



Министерство науки и высшего образования  
Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В.  
Плекханова»

Выпускная квалификационная работа по теме:

«Оценка потребительских свойств и качества  
продовольственных товаров разных изготовителей на  
примере одной товарной группы»

Студентки Кузнецовой Ксении Алексеевны

Группы ТЭо-31

по специальности: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров

Руководитель: Барабанова Анастасия Викторовна, преподаватель техникума

# Актуальность

Хлебные продукты относятся к продуктам питания и включают в себя следующие позиции: мука, крупа, зерно в натуре, хлеб печеный и макаронные изделия в пересчете на муку.

Хлеб и хлебобулочные изделия являются одними из основных продуктов питания в России.

Доля хлеба и хлебобулочных изделий в общем обороте розничной торговли составляет около 2,3%.

В связи с чем необходимо ориентироваться в сортах хлеба и уметь определять его качество, чтобы не приобрести некачественный товар



# Объект исследования и предмет исследования

Объект исследования — хлеб из пшеничной муки 1 сорта различных производителей

Предмет исследования — потребительские свойства и качество хлеба

# Цель

Цель исследования – провести оценку потребительских свойств и качества хлеба из пшеничной муки 1 сорта различных предприятий – изготовителей

# Задачи

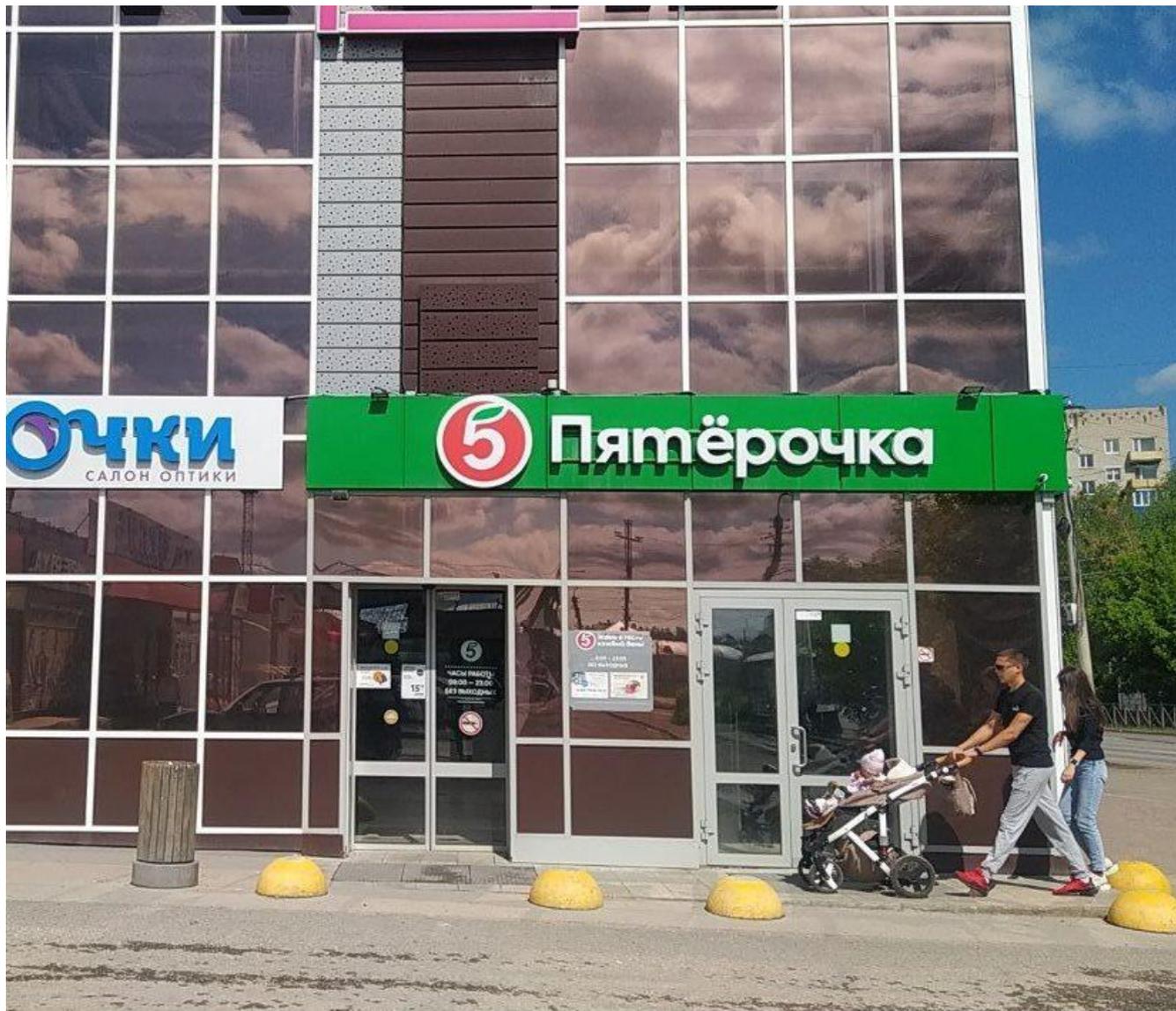
- Изучить классификацию ассортимента хлеба.
- Изучить факторы, формирующие качество хлеба
- Изучить потребительские свойства и показатели качества хлеба.
- Описать выбранные для исследования образцы
- Описать методы, которыми проводились исследования образцов
- Провести исследования качества образцов, дать оценку результатам исследования

