DOI: 10.17117/na.2016.07.01.144

<http://ucom.ru/doc/na.2016.07.01.144.pdf>

Поступила (Received): 25.07.2016

Нилова Л.П. Европейский хлеб. Баланс цены и качества

Nilova L.P. European bread. Balance of price and quality

На примере багетов проведен анализ цены и качества европейского хлеба на рынке г. Санкт-Петербурга. Каждое малое предприятие вырабатывает багеты разных наименований – новый, домашний, европейский, французский, отличающиеся только внешним видом и массой. Использование технологии отложенной выпечки повышает розничную цену багетов в 2,5-3 раза

Ключевые слова: багет, качество, цена, технология отложенной выпечки

The price and quality of the European bread sold at the market of Saint Petersburg is analyzed (on the example of baguettes). Each shallow enterprise develops baguettes of various names – The new, The house, The European, French, differ only in appearance and weight. The use of technology delayed baking raises the retail price of baguettes to 2,5-3 times

Key words: baguette, quality, price, technology delayed baking

Нилова Людмила Павловна

Кандидат технических наук, доцент
Санкт-Петербургский политехнический
университет Петра Великого
г. Санкт-Петербург, ул. Политехническая, 50

Nilova Liudmila Pavlovna

Candidate of Technical Sciences, Associate Professor
St. Petersburg polytechnic university Peter the Great
Saint-Petersburg, Polytechnicheskaya st., 29

В последние годы наблюдается устойчивая тенденция сокращения объемов производства хлебобулочных изделий. За последние 5 лет производство хлебобулочных изделий недлительного хранения сократилось на 491 тыс.т., при этом объём розничного товарооборота хлебобулочных изделий превысил 550 млрд руб. Неучтённые статистикой объёмы производства хлебобулочных изделий составляет ежегодно от 9 до 10 млн т, что на 2–2,5 млн т (или более 100 млрд руб.) выше официальных статистических данных [1,с.8]. Эти хлебобулочные изделия выпускаются в так называемых малых пекарнях – пекарнях сетевой торговли, в сфере общественного питания, в малом бизнесе, не охваченном статистическим учётом.

Производство хлебобулочных изделий в малых пекарнях имеет свои преимущества и недостатки. В малых пекарнях сложнее следить за качеством сырья [2,с.82], из-за отсутствия лабораторий [3,с.64], сложнее оптимизировать технологический процесс [4,с.56], чтобы получить изделия с хрустящей корочкой красивого внешнего вида [5,с.27]. Использование инновационных технологий для обеспечения безопасности готовой продукции в малых пекарнях возможно только после их апробации на крупных хлебопекарных предприятиях [6,с.55]. Но продукция малых пекарен предлагается потребителю всегда свежей и даже

горячей с ароматом свежее испеченного хлеба, что является их главным преимуществом. С этой целью малые предприятия могут использовать технологию отложенной выпечки или выпечку из замороженных тестовых полуфабрикатов [7,с.31].

Несмотря на существующие проблемы, малые пекарни быстрее реагируют на потребительский спрос и разнообразят свой ассортимент. Рост популярности европейских сортов хлебобулочных изделий - чиабатты, багетов, «рустикальных» хлебобулочных изделий [8,с.12] связан с их производством малыми пекарнями.

Анализ цены и качества европейского хлеба проводили на примере багетов, реализуемых в розничной торговой сети г. Санкт-Петербурга. Багеты были выпечены в малых пекарнях торговых предприятий: «Перекресток», «Окей», в магазинах сети «Дикси» и «Великолукский мясокомбинат»; в фирменном магазине «Каравай» и магазине «Гастроном».

Торговые предприятия «Гастроном», «Великолукский мясокомбинат» и фирменный магазин «Каравай» производили выпечку замороженных полуфабрикатов заводского производства – ОАО «Хлебный Дом», АОО «Каравай» и «Яркий вкус алтайская», Республика Беларусь, соответственно. Торговые предприятия «Окей», «Дикси» и «Перекресток» для производства багетов осуществляли все технологические операции непосредственно в пекарне торгового предприятия.

