Протокол дегустации 34

Цель: Дегустация белого хлеба различных производителейМесто проведения: хлебозавод, лаборатория Д
ата проведения: 30.11.2011 год
Максимальная оценка «5» баллов
В обработку принято 7 анкет.

№ предприятия

Запах

Вкус

Состояние мякиша

Внешний вид изделия

Внешний вид в разрезе

Общий

балл

1.Хлеб «Черкизовский»,

ООО «Золоторожский хлеб», г.Москва

2,7

Кислый с постор.запахом

2,43

2,3

-вязкий

-крошится;

крош.мякиш

2,7 -н/уд

2,6

2,55

-неровномерн.

порезан

2.Батон «Щелковский»,

ЗАО «Щелковохлеб»

3 -соотв.

3,3

2,57 вязкий

3,1

3

3

3. «Михайловский хлебокомбинат»

ОАО «Бутинский хлебобулочный завод»

3,7

3,57

3,7

4,14

4,14

3,85

4. Батон «Нарезной» ЗАО «Высокий пекарь», г.Тверь

3,7

вазелиновое масло; посторонний привкус

3,43

3,7

3,43

3,86

3,6

5. «Хлеб горчичный из пшеничной хлебобулочной муки высшего сорта подовый в упаковке» ООО «Владимирский хлебокомбинат»

1,6

-карт. вкус -без комментарий -посторонний привкус

1,86

-без комментарий -мякиш

1,6

-пустой -без коммент.

2,14

-без коммент.

1,86

-без коммент.

1,8

6. «Батон нарезной» ЗАО «Павловский хлебозавод»

4,57

-соотв.вкус и запах

4,43

4,43

4,8

4,7

4,6

1 место - ОАО «Павлово-Посадский хлебозавод», «Батон нарезной

Любительский» нарезка; 2 место - ОАО «Ногинский хлебокомбинат»,

«Михайловские» булочные изделия нарезка; 3 место -

ОАО «Волжский пекарь», г.Тверь, Батон «Нарезной» высший сорт;

4 место -

ЗАО «Щелковохлеб»

5 место -

ООО «Золоторожский хлеб», г.Москва

6 место - ООО «Владимирский хлебокомбинат»