надрізами, наколеннями, гребінцем або без них. Булки Міські мають піднесений гребінець, який проходить уздовж виробу. Поверхня булочок “Маля” — гладенька, а Гірчичних — гладенька з відбитком штампа або без нього, Дарницьких — посипана крихтами.

Калач Обрядовий

Калачі. Вироби випікають з часів Київської Русі. Назва виробів походить від слов’янського слова “коло”, що означає круглий. До простих калачів належать калачі Московські, які виготовляють з пшеничного борошна вищого сорту. Форма нагадує висячий замок, поверхня шорстка, злегка борошниста. Знизу вироби підсипані борошном. На поверхні є дужка і піднесена губка.

Плетеники. Їх випікають з борошна вищого, 1-го і 2- го сортів. Вироби плетуть з 3 джгутів. З пшеничного борошна

вищого сорту випікають плетеники Міські, з маком і з борошна вищого сорту. До плетеників з борошна 2-го сорту належать плетеники з маком і з борошна 2-го сорту. В рецептуру Міських плетеників входять цукор і маргарин. Для приготування тіста використовують підвищену кількість пресованих дріжджів (1,5 кг). Плетеники з маком з борошна вищого сорту збагачують цукром, маргарином і маком, з борошна 2-го сорту — цукром і маргарином.

Форма плетеників довгасто-овальна з чітко вираженим плетінням. Поверхня глянцева, у виробах з маком посипана маком.

Хали (рис. 3.2.) на відміну від плетеників, плетуть не з трьох, а з кількох джгутів. В рецептуру хал входять цукор, маргарин, яйця курячі (для змащування поверхні). Форма довгасто-овальна з чітко вираженим плетінням, поверхня — з блиском.

(рис. 3.2.)

(рис. 3.3.)

Сайки (рис. 3.3.) — це булочні вироби, які користуються великим попитом. Слово “сайка” запозичене з естонської мови і означає “білий хліб”. Для виготовлення сайок використовують пшеничне борошно вищого, 1-го і 2-го сортів. До сайок з борошна вищого сорту належать сайки з родзинками; з борошна 1-го сорту — Гірчичні. В рецептуру сайок з родзинками входять цукор, маргарин, родзинки. Сайки Гірчичні збагачують цукром і гірчичною олією, сайки з борошна 1- го сорту — цукром і маргарином, з борошна 2-го сорту — цукром. Сайки випікають

формовим і подовим способами. Їх маса становить 0,2 кг. Форма сайок подових довгаста з округлими кінцями, формових — прямокутна. Сайка формова — це хлібина прямокутної форми, яка має від 5 до 8 поперечних заглибин. За цими заглибинами виріб можна легко розламати на окремі шматки. Сайка листова має форму Міської булки, але без гребінця (надрізу). Вироби випікають на листі, внаслідок чого вони не мають бокових скоринок. На поверхні і м'якушці сайок з родзинками є висушені ягоди винограду.

(рис. 3.4.)

Ріжки. (рис. 3.4.) Вироби мають серпоподібну зігнуту або довгасто-видовжену форму із потоншеними, інколи зігнутими кінцями. До них належать ріжки Молочні, шкільні, з маком, з кмином і сіллю. Молочні і шкільні ріжки виготовляють з борошна вищого і 1-го сортів, а решту — з борошна 1-го сорту. До рецептури ріжків шкільних входять цукор, маргарин, молоко незбиране свіже, ферментативний препарат "Оризон-ПК". Молочні ріжки (рис 3.5.) збагачують цукром, молоком незбираним свіжим і маслом вершковим. При приготуванні тіста для Молочних ріжків використовують підвищену кількість пресованих дріжджів (5 кг). В ріжки з маком входять цукор, маргарин і мак, а з кмином і сіллю, крім того, кмин і кухонна сіль (2,5 кг). Більшу частину кухонної солі використовують для посипання поверхні. Маса ріжків від 50 до 200 г. Форма Молочних і шкільних ріжків довгаста із потоншеними, інколи зігнутими кінцями. Поверхня виробів гладенька з помітними витками. Форма ріжків з маком, а також з кмином і сіллю довгасто-овальна. Поверхня з рельєфом витків посипана маком або кмином і сіллю.

(рис. 3.5.)

До булочних виробів належать також деякі назви хліба: Молочний формовий (0,4 кг), Поліський (0,4 кг).

