

Тема 1. Зерно и зернопродукты

Зерновые культуры относят к трем семействам:

- 1) злаковые;
- 2) гречишные;
- 3) бобовые

Семейство злаковых

Пшеница, рожь, овес, кукуруза, рис,
просо, сорго.

Классификация:

1. По срокам выращивания:

- яровые;
- озимые.

2. По внешнему виду:

- настоящие (пшеница, рожь, овес);
- просовидные (остальные культуры).

Семейство гречишных

представлено одной культурой - гречихой.

Семейство бобовых

- бобы;
- горох;
- фасоль;
- соя;
- чечевица.

Ассортимент зерновых культур

Пшеница

делится на следующие **виды**: *мягкая, твердая, шарообразная, плотнополосая, персидская*, а также на **шесть типов**.

Рожь

делят по зонам произрастания и биологическим признакам на **типы**

Рис

в зависимости от *формы и консистенции* зерна делят на **типы и подтипы**, а по *размеру* зерна на **классы**.

Гречиху

подразделяют по *назначению* на **сорта**

Крупа

Крупа - это зерно, частично или полностью освобожденное от плодовых или семенных оболочек.

Процесс производства круп состоит из 2-х операций:

- 1) Подготовка сырья.
- 2) Обработка поверхности зерна (шелушение, шлифование)

Ассортимент крупы

Ассортимент зависит от особенностей ее состава, способа обработки поверхности, величины крупинок, чистоты.

Пшеница

- а) полтавская; б) Артек;
- в) манная.

Гречиха

- а) гречневая.

Рис-зерно

- а) рис.

Овес

- а) овсяная; б) хлопья овсяные.

Ячмень

- а) ячневая; б) перловая.

Кукуруза

- а) кукурузная.

Горох

- а) горох.

Бобовые

- а) фасоль; б) чечевица.

Мука

Вид муки определяется *культурой*, из которой она выработана

Товарный сорт муки зависит от *технологии переработки* зерна.

Ассортимент муки:

- пшеничная;
- ржаная;
- ячменная;
- кукурузная;
- соевая.

Хлебные изделия

Хлебные изделия в зависимости от *вида муки*
ГОТОВЯТ:

- пшеничные;
- пшенично-ржаные;
- ржаные.

В зависимости от *рецептуры* они бывают:

- простые;
- улучшенные;
- сдобные.

По *способу выпечки*:

- подовый;
- формовой.

По форме изделий:

- батоны;
- булки;
- плетенки...

По способу отпуска:

- весовой;
- штучный.

По назначению:

- обыкновенный;
- диетический.

Ассортимент хлебобулочных изделий

- хлеб;
- булочные изделия;
- рожки и рогалики;
- сдобные изделия;
- диетические изделия.

Макаронные изделия

Макаронные изделия подразделяют на **группы**:

А - из твердой муки;

Б - из мягкой муки;

В - из хлебопекарной пшеничной муки.

На **классы**:

1-й - из муки высшего сорта;

2-й - из муки 1 сорта.

На **типы**:

- трубчатые;

- лентообразные (лапша);

- фигурные.

- нитеобразные.

Трубчатые изделия

1. Макароны

а) по *внешнему диаметру* различают виды макарон:

- соломка;
- особые;
- обыкновенные;
- любительские.

б) по *форме сечения*:

- круглые;
- квадратные;
- рифленые.

2. Рожки

а) по видам:

- соломка;
- особые;
- обыкновенные;
- любительские.

3. Перья

а) по видам:

- особые;
- обыкновенные;
- любительские.

4. Лом макаронный

Нитеобразные изделия

1. Вермишель

а) в зависимости от *длины*:

- короткая (коротко-резаная);
- длинная (двойная гнутая или одинарная).

б) по *форме сечения*:

- круглая;
- квадратная;
- эллипсовидная.

в) *виды вермишели*:

- паутинка;
- тонкая;
- обыкновенная;
- любительская.

Лентообразные изделия

1. Лапша

а) по *размеру и форме*:

- гладкая или рифленая;
- с прямыми, пилообразными или винтообразными краями.

б) по *длине*:

- длинная (двойная, гнутая, одинарная);
- короткая (коротко-резаная).