

Протокол дегустации № 19

Предмет дегустации: Дегустация мелкоштучных слоёных изделий, которые изготовлены по технологии «Мособлхлеб».

Место проведения: ОАО «Павлово-Посадский хлебозавод»

Дата проведения: 05.11.2009 год

Максимальная оценка «5» баллов

В обработку принято 11 анкет

п\п

Название

Внешний вид

Оптималь-ный вес

Вкус теста

Вкус начинки

Соотношение теста и начинки

Общий балл

1

Слойка с сыром и ветчиной

4,8

0,06

4,7

4,6

3,9

4,5

2

Слойка с маком

4,7

0,07

4,5

4,3

4,5

4,5

3

Круассан с варёной сгущенкой

4,9

0,07

4,7

4,3

3,6

4,4

4

Булочка с шоколадной начинкой

4,8

0,06

4,6

4,2

3,5

4,3

5

Слойка с кремом

4,4

0,07

4,5

3,9

4,3

4,3

6

Слойка с брокколи

4,6

0,06

4,5

3,7

4,2

4,3

7

Слойка с джемом

4,5

0,07

4,6

4

3,8

4,3

8

Слойка с грибами

4,7

0,06

4,4

4

3,9

4,3

9

Слойка с творогом

4,8

0,08

4,4

3,9

3,7

4,2

10

Слойка с яблочной начинкой

3,8

0,07

4,5

4,1

4,1

4,1

11

Слойка с сыром

4,5

0,07

4,6

4,1

3,2

4,1

12

Слойка со шпинатом

4,5

0,06

4,5

3,2

3,6

3,9

13

Косичка с посыпкой

4,5

0,05

3,8

3,2

2,8

3,6

14

Круассан с сырной посыпкой

4,1

0,06

4,2

3,4

2,6

3,6

15

Круассан с маком

4,5

0,06

3,7

1,8

2,3

3,1

16

Круассан с кунжутом

4,5

0,06

3,7

1,8

2,3

3,1

17

Круассан

4,1

0,05

3,2

0,8

0,3

2,1

I место разделили: **Слойка с сыром и ветчиной** : 1 место по показателю «Вкус начинки» и по показателю «Вкус теста» , 2 место по показателю: «Внешний вид»,

Слойка с маком:

2

место

по показателю «Вкус начинки», 3 место по показателю «Внешний вид».

II место - **Круассан с варёной сгущенкой**: 1 место по показателю «Внешний вид»;
2 место по показателю «Вкус начинки» и по показателю: «Вкус теста»

III место разделили: **Булочка с шоколадной начинкой**: **2 место** по показателю:
«Внешний вид»,

3

место

по показателю: «Вкус начинки», Слойка с кремом, слойка с брокколи, слойка с джемом,
слойка с грибами: 3 место по показателю «Внешний вид».

IV место - Слойка с творогом, **2 место** по показателю «Внешний вид» .

Пониженный **общий балл** по графе показателя: «соотношение теста и начинки»: 3,34. Отмечалось, что начинки мало.

Общий балл по показателю «**вкус начинки**» также понижен: 3,45

В примечаниях было отмечено, что в слойки со сладкой начинкой в тесто нужно добавить сахар.

Понравился вкус слойки с орехом, которая была испечена в одном экземпляре, и поэтому не вошла в дегустационный лист.