3.2.Приймання та зберігання

Приймаючи хлібобулочні вироби, у магазині перевіряють їх кількість та якість, якість тари і упаковування, строки витримування виробів після виймання з печі, правильність оформлення супровідного документа (накладної, рахунку-фактури), наявність у ньому відмітки про якість виробів. Забраковані при прийманні хлібобулочні вироби повертають постачальнику тим транспортом, який їх доставив. У супровідному документі, крім заповнення всіх належних реквізитів про приймання продукції, зазначають якість продукції та ознаки браку, який повертають. Працівники роздрібних торговельних підприємств повинні дотримуватися правил торгівлі хлібобулочними виробами. Для збереження споживних властивостей продуктів їх слід правильно вкладати у лотки, ящики, кошики, тару-обладнання, на етажерки та полиці. Зберігати і транспортувати хлібобулочні вироби навалом не допускається.

3.3.Транспортування, пакування, реалізація

Перевозять хлібобулочні вироби в основному автомобільним, рідше водним, залізничним і гужовим видами транспорту. З автомобільного транспорту для перевезення хлібобулочних виробів найширше застосовується спеціалізований. Автомашини та інші транспортні засоби, призначені для перевезень хлібобулочних виробів, повинні мати санітарний паспорт або письмовий висновок міської чи районної санітарної інспекції про придатність їх для перевезення цієї продукції.

Постачання роздрібних торговельних підприємств хлібобулочними виробами здійснюється централізовано у встановлені графіком години. Кожну партію виробів забезпечують документацією про якість. У товарно-

транспортній накладній зазначають найменування виробів, масу одного виробу, роздрібну ціну, кількість штук, час виймання з печі, кількість тари, час виходу машини з підприємства в перший пункт здавання виробів. Відповідність хлібобулочних виробів вимогам нормативно-технічної документації

- Хлібобулочні вироби у тарі-обладнанні перевозять за схемою: хлібозавод — магазин. Ця схема доставляння вимагає доброї підготовленості магазинів. На хлібозаводі продукцію безпосередньо з циркуляційного столу вручну або за допомогою спеціальних механізмів вкладають у лотки тари-обладнання. їх доставляють в експедицію для комплектації за замовленнями магазинів та маршрутом перевезення. Завантаження тари-обладнання в автомобілі та розвантаження її з автомобілів може здійснюватись вручну. В цьому випадку висота рампи, як правило, відповідає висоті кузова автомобіля. Якщо висота рівнів рампи та вантажної платформи кузова автомобіля різна для завантаження тари-обладнання в автомобіль застосовують спеціальні пристрої: піднімальний стіл; розвантажувальний пристрій; пристрої для завантаження контейнерів.

засвідчують штампом встановленої форми.

Для упаковування хлібобулочних виробів використовують лотки, ящики, кошики, тару-обладнання контейнерного типу. Деякі хлібобулочні вироби упаковують у плівки з полімерних матеріалів, парафінований папір. Упаковування хлібобулочних виробів у полімерні плівки, парафінований папір та інші матеріали сприяє сповільненню черствіння, зниженню втрат маси виробів, збереженню їхнього аромату і підвищенню культури торгівлі. Воно має велике гігієнічне значення, оскільки виключає доторкування рук людини до готових виробів.

- Працівники роздрібних торговельних підприємств повинні дотримуватися правил торгівлі хлібобулочними виробами. Для збереження споживчих властивостей продуктів їх слід правильно вкладати у лотки, ящики, кошики, тару-обладнання, на стелажі та полиці. Зберігати і транспортувати хлібобулочні вироби навалом не допускається.
- У залі магазину на видному місці має бути табличка з нагадуванням про те, що відбирати хлібобулочні вироби треба тільки виделками або за допомогою акуратно вирізаних смужок чистого паперу чи поліетиленових кульків.
- У магазинах, що реалізують хлібобулочні вироби, на видному місці вивішують графік завезення продукції, де зазначають години першого та наступних завезень виробів з хлібопекарських підприємств.

Контрольні питання

1. Назвіть асортимент булочних виробів.

2. Які показники враховують при прийманні?

3. Які умови зберігання булочних виробів?

4. Як здійснюють транспортування та пакування?

Розділ 4

Здобні булочні вироби

4.1.Споживні властивості

Здобні хлібобулочні вироби відрізняються від інших булочних виробів тим, що до їхньої рецептури входить велика кількість жиру (5—20 %), цукру (10—25 %), яєць (3,6 %). Для покращення смаку та аромату додають ваніль, повидло, поверхню змащують яйцем, посипають цукровою пудрою. Випускають здобу звичайну та виборзьку, просту та фігурну.

У рецептуру здобних хлібобулочних виробів входить підвищена кількість молочних продуктів, вершкового масла, маргарину, родзинок, яєць та інших компонентів. За харчовою, біологічною та енергетичною цінністю вони близькі до борошняних кондитерських виробів. Вироби виготовляють переважно з борошна пшеничного вищого і 1-го сортів. До них належать **булки, булочки, ватрушки, калачі, ріжки, короваї, (рис. 4.1.)** деякі назви хліба та ін. За масою здобні хлібобулочні вироби поділяють на дрібно-великоштучні.