# Основные теоретические положения

- Хлеб — хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19 % (по терминологии ГОСТ 32677-2014 массой более 500 г), получаемое путём выпекания теста (состоящего как минимум из муки и воды), разрыхлённого дрожжами или закваской
- Основными факторами, влияющими на формирование качества хлеба, являются используемое сырьё и технологический процесс производства.



# ООО «Агроторг», магазин «Пятёрочка»





# Образец 1

Хлеб белый

«обыкновенный»

формовой из

пшеничной

хлебопекарной муки

первого сорта МУП

«ИЛЬИНСКИЙ

ХЛЕБОКОМБИНАТ»,

рп. Ильинский, масса

500г



## Образец 2

Хлеб белый  
«обыкновенный» из  
пшеничной  
хлебопекарной муки  
первого сорта  
формовой, Ильинский  
хлеб, ИП Бегашев В.  
И., пос. Ильинский,  
масса 500г



Образец 3  
образец без  
маркировки



# Образец 4

Хлеб Белый  
«Обыкновенный» из  
пшеничной  
хлебопекарной муки  
первого сорта  
формовой в упаковке,  
ООО

«Производственное  
объединение  
«Первый хлеб», г.  
Пермь, масса 500г



# Образец 5

Кунгурский хлеб

«Сельский»

формовой изделия

хлебобулочные из

пшеничной

хлебопекарной

муки первого

сорта, ООО

«Хлебный дом», г.

Кунгур, масса 500г

# Маркировка Образца 1

МУП "ИЛЬИНСКИЙ ХЛЕБОКОМБИНАТ"  
617020, Пермский край, рп. Ильинский,  
ул. Оборонная, д. 64

**ХЛЕБ БЕЛЫЙ «ОБЫКНОВЕННЫЙ»  
ФОРМОВОЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ  
ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ ПЕРВОГО СОРТА**

**Масса нетто: 0,5 кг      ГОСТ 31805-2018**

Состав: мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, соль пищевая, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные прессованные.

Условия хранения: хранить при температуре не ниже 6°C. Срок годности 24 часа  
Час, дата изготовления на упаковке.

**ЕАС**

час	дата
07	28.05.22

# Маркировка Образца 2

2



**ИЛЬИНСКИЙ ХЛЕБ**  
**ИП Бегашев В.И.**  
Место нахождения производства:  
Россия, Пермский край, Ильинский р-он,  
пос.Ильинский, ул.Рабочая, 11

**ХЛЕБ БЕЛЫЙ «ОБЫКНОВЕННЫЙ»**  
**ИЗ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ**  
**МУКИ ПЕРВОГО СОРТА ФОРМОВОЙ**  
Масса нетто: 0,5 кг

**Состав:** мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода питьевая, соль пищевая, дрожжи хлебопекарные прессованные.  
Возможны следы молочных продуктов.

**Пищевая ценность в 100 г продукта:**  
белки – 8,1г; жиры – 1.0 г; углеводы – 52,8г.  
Калорийность/Энергетическая ценность:  
2420 ккал/1013кДж

**Условия хранения:** хранить при температуре не ниже 6°С изолированно от источников сильного нагрева и охлаждения.

**ГОСТ 31805-2018**  
**Час, дата изготовления – НА УПАКОВКЕ,**  
**КЛИПСЕ ИЛИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОМ СТИКЕРЕ**  
**ГОДЕН - 24 ЧАСА**



EAC

26.05.22.1

05.00

# Маркировка Образца 4

**ООО «Производственное объединение «Первый хлеб»**  
Юридический адрес: Россия, 614014, Пермский край, г. Пермь, Площадь Красная, 1. Тел. (342) 275-11-40.  
Место нахождения производства: Россия, 614038, Пермский край, г. Пермь, ул. Волховская, 40.

**ХЛЕБ БЕЛЫЙ** 4  
**«ОБЫКНОВЕННЫЙ»**  
**ИЗ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ**  
**МУКИ ПЕРВОГО СОРТА ФОРМОВОЙ**

Масса нетто  
упаковочной  
единицы – **0,5 кг.** ГОСТ 31805-2018

Состав: мука пшеничная хлебопекарная первого сорта; вода питьевая; соль пищевая; дрожжи хлебопекарные прессованные. Возможны следы молочных продуктов.  
Пищевая ценность 100 г продукта: белки – 8,1 г; жиры – 1,0 г; углеводы усвояемые – 52,8 г. Калорийность/Энергетическая ценность – 242,0 ккал/1013,0 кДж.  
Условия хранения: хранить при равномерной температуре не ниже 6°C изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения.  
Дата изготовления и упаковывания – НА УПАКОВКЕ, КЛИПСЕ ИЛИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОМ СТИКЕРЕ.

