



OCENA ORGANOLEPTYCZNA PIECZYWA

Jakość pieczywa określa się za pomocą następujących metod:

- ▶ Ocena organoleptyczna
- ▶ Ocena sensoryczna
- ▶ Ocena punktowa
- ▶ Ocena laboratoryjna



1. Ocena jakości produktów spożywczych za pomocą zmysłów:



wzroku



węchu



smaku



dotyku



słuchu

Ocena organoleptyczna

Wyróżniki organoleptyczne pieczywa

1. Wygląd zewnętrzny –
ocenia się:

- ▶ stopień wyrośnięcia
- ▶ kształt
- ▶ ewentualne zdeformowania i mechaniczne uszkodzenia



Wyróżniki organoleptyczne pieczywa

2. Skórka : ocenia się:

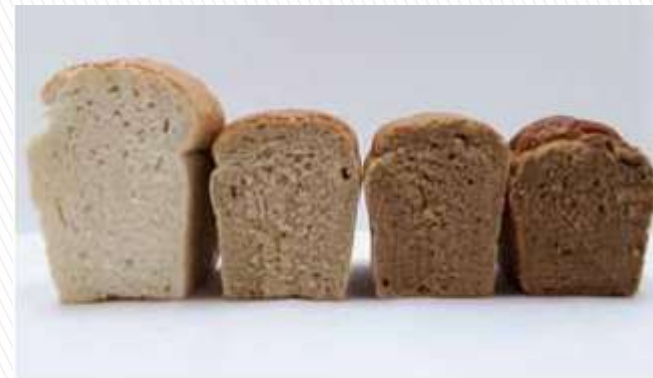
- ▶ barwę i wygląd powierzchni
- ▶ elastyczność
- ▶ chrupkość skórki (nacisk i rozgryzienie)
- ▶ grubość w mm (po przekroju – od powierzchni pieczywa do miejsca wystąpienia różnicowanego zabarwienia)



Wyróżniki organoleptyczne pieczywa

3. Mięsz – ocenia się:

- ▶ barwę i porowatość
- ▶ krajalność mięszu
- ▶ wilgotność i lepkość mięszu
- ▶ elastyczność



Wyróżniki organoleptyczne pieczywa

- ▶ Smak– ocenia się smak przeżuwanej próbki
- ▶ Zapach– ocenia się zapach skórki oraz powierzchni miękiszu bezpośrednio po przekrojeniu



Ocena organoleptyczna \neq ocena sensoryczna



Ocena sensoryczna to ocena
za pomocą sprawdzonych
zmysłów, gwarantująca
obiektywizm, powtarzalność
i odtwarzalność wyników



Ocena sensoryczna

Ocena sensoryczna

- ▶ Badanie próbki pobiera się anonimowo.
- ▶ Do wykonania poprawnej oceny sensorycznej potrzebny jest zespół sprawdzonych i odpowiednio przeszkolonych osób, które wykazują odpowiednią wrażliwość sensoryczną.
- ▶ Analizę wykonuje się w odstępach mniej więcej 5-cio minutowych.
- ▶ Nie ocenia się zapachu i smaku więcej niż 10-ciu próbek.



Ocena punktowa

- ▶ Metoda punktowa polega na przypisaniu każdej z cech (wyróżników) jakościowych pewnej wartości według przyjętej skali.
- ▶ Na tej podstawie ocenia się jakość produktu.



Wyróżniki jakości pieczywa		Właściwości	Liczba punktów	Właściwości	Liczba punktów	Właściwości	Liczba punktów	Właściwości niezgodne z wymaganiami normy przedmiotowej	Liczba punktów
Wygląd zewnętrzny		Charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa	5	Pieczywo dobrze wyrośnięte, z minimalnymi odchyleniami w kształcie	4	Pieczywo dostatecznie wyrośnięte, z nieznacznymi odchyleniami w kształcie	0	Pieczywo, niewyrośnięte zdeformowane, mechanicznie uszkodzone, ślady pleśni	-35
skórka	barwa	Właściwa dla danego rodzaju pieczywa	3	Nieznacznie ciemniejsza lub jaśniejsza	2	Nieco nierównomierna, ciemniejsza lub jaśniejsza	0	Bardzo jasna lub bardzo ciemna (zwęglona)	-35
	grubość	Odpowiednia dla bardzo dobrze wypieczonego pieczywa	4	Odpowiednia dla dobrze wypieczonego pieczywa	3	Odpowiednia dla dostatecznie wypieczonego pieczywa	0	Bardzo cienka, charakterystyczna dla pieczywa niewypieczonego	-35
	pozostałe cechy	Typowa, bardzo dobrze wykształcona, charakterystyczna dla danego rodzaju pieczywa	4	Typowa dla danego rodzaju pieczywa, nieznacznie popękana	3	Odchylenia niedyskwalifikujące pieczywa	0	Z ciemnymi pęcherzami lub odstająca, poszarpana lub z licznymi i grubymi pęknięciami	-35
miękiśz	elastyczność	Bardzo dobra	4	dobra	3	dostateczna	0	niedostateczna	- 35
	porowatość	Pory drobne, równomierne, cienkościenne	3	Pory dość równomierne, wśród dobrych nieco większe pory cienkościenne	2	Pory nieco nierównomierne na ogół cienkościenne	0	Pory zbite lub bardzo duże	- 35
	pozostałe cechy	O równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, bardzo dobrze się kroi	3	O równomiernym zabarwieniu, dobrze się kroi	2	O nieco zróżnicowanym zabarwieniu, kroi się dostatecznie	0	Lepki, z zakalcem lub kruszy się, zanieczyszczony lub oddziela się od skórki	- 35
Smak i zapach		Aromatyczne, łagodne, właściwe dla danego rodzaju pieczywa	6	Właściwe dla danego rodzaju pieczywa	5	Nieznacznie odbiegające od danego rodzaju pieczywa	0	niewłaściwe dla danego rodzaju pieczywa, gorzki, stęchły, mdły, zbyt kwaśny, zbyt słony	-35

Poziom jakości pieczywa	Liczba punktów w poszczególnych poziomach jakości
I	40 - 36
II	35-31
III	30-26
IV	25-8
Uwaga: Pieczywo, które uzyskało poniżej 8 punktów, należy zdyskwalifikować	



Badanie laboratoryjne

1. Obejmują ocenę fizykochemiczną pieczywa, która polega na oznaczeniu:
 - ▶ kwasowości miękiszku,
 - ▶ określeniu masy pieczywa,
 - ▶ wilgotności pieczywa,
 - ▶ objętości pieczywa.



Pobieranie próbek

<https://www.youtube.com/watch?v=kuw1fpgOeIQ>

Sprawdź co zapamiętałeś

<https://wordwall.net/pl/resource/51873786>



Od słowa do słowa



<https://wordwall.net/pl/resource/51875026>

Dziękuję za uwagę