(рис. 4.1.)

Маса дрібноштучних виробі в становить 200 г і менше, великоштучних — від 200 до 500 г.

4.2.Класифікація та асортимент

При виготовленні багатьох здобних хлібобулочних виробів використовують нетрадиційні види сировини — плодоягідні соки, пюре, плодові порошки, повидло, сироватку молочну (свіжу і суху) тощо. До таких виробів належать: булки *Шахтарські* вітамінізовані, Домашні; булочки *Подільські*, “Сніжок”, *Білоцерківські*, “Яблучко”; ріжки яблучні; плетеники

Українські; здоба з повидлом; витушки *Запорізькі*. Їх виготовляють з борошна вищого сорту.

В рецептуру булок входять такі компоненти: *Шахтарських* вітамінізованих — молочна сироватка суха, цукор, маргарин, яблучне пюре або повидло, вітаміни В2 і РР~ *Домашніх* — маргарин, цукор, яйця, молоко сухе знежирене. При виготовленні булочок *Подільських* в тісто додають молоко сухе знежирене, цукор, маргарин, яєчні продукти. В рецептуру булочок “Сніжок" входять цукор, масло вершкове, яйця, молоко згущене з цукром, повидло. Булочки *Білоцерківські* належать до виробів з яблучними видами сировини. В їх рецептурі є сік яблучний концентрований, вершкове масло, цукор і яйця. При виготовленні булочок “Яблучко” використовують сік яблучний натуральний, порошок з яблук, маргарин, молоко сухе знежирене. В рецептуру ріжків яблучних входять цукор, маргарин, повидло яблучне, яйця, а плетеників *Українських* — молоко сухе незбиране, цукор, маргарин, яйця. Здобу з повидлом збагачують повидлом, цукром, маргарином, молоком сухим незбираним. Поверхня посипана крихтами. Витушки Запорізькі — це національний вид здобних виробів. В його рецептуру входять повидло, цукор, маргарин.

Булочка Сніжок

(рис. 4.2.)

До асортименту здобних хлібобулочних виробів належать булки Ароматні, булочки “Сонечко”, кільця Дитячі, підківки здобні та ріжки виті (рис. 4.2.). В їх рецептуру входять цукор і маргарин. В кільця Дитячі замість маргарину додають вершкове масло. Крім цих видів сировини в рецептуру булочок Ароматних

входить повидло, яблучний порошок, яйця і кориця; булочок “Сонечко" — повидло, молоко сухе знежирене і ванілін; кілечок Дитячих — плодове пюре, молоко сухе знежирене, яйця; підківок здобних — повидло, молоко сухе знежирене, ванілін; ріжків витих — молоко сухе знежирене.

4.3.Вимоги до якості та зберігання

Якість здобних булочних виробів визначається органолептичним методом за кількома показниками.

Форма повинна бути правильною, відповідати задуманому вигляду, у подових виробах — овальна, видовжена, округла, у формових — прямокутна.

Поверхня — гладенька, без значних тріщин, пухирів, інших пошкоджень.

М’якушка здобних булочних виробів має бути добре пропеченою, не глевкою, без грудочок, без слідів не промішування, рівномірно пористою.

Смак та запах повинні відповідати виду виробів, без сторонніх присмаків та запахів.

Еластичність перевіряють надавлюванням на нього зверху. Якщо під час надавлювання його поверхня повертається у попередній стан, даний виріб - свіжий.

Зберігають вироби в окремих, спеціально відведених, чистих, сухих приміщеннях за температури не нище +6°С та відносній вологості повітря 75-80 %. Дрібні вироби можна зберігати не більше 16 год. Вироби з пшеничного борошна не псуються протягом 24 годин.

Нестандартні, а також вилучені з продажу вироби, повертають постачальнику в узгодженні терміни згідно з договором. Залишки кусків хлібобулочних виробів, сухарні крихти, випадково забруднені вироби, а також крихти, збирають

у місткості з написом «санітарний брак» і здають в установленому порядку.

Контрольні питання

1. *Від чого залежать споживні властивості здобних булочних виробів?*
2. *Як класифікують вироби за видом сировини та їх асортимент?*
3. *Які правила зберігання та вимоги до якості виробів?*

Розділ 5

Бубличні та сухарні вироби

5.1.Асортимент виробів

До бубликових виробів належать бублики, сушка. Бублики випікають з борошна вищого, 1-го, 2-го сортів, круглими, овальними, різної товщини та діаметра. Бублики бувають прості, цукрові, здобні (рис. 5.1.).