Годен – 3 суток.

**EAC**  

  
4 607135 195548

**ХЛЕБ БЕЛЫЙ**  
**«ОБЫКНОВЕННЫЙ»**  
из пшеничной хлебопекарной муки  
первого сорта формовой

# Маркировка Образца 5

Наименование изготовителя:  
ООО «ХЛЕБНЫЙ ДОМ».

Юридический адрес и место нахождения  
производства: Россия, 617470, Пермский край,  
г. Кунгур, Сибирский тракт, 1-й км,  
тел./ф: +7 (34271) 2-22-32

## Кунгурский хлеб

**ХЛЕБ** «СЕЛЬСКИЙ» **хлеб** формовой

*изделия хлебобулочные из пшеничной  
хлебопекарной муки первого сорта*

Состав продукта: мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода питьевая,  
дрожжи хлебопекарные прессованные, соль поваренная пищевая.

Пищевая ценность на 100 г продукта: белки-8,1 г, жиры-1,0 г, углеводы-48,8г  
Калорийность/энергетическая ценность -237 ккал/993 кДж

Условия хранения: хранить при равномерной температуре не ниже + 6°С  
изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения.

Изготовлено по ГОСТ 31805-2018. Дата изготовления и упаковывания  
(число, месяц, год) смотри на упаковке, клипсе.



8 3 4 7 1 9 7 0 8 1 5 7 6

МАССА НЕТТО:  
0,45 КГ  
СРОК ГОДНОСТИ:  
3 СУТОК.



