

تقييم الخبز المختبري

تعتبر عملية تقييم المنتج الغذائي ضرورية للتعرف على مدى تقبل ذلك المنتج من قبل المستهلك كما تعكس جودة المواد الأولية والطريقة المستخدمة في التصنيع ومهارة المنتج ويعتبر قسم السيطرة النوعية في الاقسام الانتاجية المسؤول الاول عن القيام بدراسة نوعية المنتج ، التي تتضمن جميع الفعاليات الخاصة بالانتاج من التفثيش عن المواد الأولية وحتى وصول الغذاء الى لمائدة المستهلك وتختلف الطرق المستخدمة في عملية تقييم الغذاء اعتماداً على نوعية الغذاء والوسائل المتوفرة في عملية التقييم

لا بد من استعمال عمليات التقييم الحسي لانها المحددة لصلاحية استهلاك المنتج.

وفي صناعة الخبز المختبري يعد اختبار التخبيز (عبارة عن صناعة الخبز وتقييمه) هو الاختبار الفاصل والنهائي في تحديد مدى امكانية استعمال الحنطة او الطحين في الصناعة اضافة الى باقي الاختبارات الفيزيائية والكيميائية ولأجل تقييم اللوف الناتج حسيا يمكن استخدام طريقة او اكثر . اذ ان التقييم الغذائي علم واسع ويحتوي على مصادر متعددة.

فيما يلي طريقة لتقييم اللوف (الخبز المختبري)

استمارة التقييم الحسي للخبز المختبري

ت	رقم العينة	الملاحظات
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

طريقة المعهد (American Insticuite of Baking) ويمكن اتباع طريقة المعهد الامريكي للخبز الامريكي

تقوم هذه الطريقة على دراسة الصفات الداخلية والخارجية للخبز المختبري واعطاء ارقام لها :

ب - الصفات الداخلية Internal Characterise

- 1 - رائحة الخبز: الرائحة الطبيعية للخبز هي رائحة خبز الحنطة الطبيعي ويمكن تمييز اي رائحة غريبة او معاملات مضافة فتكون رائحة مميزة .
- 2 - الطعم : يجب ان يكون خالي من الطعوم الغريبة او ملاحه تغير طعم الخبز المعروف ومن الطعوم الغريبة طعم الحموضة.
- 3 - المضغ : الخبز الجيد لايلتصق بالاسنان وسهل المضغ.
- 4 - القوام : تستخدم الاصبع بالضغط على اللب حبث يمكن تحسس بعض المناطق الصلبة (قوامه يكون اسفنجي)
- 5 - التحبب : وهو عبارة عن فتحات او تجاويف الشبكة الكلوتينية وتعطى الدرجة الاعلى كلما كان التحبب موزع بصورة جيدة ومتماسكة وناعمة وتكون الجدران رقيقة وخالية من الفجوات.

العيوب التي تظهر في الخبز.

تختلف المصادر العلمية في عرض العيوب الظاهرة في منتج الخبز ويمكن دراسة بعضها كالاتي.

- 1 - **صغر الحجم** : وذلك بسبب قلة كمية الخميرة وزيادة الملح وانخفاض رقم المالتوز للطحين وزيادة تماسك العجينة عن الحد اللازم وانخفاض درجة حرارة التخمير .
- 2 - **تضخم الخبز**: وهي حالة تشوهه قطعة الخبز وزيادة حجمها عن الصورة الطبيعية وتعزى الى قلة الملح وارتخاء العجينة اثناء التشكيل.
- 3 - **شحوب اللون** : انخفاض رقم المالتوز ، ارتفاع درجة حرارة العجينة اثناء التخبيز ، تجاوز نقطة شوي العجينة ، جفاف العجينة اثناء التخمير والتخبيز ، انخفاض درجة حرارة العجينة اثناء التخمير .
- 4 - **تشقق القشرة** : عدم اكتمال الخبز ، انخفاض رقم المالتوز وعدم تماسك العجينة بصورة جيدة.

ملاحظة مهمة.

ليس كل طحين عالي الامتصاصية هو جيد ذو نوعية عالية لان زيادة الامتصاصية تعني زيادة نسبة الالياف والنخالة وبالتالي لا تشكل الامتصاصية معياراً ثابتاً على جودة الطحين لذلك فان اختبار التخيز Baking test يعتبر هو الفصيل لتحليل الطحين ونوعيته وجودتهز