Сушки випускають із борошна вищого, 1-го, 2-го сортів. Товщина кілець 6—17 мм. Сушка буває проста, ванільна, гірчична, здобна.

Сухарні вироби — це висушені шматочки хлібобулочних виробів овальної або круглої форми. На відміну від інших хлібобулочних виробів, сухарі мають низьку вологість (від 8 до 12 %), у результаті чого зберігаються тривалий час без зміни якості. Поділяються сухарі на здобні та прості (армійські). Здобні сухарі випікають з пшеничного борошна вищого, 1-го, 2-го сортів з додаванням цукру, масла, яєць (Ванільні, Слов'янські, Кавові, Московські).

(рис. 5.2.)

Бублики (рис. 5.2.) — це штучні, найбільші за розмірами вироби з групи бубличних. Діаметр кільця бубликів 7—10 см. Товщина джгута — до 3,3 см. Маса бубличних виробів становить від50 і 100 г, вологість 2—27%. Бублики мають м'яку, пружну консистенцію, їх виготовляють з пшеничного борошна 1-го сорту. За консистенцією і запахом бублики

нагадують булочні вироби. У прості бублики додають патоку. В рецептуру поліпшених бубликів, крім цукру, входять такі збагачувачі: Ванільних — маргарин і ванілін; Молочних — олія соняшникова, молоко незбиране; з маком — мак і патока; з кмином — кмин і патока. Здобні бублики збагачують такими компонентами: Гірчичні — гірчичною олією; Лимонні — маргарином, лимонною есенцією; здобні — маргарином. У рецептуру Українських бубликів входить значна кількість цукру, маргарин і мак. Поверхня бубликів гладенька, глянцева. До нових назв бубликів належать бублики Маріупольські, Донецькі і Бахмацькі. Їх виготовляють з пшеничного борошна 1-го сорту. В рецептуру цих бубликів входить цукор. Крім того маріупольські бублики збагачують маргарином; Донецькі — маргарином, олією соняшниковою і молоком сухим незбираним. Форма бублика у вигляді кільця, поверхня гладенька, глянцева.

Баранки (рис. 5.3.). Ці вироби називають ще хлібними консервами. На відміну від бубликів баранки мають крихку консистенцію, оскільки до їх складу входить мало води (12—18%). Баранки випікають з пшеничного борошна вищого і 1-го сортів. Діаметр кільця не перевищує 7—9 см, товщина джгута — 2 см. Маса виробів 25—40 г. За рецептурою баранки поділяють на прості, поліпшені і здобні. Прості баранки виготовляють тільки з борошна 1-го сорту. В рецептуру входить невелика кількість цукру і патоки. До поліпшених виробів належать -Молочні, які виготовляють з борошна 1-го сорту. В рецептуру цих баранок входять цукор і молоко незбиране. Здобні баранки випікають з борошна пшеничного вищого і 1-го сортів. До здобних баранок з борошна вищого сорту належать Ванільні, Лимонні, Київські (цукрові, з маком), Здобні, Слов'янські і Яєчні.

(рис. 5.3.)

Сушки (рис. 5.4.). Це найменші за розмірами бубличні вироби. Діаметр кільця їх становить 4—7 см, а товщина джгута не перевищує 1,7 см. Маса виробів коливається від 7 до 12 г. Вологість сушок дуже низька (8—12%), внаслідок цього вони є крихкими виробами. Їх, як і баранки, також називають хлібними консервами. Виготовляють сушки з пшеничного борошна вищого і 1-го сортів. За рецептурою сушки поділяють на прості, поліпшені і здобні. В рецептуру простих сушок входить невелика кількість цукру; у прості сушки з борошна вищого сорту додають патоку.

(рис. 5.4.)

Поверхня сушок гладенька, глянцева. В сушках з маком і солоних вона посипана відповідно маком і сіллю. Кількість виробів в 1 кг нормована. Залежно від назви виробу в 1 кг сушок міститься від 95—100 шт. (Молочні, Нові) до 110—120 шт.(Ванільні, Лимонні, Міські). Дуже дрібні за розмірами сушки “Маля”, в 1 кг їх 220—240 шт.

(рис. 5.5.)

Хлібна соломка (рис. 5.5.) за своїми споживними та іншими властивостями близька до сушок. Для її виготовлення використовують пшеничне борошно вищого і 1-го сортів з високим вмістом клейковини — не менш як 32—35%. Тісто готують безопарним способом, з посиленою механічною обробкою. З пшеничного борошна вищого сорту виготовляють соломку Київську, з першого — Ванільну, солодку і солону. В рецептуру соломки входять такі компоненти: Київської — цукор, маргарин, олія соняшникова, мак, ванілін; Ванільної — цукор, маргарин і ванілін; солодкої — цукор, маргарин; солоної — цукор, маргарин і підвищена

кількість солі (2,5 кг, в тому числі 2,2 кг для посипання). Поверхня хлібної соломки гладенька або трохи шорстка.