02  
HDPE



EAC

# Внешний вид (форма, цвет) Образца 1



## Внешний вид (форма, цвет) Образца 2



# Внешний вид (форма, цвет) Образца 3



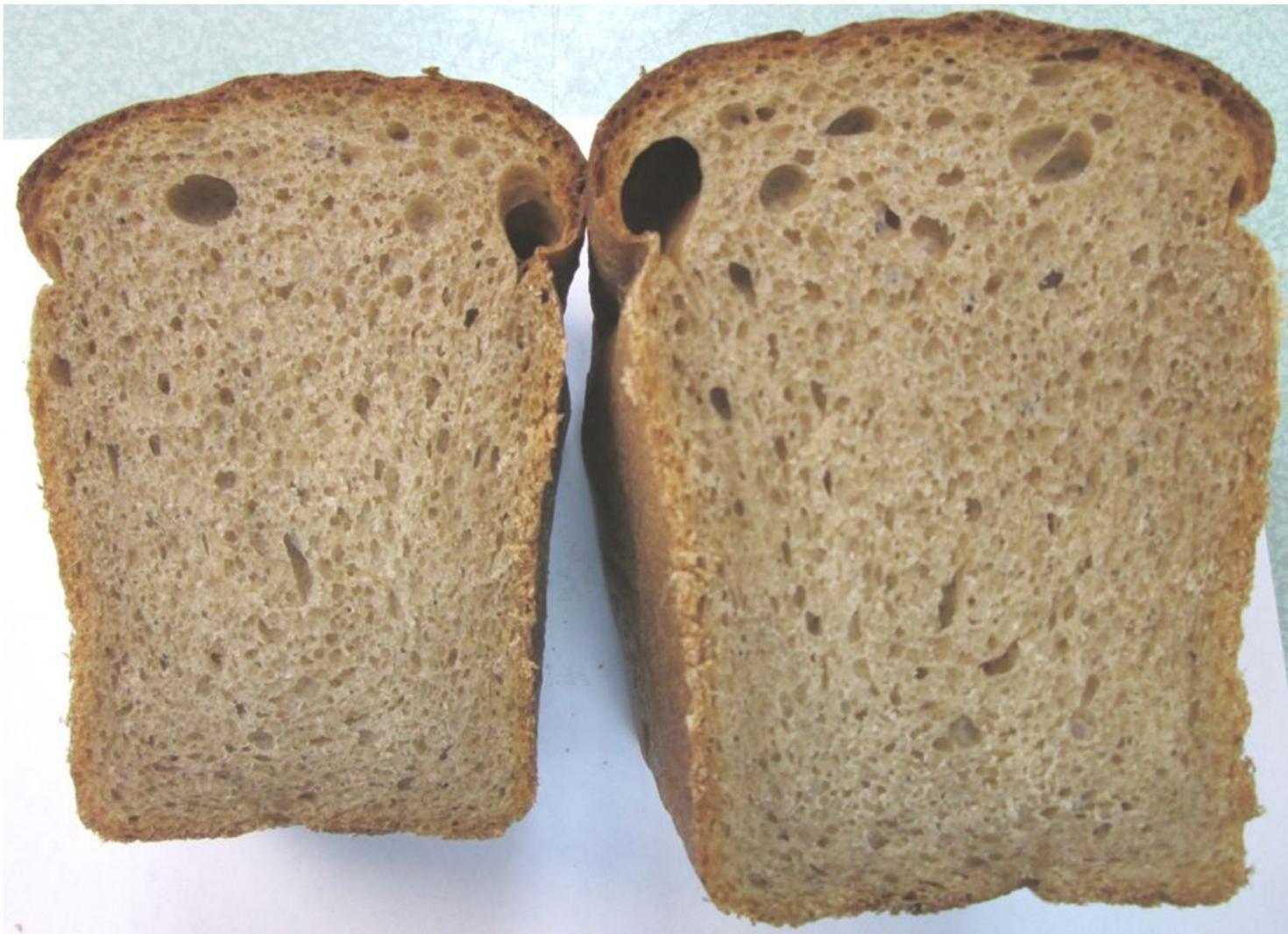
