

**«Влияние отдельных  
факторов на ход  
технологического процесса  
приготовления дрожжевого  
теста и качества изделий»**

**Учащиеся гр. 3/10: Минаева Ю.,  
Черемисина И.**

**Руководители: Цаплина Н. С.,  
Эльдарова Н. С.**

# Определение влияния механического воздействия на тесто при его замесе на качество изделий из дрожжевого теста

<b>№ варианта</b>	<b>Объем теста после расстойки</b>	<b>Пористость теста</b>
<b>Первый</b>	<b>2,0 дм<sup>3</sup></b>	<b>Структура теста равномерная, среднепористая</b>
<b>Второй</b>	<b>2,5 дм<sup>3</sup></b>	<b>Структура теста неравномерно пористая -</b>
<b>Третий</b>	<b>1,5 дм<sup>3</sup></b>	<b>Структура теста равномерная, мелкопористая</b>

# Определение влияния температуры брожения теста на его свойства и качество изделий из дрожжевого теста

№ вариант а	Температура	Свойства теста
Первый	30-32°C	Структура теста равномерная, среднепористая. Объем увеличен в 2-2,5 раза. Мякиш изделий - мягкий, эластичный
Второй	20-22°C	Структура теста упругая. Объем увеличен в 1,5 раза. Изделия плотные, не пышные, пресные на вкус.
Третий	43-45°C	Снижена эластичность клейковины, увеличена её растяжимость и расплываемость. Объем увеличен 4-5 раз. Явно выражен кислый запах теста и изделий. Цвет изделий бледный, без колера.

# Определение влияния влажности теста на качество изделий из дрожжевого теста

№ варианта	К-во ВОДЫ	Свойства теста
Первый	318 мл	Структура теста равномерная, среднепористая. Объем увеличен в 2-2,5 раза. Мякиш изделий - мягкий, эластичный
Второй	238 мл	Структура теста упругая. Объем увеличен в 1,5 раза. Изделия плотные, не пышные, пресные на вкус.
Третий	398 мл	Снижена эластичность клейковины, увеличена её растяжимость и расплываемость. Объем увеличен 2-2,5 раза.

# Определение влияния продолжительности брожения опары и теста качество изделий

№ варианта	Продолжительность брожения	Свойства теста
Первый	180 мин	Структура теста равномерная, среднепористая. Объем увеличен в 2-2,5 раза. Мякиш изделий - мягкий, эластичный
Второй	60 мин	Объем увеличен в 1,5 раза. Значительная количество плотных (беспористых) участков. Изделия плотные, не пышные. Мякиш заметно грубый, сухой.
Третий	270 мин	Объем увеличен 4-5 раз. Мякиш оторван от верхней корки, имеются значительные пустоты. Резко кислый запах, бледная корочка, без колера.

# Определение влияния продолжительности расстойки на качество хлеба

№ варианта	Продолжительность расстойки	Свойства теста
Первый	60 мин	Структура теста равномерная, среднепористая. Объем увеличен в 2-2,5 раза. Мякиш изделий - мягкий, эластичный
Второй	20 мин	Объем увеличен в 1,5 раза. Значительная количество плотных (беспористых) участков. Изделия плотные, не пышные. Мякиш заметно грубый, сухой, вкус пресный.
Третий	90 мин	Объем увеличен 3-4 раза. Мякиш оторван от верхней корки, имеются значительные пустоты. Резко кислый запах, бледная корочка, без колера.

# Определение влияния температуры и относительной влажности воздуха расстойной камеры на продолжительность расстойки и качество изделий

№ варианта	Температура расстойки	Влажность расстойки	Свойства теста
Первый	30-35°C	75-80%	Структура теста равномерная, среднепористая. Объем увеличен в 2-2,5 раза. Мякиш изделий - мягкий, эластичный
Второй	45°C	75-80%	Объем увеличен 3-4 раза. Мякиш оторван от верхней корки, имеются значительные пустоты. Резко кислый запах, бледная корочка, без колера
Третий	22°C	65%	Объем увеличен в 1,5 раза. Значительное количество плотных (беспористых) участков. Изделия плотные, не пышные. Мякиш грубый, сухой, вкус пресный.