До нових видів хлібної соломки належать соломка Ароматна і Фруктова. В їх рецептуру входить цукор і маргарин. Крім цих компонентів у соломку Ароматну додають есенцію, Фруктову — повидло.

Хлібні палички (рис. 5.6.). Їх випікають з пшеничного борош-на вищого і 1-го сортів. Хлібні палички, як і хлібна соломка подібні до сушок. Виготов- ляючи хлібні палички, тісто розкачують у тонку стрічку, розрізають на смужки необхідної ширини і довжини, кладуть у жолобки металевих листів і випікають. На відміну від хлібної соломки хлібні палички мають добру розпущеність і краще засвоюються. До хлібних паличок з борошна вищого сорту належать: здобні, хлібні і хлібні з кмином.

(рис. 5.6.)

(рис. 5.6.)

Сухарні вироби (сухарі) (рис. 5.6.) — це вироби з черствого хліба або сухарних плит, виготовлені за відповідними рецептами і технологічними режимами. Сухарі поділяють на прості (Армійські) і здобні.

Сухарі Армійські виготовляють з хліба житнього оббивного, житньо-пшеничного оббивного, пшеничного оббивного, 1-го і 2-го сортів. Для цього хліб або сухарні плити ріжуть на скибки 20—25 мм завтовшки і висушують у металевих касетах при температурі 100—120°С до вмісту вологи 11—12%. Намочуваність сухарів у воді кімнатної температури не повинна перевищувати 4—5 хв з формового хліба і 6—8 хв — з подового.

Великим попитом користуються сухарі здобні. Тісто для них готують опарним способом. Асортимент цих сухарів широкий. Сухарі різних назв відрізняються між собою рецептурою, розмірами і оздобленням поверхні. Здобні сухарі виготовляють з борошна пшеничного вищого, 1-го і 2-го сортів. Найбільш широкий асортимент здобних сухарів з борошна вищого сорту від 15 до 20 назв. До них належать сухарі Ванільні, Гірчичні, Дитячі, Київські, Лимонні, Любительські, Молочні, Горіхові, Осінні, Особливі, з родзинками, з маком, Вершкові, Українські, Ювілейні та ін.

До нових назв сухарів здобних належать сухарі Фруктові, Пікантні, з корицею і “Новинка”. Їх виготовляють з борошна пшеничного вищого сорту. В рецептуру Фруктових сухарів входять: цукор, маргарин, повидло, яйця. Для виготовлення сухарів Пікантних використовують цукор, маргарин, яйця, томат-пасту, кмин. У рецептуру сухарів з корицею входять: цукор, маргарин, яйця і кориця, а сухарів «Новинка» — цукор, маргарин і яйця.

Хлібні хрусти — це хлібобулочні вироби у формі прямокутних пластинок розміром 6 і 12 см та 6—7 мм завтовшки. Вироби мають у своєму складі дуже мало вологи, вони легкі та хрусткі. При виготовленні тіста для хлібних хрустів використовують велику кількість дріжджів (60—90 кг пресованих на 1 т борошна). Тісто розкачують у тонку стрічку, поверхню якої наколюють спеціальним валиком зі шпильками, щоб запобігти здуттю скоринки при випіканні. Стрічки розрізають на пластинки і випікають. Хлібні хрусти залежно від рецептури бувають прості і здобні. До простих хрустів належать прості, обдирні, посипані сіллю і Спортивні.

Хлібні хрусти мають прямокутну форму. У хрустів у вигляді плитки поверхня шорстка з наколеннями і рельєфом. На поверхні хлібних хрустів до пива може бути сіль, Спортивних — висівки, з корицею — кориця.

5.2.Зберігання виробів

На хлібобулочні вироби пониженої вологості встановлені гарантійні терміни зберігання. За умови додержання необхідних умов зберігання ці терміни для баранок і сушок становлять відповідно 25 і 45 діб. Баранки і сушки в пакетах із поліетиленових і целофанових плівок можна зберігати до 15 діб. Хлібні палички, хлібну соломку Київську і Ванільну зберігають до 1 місяця, хлібну соломку солодку, солону, Ароматну і Фруктову — до 3 місяців.

Термін зберігання сухарів здобних залежить від сорту пшеничного борошна, рецептури і упаковування. Він коливається від 15 до 60 діб. Окремі найменування сухарів здобних з борошна вищого сорту можна зберігати не довше, діб: Особливі — 15; Гірчичні, з маком, Молочні, Горіхові, Вершкові, Ювілейні і здобні з корицею — 45; Ванільні, Дитячі, Київські, Любительські, Осінні, з родзинками, Українські і Шкільні — 60. Термін зберігання сухарів здобних з борошна першого сорту такий: Туристичних — до 45 діб; Дорожніх, Кавових, Ювілейних — до 60 діб. Сухарі здобні в пакетах з поліетиленової плівки зберігають до 30 діб.