# Внешний вид (форма, цвет) Образца 4



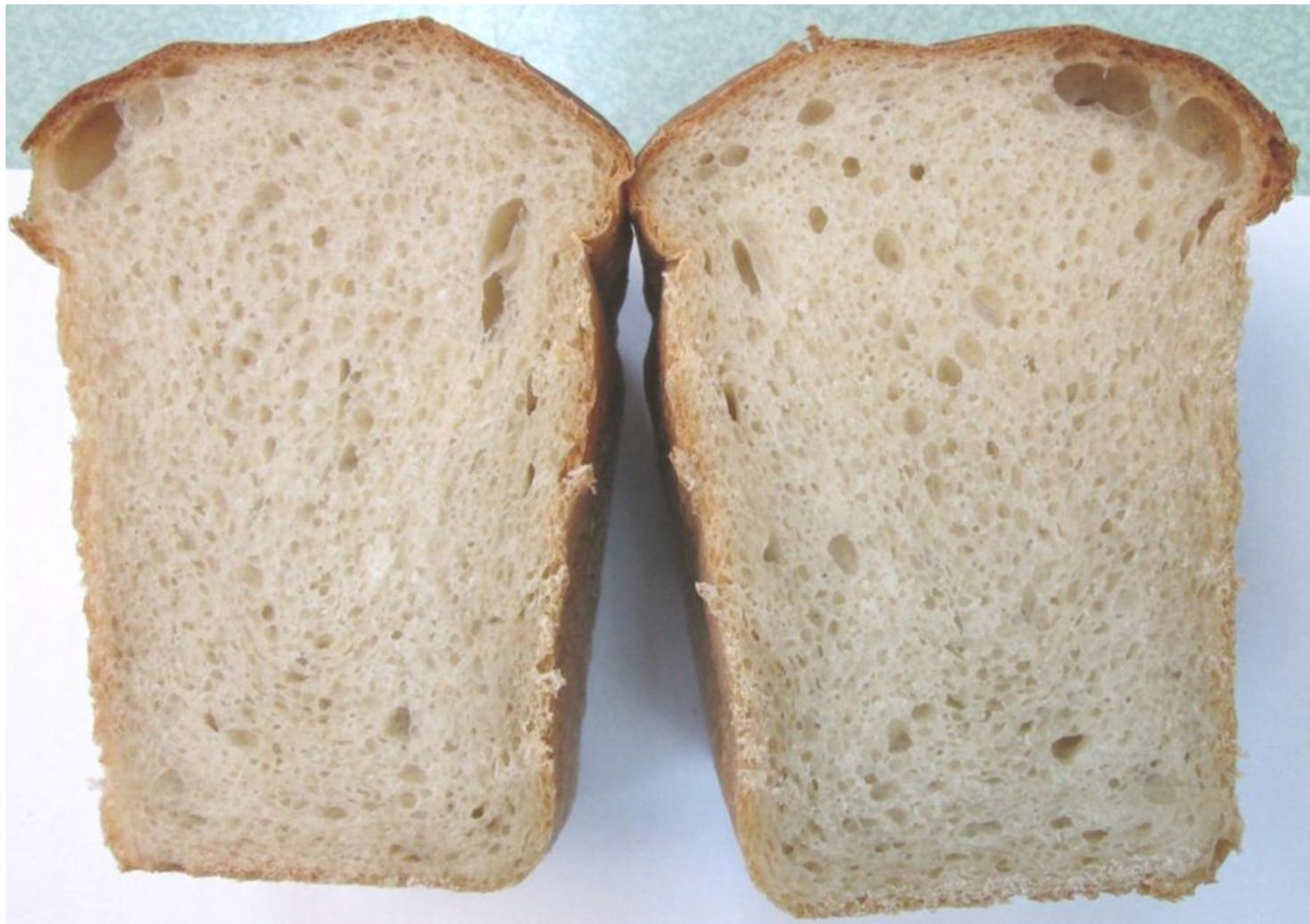
# Внешний вид (форма, цвет) Образца 5



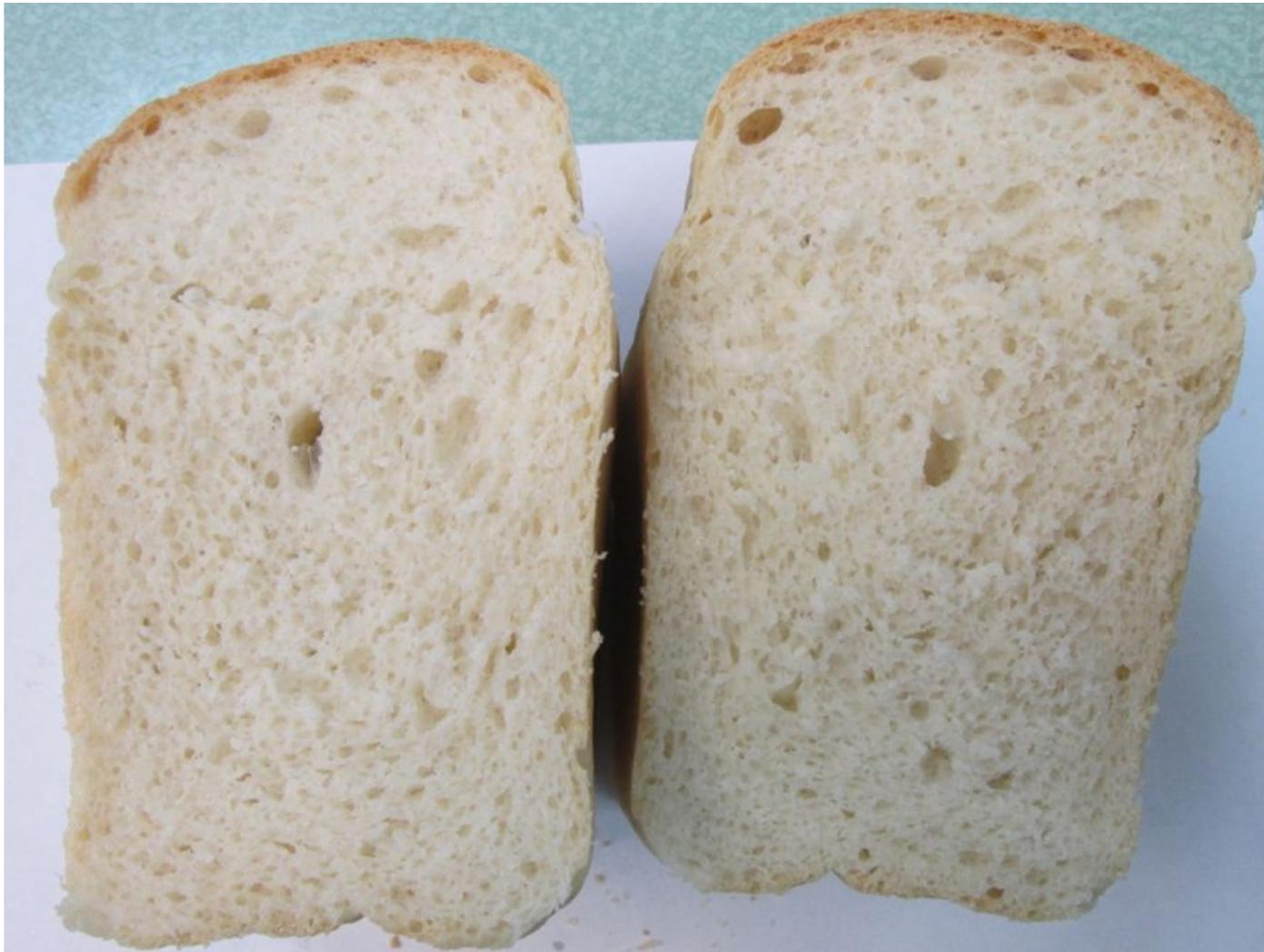
# Оценка состояния мякиша (пропеченность, промес, пористость) Образца 1