Все багеты имели разные наименования, внешний вид и массу. По составу ингредиентов, заявленных на упаковке багетов, установлено, что все они, за исключением багета парижского классического собственного производства магазина «Дикси», были выработаны из простого теста, состоящего из пшеничной муки высшего сорта, воды, дрожжей и соли. Багет новый, домашний и французский, замороженные тестовые полуфабрикаты которых были выработаны ОАО «Хлебный Дом», «Каравай» и ООО «Перекресток», соответственно, в своем составе содержали пищевые добавки и улучшители.

Таблица 1. Соотношение цены и массы багетов

Наименование	багет					
	новый	домашний	французский	парижский	европейский	простой
Производитель	Хлебный дом	Каравай	Перекресток	Дикси	Великолукский мясокомбинат	Окей
Заявленная масса, г	210	115	300	260	230	155
Фактическая масса, г	209,9	115,4	300,2	266,54	231,64	156,1
Цена за изделие, руб.	40	18,50	20,90	40	40	7,49
Цена за кг изделия	190,5	160,7	69,67	153,85	173,91	48,32

Все багеты находились в разной ценовой категории от 7,49 до 40 рублей за изделие (таблица 1), при этом масса изделий тоже была разная от 115 до 300 грамм. При пересчете цены на 1 кг изделия можно изделия разделить на группы: первая, выработанные крупными хлебопекарными предприятиями, цена которых 160-190 руб. за кг; вторая, выработанные от замеса теста до выпечки непосредственно малой пекарней розничного торгового предприятия, цена которых 48-70 руб. за кг. В эту классификацию не попадает багет парижский, который выработан полностью в малой пекарне предприятия, но по цене приближается к багетам, выпеченным с использованием технологии отложенной выпечки, по-видимому, за счет использования дополнительного сырья в виде растительного масла.

Таким образом, использование технологии отложенной выпечки для производства багетов удорожает изделия в 2,5 – 3 раза, по-видимому, за счет высокоэнергетического производства (расход энергии для работы холодильных камер). Способ и место производства багетов не оказывали влияния на органолептические показатели. Багеты разных наименований, выработанные по разным технологиям, имели одни и те же характеристики окраски корки, пористости, разжевываемости, и отличались только внешним видом - формой, количеством надразов на поверхности. Использование хлебопекарных улучшителей и пищевых добавок, о чем заявлено в информации о составе багетов, выработанных крупными хлебопекарными предприятиями, свидетельствует о применении ускоренных технологий. В результате готовые багеты имели низкие значения кислотности и высокие значения пористости.

Список используемых источников:

1. Косован А.П., Шапошников И.И. Анализ и перспективы развития рынка хлебобулочных изделий в России и за рубежом // Хлебопродукты. 2015. №7. С. 8-10.
2. Дубровская Н.О., Нилова Л.П. Современные проблемы пищевой ценности и качества хлебобулочных изделий и возможные пути их решения. Мичуринск: Изд-во МичГАУ, 2010. 224 с.
3. Потороко И.Ю., Андросова Н.В. Применимость метода пробной лабораторной выпечки для исследования качества хлебобулочных изделий, производимых в условиях собственного производства на предприятиях розничной торговли // Вестник Южно-Уральского государственного университета. 2015. Т.3. №1. С. 62-70.
4. Нилова Л.П. Влияние технологических факторов на качество и антиоксидантную активность обогащенных хлебобулочных изделий // Вестник Южно-Уральского государственного университета. 2016. Т. 4. №1. С. 55-63.
5. Нилова Л.П., Пилипенко Т.В., Вытовтов А.А., Икрамов Р.А. Использование ИК-спектроскопии для изучения механизма меланоидинообразования в обогащенных хлебобулочных изделиях // Хранение и переработка сельхозсырья. 2015. №2. С. 26-30.
6. Нилова Л., Науменко Н. Активация воды как способ повышения микробиологической безопасности хлебобулочных изделий // Хлебопродукты. 2007. №5. С. 54-56.
7. Данилова И.А. Новый подход к технологии производства замороженных тестовых полуфабрикатов. // Инновационная наука. 2015. Т. 1. №1. С. 30-32.
8. Краус С.В. Современное состояние хлебопекарной отрасли России // Хлебопродукты. 2016. №1. С. 12-13.