Гарантійний термін, зберігання хрустів становить: простих з житнього борошна (прості, посипані сіллю, Спортивні) — 120 діб; здобних з борошна пшеничного або суміші житнього і пшеничного (Десертні, Столові) — 90 діб і 45 діб (Любительські, до чаю, з корицею, до пива, Домашні).

5.3.Дефекти здобних сухарів і бубликів

5.4.Пакування, маркування, транспортування, реалізація

Для упаковування сухарів Армійських вагових використовують мішки паперові багатошарові, ящики з гофрованого картону, дощані і фанерні, банки жерстяні. Як споживчу тару використовують пакети паперові і з поліетиленової плівки. Сухарі здобні вагові упаковують в ящики дощані, фанерні, з гофрованого картону, застелені чистим папером. Фасовані здобні сухарі упаковують у картонні пачки або в коробки, або в пакети з полімерних матеріалів, загорнувши їх перед цим у пергамент, під- пергамент або в папір. Маса нетто

Назва	Причина виникнення
Нерівномірна пористість	Недостатнє вистоювання тіста
Нерівномірне забарвлення, підгоріла або бліда поверхня	Порушення режиму сушки
Знижена хрупкість, недостатнє набрякання у воді	Недостатня пористість плит, надмірний термін сушки
Неправильна форма	Підвищена вологість тіста, надмірне або скорочене вистоювання тіста, порушення в роботі формовочних приладів
Недосушені вироби	Підвищена температура в пекарній камері
Сторонні включення	Недбала підготовка сировини до замісу тіста
Сторонні запахи	Порушення правил товарного сусідства при зберіганні, використання недоброякісної сировини
Сторонні присмаки	Згіркнення жиру, розвиток плісеней або бактерій при недбалому зберіганні виробів

фасованих сухарів повинна становити від 0,1 до 0,5 кг. Упаковану продукцію вкладають у ящики.

Для упаковування хрустких хлібців використовують картонні пачки. Пачки з хлібцями масою нетто 60—300 г вкладають у ящики з гофрованого картону масою не більше ніж 12 кг, пачки масою 0,5 і 1 кг — в коробки з гофрованого картону масою не більше 9 кг, або фанерні ящики масою не більше 15 кг.

Соломку вагову упаковують у ящики дощані, фанерні або з гофрованого картону. Ящики всередині вистеляють папером.

Зверху соломку теж закривають папером. Фасовану соломку упаковують у картонні або паперові коробки або пачки масою нетто 0,4 і 0,5 кг. Потім їх складають в коробки, картонні пачки та ящики з гофрованого картону.

Для збереження споживних властивостей виробів їх слід правильно вкладати у лотки, ящики, кошики, тару-обладнання, на етажерки та полиці. Зберігати і транспортувати хлібобулочні вироби навалом не допускається.

У залі магазину на видному місці має бути табличка з нагадуванням про те, що відбирати хлібобулочні вироби треба тільки виделками або за допомогою акуратно вирізаних смужок чистого паперу.

У магазинах, що реалізують хлібобулочні вироби, на видному місці вивішують графік завезення продукції, де зазначають години першого та наступних завезень виробів з хлібопекарських підприємств.

Керівники торговельних закладів повинні слідкувати, щоб у продажу завжди були пакети з полімерних або інших матеріалів.Не допускаються до продажу фасовані вироби без маркування державною мовою. Не повинна наводитися інформація про їх лікувальні дані без дозволу МОЗ. При маркуванні використовуються затверджені в установленому порядку символи, якими позначають лікувальні ,дієтичні, лікувально-профілактичні вироби.

Контрольні питання

1. *В чому полягають особливості виготовлення бубличних*

- Щоб доставити свіжий хліб від хлібопекарні до місць споживання (магазинів, підприємств громадського харчування та ін.) без втрати його смакових якостей, потрібно чітко дотримуватися термінів зберігання хліба на заводах і пекарнях. Хлібопродукція повинна бути відправлена в магазин не раніше 1 години та не пізніше 14 годин після її випікання (залежно від сорту виробу).
- Для забезпечення цілості хліба під час навантаження необхідно:
- заповнювати лотки визначеною кількістю хліба;
- укладати формовий хліб в один ряд заввишки на бокову чи нижню скорину;
- укладати спечений на черені хліб в один ряд заввишки на нижню чи бокову скорину з ухилом до бокової чи задньої стінки лотка;
- укладати дрібно-поштучні хлібобулочні вироби вагою до 200 г на нижню скоринку в один-два ряди заввишки.
- Перевезення хліба та хлібобулочних виробів здійснюється, переважно, за погодинними графіками та погодженими маршрутами.