# Оценка состояния мякиша (пропеченность, промес, пористость) Образца 2



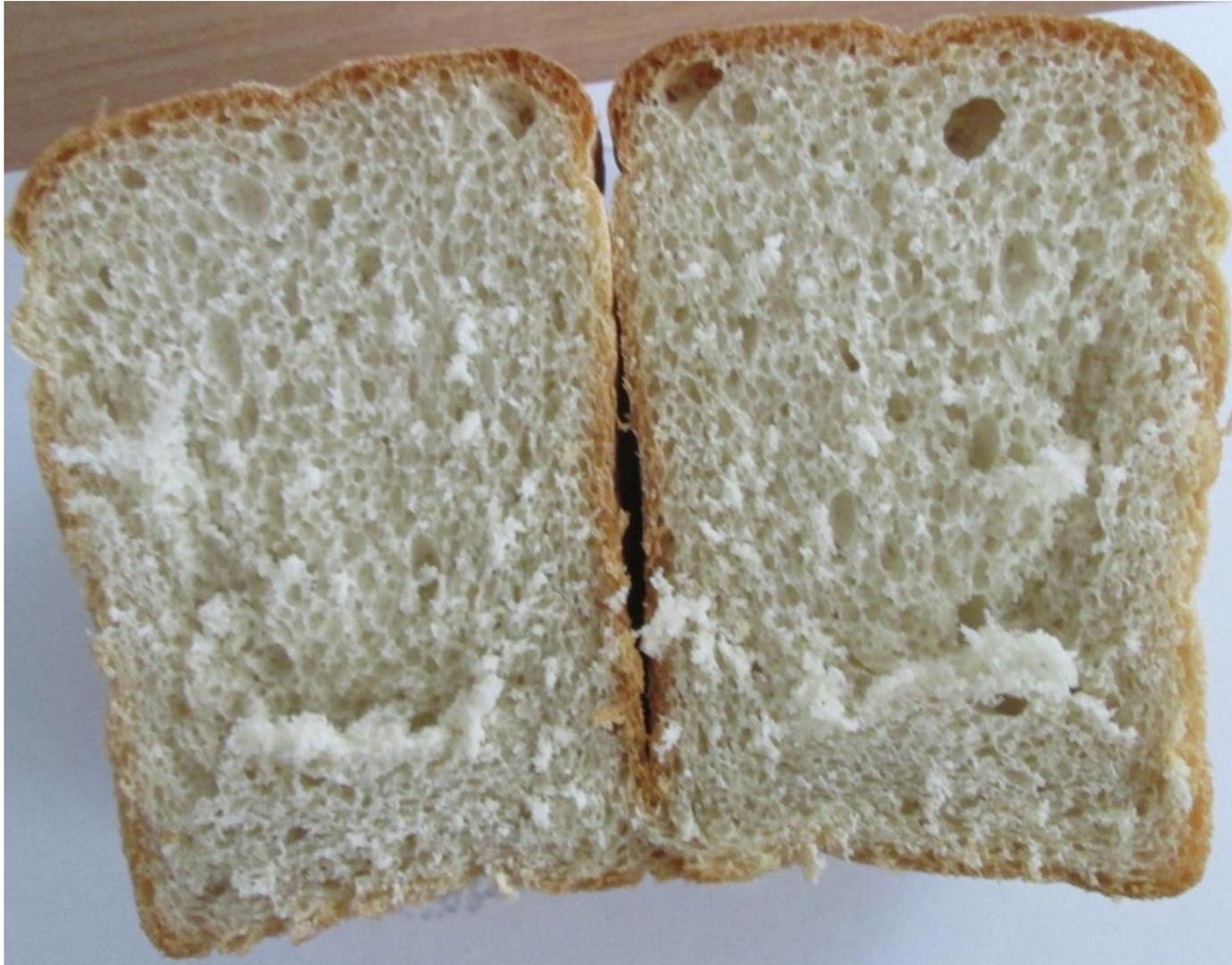
# Оценка состояния мякиша (пропеченность, промес, пористость) Образца 3



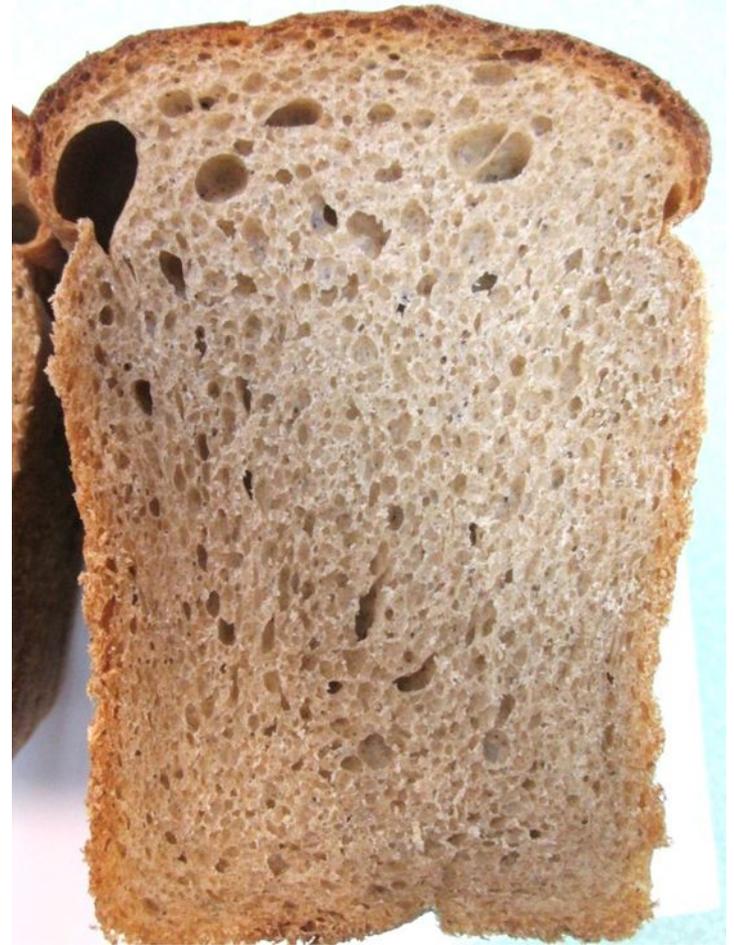
# Оценка состояния мякиша (пропеченность, промес, пористость) Образца 4