   виробів?

2. *Назвіть умови зберігання.*
3. *Які правила транспортування та пакування виробів?*
4. *Вкажіть терміни зберігання сушок.*
5. *Які дефекти можуть виникати у бубличних та сухарних виробах?*

Тестові завдання

«Хлібобулочні вироби»

Питання №1. До хлібобулочних виробів відносять:
а) хліб і булочні вироби;
б) хліб, булочні і сухарні вироби;
в) хліб, крекери, булочні, бубликові і сухарні вироби;
г) хліб, булочні, бубликові, здобні і сухарні вироби та деякі інші.

Питання №2. Терміни зберігання хліба з житнього борошна
а) 16 год.;
б)24 год.;
в) 28 год.;
г) 36 год.

Питання №3. До булочних виробів належать:
а) батони, пиріжки, булки, булочки, калачі, плетеники, хали, сайки, ріжки;
б) батони, крекери, рулети, булки, булочки, калачі, плетеники, хали, сайки, ріжки;
в) батони, булки, булочки, калачі, плетеники, хали, сайки, ріжки;
г) батони, бублики, булки, пиріжки, хали, плетеники, сайки, ріжки.

Питання №4. До бубликових виробів належать:
а) бублики, баранки, сушка;
б) бублики, баранки, сушка, кекси;
в) бублики, баранки, сушка, крекери;
г) бублики, баранки, сушка, хлібні палички.

Питання №5. В Україні споживають хлібобулочних виробів на 1 людину:
а) в рік 120-125 кг або в день 350-360 гр;
б) в рік 150-175 кг або в день 450-460 гр;
в) в рік 200-215 кг або в день 550-560 гр;
г) в рік 250-260 кг або в день 700-720 гр.

Питання №6. До складу хлібобулочних виробів входять:
а) вода, білки, жири, інші речовин;
б) вода, вуглеводи, білки, жири, органічні кислоти, мінеральні речовини;
в) вуглеводи, білки, жири, мінеральні речовини;
г) вода, жири, органічні та неорганічні сполуки.

Питання №7. У хлібі із житнього борошна в порівнянні з пшеничним міститься води:
а) менше;
б) на рівні;
в) більше;
г) немає зовсім.

Питання №8. Енергетична цінність хліба становить ккал/100 гр:
а) житнього 180-220, пшеничного 230-250;
б) житнього 90-100, пшеничного 180-200;
в) житнього 110-150, пшеничного 200-210;
г) житнього 150-160, пшеничного 210-220.

Питання №9. Хліб оббивний із суміші пшенично-житнього борошна має таке співвідношення:
а) 50 : 50;
б) 60 : 40;
в) 70 : 30;
г) 80 : 20.

Питання №10. До рецептури поліпшених видів житнього хліба входять:
а) борошно, вода, дріжджі;
б) солод, патока, молочна сироватка, прянощі;
в) борошно, вода, дріжджі, кмин;
г) борошно, дріжджі, молочний порошок, цукор.

Питання №11. Асортимент пшеничного хліба залежно від рецептури поділяються на:
а) простий і поліпшений;
б) поліпшений і здобний;
в) простий, поліпшений і здобний;
г) простий і здобний.

Питання №12. Хала переплітається з такої кількості джгутів:
а) двох;
б) трьох;
в) чотирьох і більше;
г) не переплітаються.

Питання №13. До дієтичних видів хліба відносять :
а) Український, Дарницький;
б) Делікатесний, Шахтарський;
в) Білково-пшеничний, булочка з лецитином;
г) Молочний, Бородинський.

Питання №14. До основних чинників, які впливають на формування споживчих властивостей хлібобулочних виробів належать:
а) вид сировини;
б) сировина та її якість;
в) якість та технологія виготовлення;
г) вид сировини, її якість та технологія виготовлення.

Питання №15. Для розпушування тіста у виробництві використовують:
а) пресовані і сухі дріжджі;
б) харчову соду;
в) хімічні розпушувачі;
г) синтетичні розпушувачі.

Питання №16. «Сайка» з естонської мови означає:
а) кругла;
б) овальна;
в) білий хліб;
г) прямокутна.

Питання №17. Здобні хлібобулочні вироби відрізняються від звичайних:
а) підвищеним вмістом маргарину і молока;
б) підвищеним вмістом цукру і жиру;
в) підвищеним вмістом яєць і цукру;
г) підвищеним вмістом жиру і яєць.

Питання №18. До бубличних виробів відносяться:
а) бублики, сушка, хлібна соломка;
б) баранки, сушка, хлібні палички;
в) бублики, хрусти, сушка;
г) бублики, баранки, сушка.

Питання №19. Хлібні хрусти - це вироби у вигляді:
а) прямокутних пластинок;
б) трикутних пластинок;
в) квадратів;
г) кругів.

Питання №20. До хвороби хлібобулочних виробів відносяться:
а) непромішування;
б) підвищена кислотність;
в) черствіння;
г) пліснявіння, картопляна хвороба.

Питання №21. Кількість сушки в штуках, що міститься в 1 кілограмі:
а) 20-30 штук;
б) 30-50 штук;
в) 50-90 штук;
г) 95-240 штук.

Питання №22. Баранки мають розміри:
а) діаметр кільця 7-10 см, товщина джгута до 3,3 см;
б) діаметр кільця 4-7 см, товщина джгута 1,7 см;
в) діаметр кільця 10-15 см, товщина джгута 5 см;
г) діаметр кільця 7-9 см, товщина джгута 2 см.

Питання №23. Залежно від виду борошна, яке використовується для приготування тіста, хліб поділяють на:
а) житній, пшеничний, пшенично-житній, комбінований;
б) житній, пшеничний, пшенично-житній, житньо-пшеничний;
в) житній, пшеничний, пшенично-житній, ячмінний, житньо-соєвий ;
г) житній, пшеничний, житньо-пшеничний, ячмінний, кукурудзяний.

Питання №24. Картопляна хвороба спричиняється:
а) спорами картопляної палички, які потрапляють у хліб разом із дріжджами;
б) спорами картопляної палички, які потрапляють у хліб з повітря у тісто;
в) спорами картопляної палички, які потрапляють у хліб під час додавання молока;
г) спорами картопляної палички, які потрапляють у хліб разом із борошном.

Відповіді:

1.г); 2.г); 3.в); 4.а); 5.а); 6.б); 7.в); 8.а); 9.в); 10.б); 11.в); 12.в);

13.в); 14.г); 15.а); 16.в); 17.б); 18.г); 19.а); 20.г); 21.г); 22.г); 23.б); 24.г);

Вирішення торговельних ситуацій

Ситуація 1. При прийманні хліба від постачальника виявлено, що окремі вироби мають неправильну розпливчасту форму. Які ваші дії?
Ситуація 2. До керівника магазину звернувся обурений покупець і надав розрізану хлібину, в якій на зрізі видно нитки від мішковини. Яке рішення потрібно прийняти?
Ситуація 3. Покупець просить врізати половину батона, маса якого 0,4 кг, але продавець відмовився. Чи правильні дії прийняв продавець?
*Ситуація 4.*В магазин надійшли хлібобулочні вироби без сертифікату якості .Якими повинні бути дії працівника?

*Ситуація 5.*Покупець попрохав порекомендувати хліб для людини із захворюванням цукрового діабету .В наявності є Селянський , Дарницький ,Білково-висівковий та ін.

Відповіді до ситуацій

1. Не приймати вироби, повернути постачальнику, тим же транспортом, а у супровідних документах роблять відмітку.

2.Запропонувати іншу хлібину, або повернути гроші.

3.Продавець поступив правильно. Вироби масою 0,5 кг і більше дозволяється розрізати на дві-чотири частини.

4.Не приймати.(Пункт 11 розділу 1 в редакції МЗЕЗторгу №617 від.23.09.98.)

5.Білково-висівковий.

Література

1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник.- Київ: «Лібра», 2005.- 368 с.

2. Кришемінська Л.Д. Інтегрований курс підготовки продавця продовольчих товарів: Підручник.- Київ: «Вікторія», 2001.- 384 с.

3. Апопій В.В. Теорія та практика торговельного обслуговування: Підручник.- Київ: «Центр навчальної літератури», 2005.- 496 с.

4. Власова Л.Л. Практичні заняття з товарознавства продовольчих товарів: Посібник.- Київ: «Вища школа», 1995.- 56 с.

5. Олійник О.М. Організація обладнання і технологія продажу продовольчих товарів: Підручник.- К.: «ЛДЛ» 2004.- 296 с.

6.ДСТУ 2120-93. Хлібопекарське виробництво. Терміни Визначення.(Електронний ресурс).

7.Мітіна Л.А. Організація торгівлі продтоварами: Підручник.- М. Економіка, 1987.

8.Задорожний І. М. Товарознавство зерноборошняних товарів: Підручник.- К.:Вища школа,1993.-189 с.

Мазурак Н.І.

Хлібобулочні вироби

Навчально-методичний посібник

Коломия 2019.- 62 с.

Видано при методичному кабінеті Коломийського ІПТ