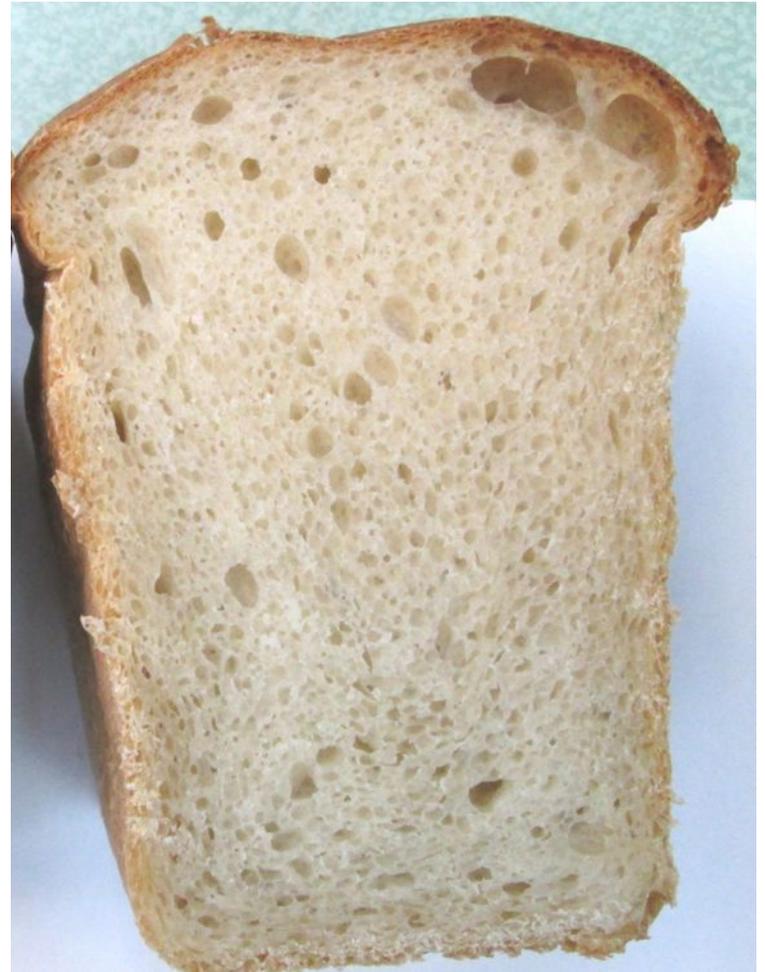
# Оценка состояния мякиша (пропеченность, промес, пористость) Образца 5



# Дефекты Образца 1



## Дефекты Образца 2



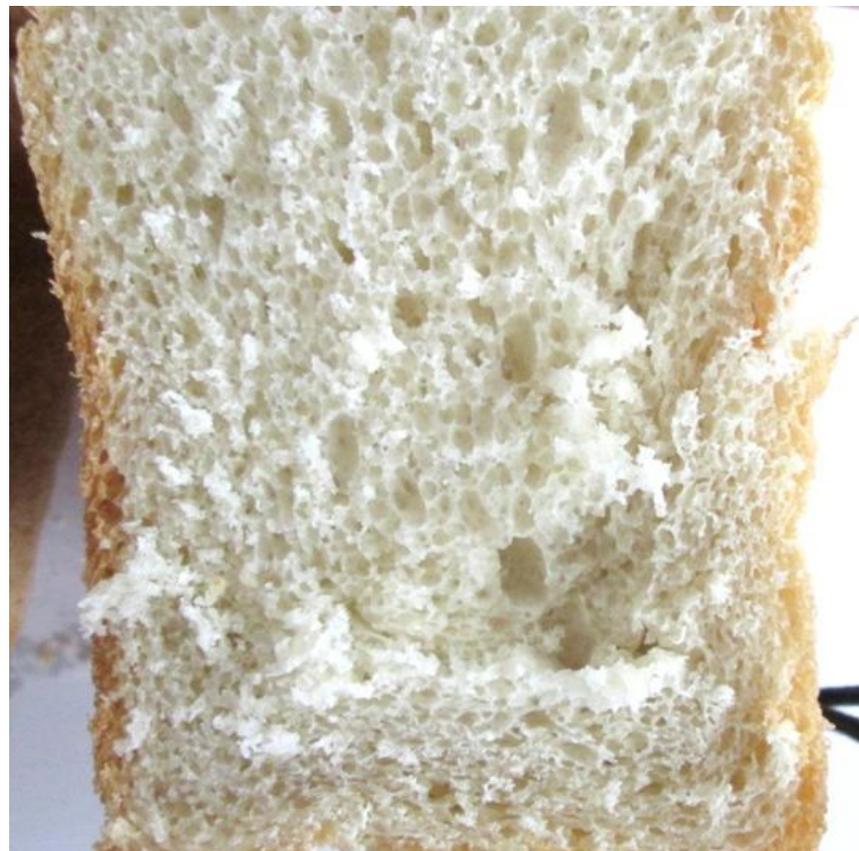
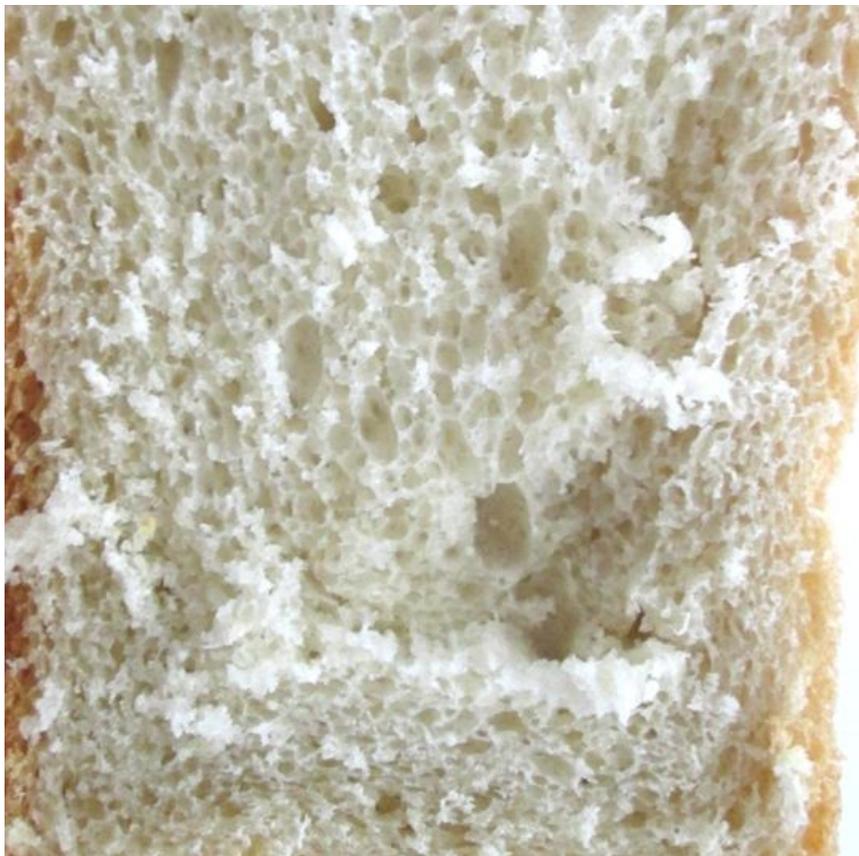
# Дефекты Образца 3



## Дефекты Образца 4



# Дефекты Образца 5



# Оценка массы хлеба

Наименование образца	Масса, г			
	Масса изделия, заявленная изготовителем, согласно маркировке	Фактически	Отклонение	
			±, г	%
Образец 1	500	483	-17	- 3,4
Образец 2	500	546	+46	+ 9,2
Образец 3	Не указана	450	-	-
Образец 4	500	500	-	0
Образец 5	450	466	+16	+3,6

# Оценка влажности хлеба

Наименование образца	Влажность, %	
	Требования ГОСТ 31805-2018	Фактически
Образец 1	19,0-52,0	41,0
Образец 2	19,0-52,0	40,0
Образец 3	19,0-52,0	42,0
Образец 4	19,0-52,0	19,0
Образец 5	19,0-52,0	20,0

# Сравнительная оценка образцов

Наименование показателя	Образец 1	Образец 2	Образец 3	Образец 4	Образец 5
полнота маркировки	0	1	0	1	1
внешний вид, форма, цвет	1	1	1	1	1
состояние мякиша	0	0	0	0	0
запах	1	1	1	1	1
вкус	1	1	1	1	1
наличие дефектов	0	0	0	0	0
Масса	0	1	1	1	1
Влажность	1	1	1	1	1
<b>Итого:</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>6</b>

Спасибо за внимание!