

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА ДАРНИЦКОГО

---

*Выполнила:  
студентка  
очного отделения  
3 курса 36 группы  
Сорокина А.Б.  
Научный руководитель:  
д.х.н., профессор  
Латина Г.П.*

# ЦЕЛЬ РАБОТЫ – РАССМОТРЕТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА ДАРНИЦКОГО.

*Для раскрытия цели рассмотрены и обсуждены следующие вопросы:*

- Сырье хлебопекарного производства
- Характеристика сырья
- Требования к качеству сырья
- Хранение и транспортировка муки
- Способы приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки
- Технология производства хлеба Дарницкого
- Характеристика готового продукта
- Аппаратурно-технологическая схема производства
- Материальный баланс производства хлеба Дарницкого
- Производственный контроль качества
- Болезни хлеба
- Дефекты хлебобулочных изделий
- Упаковка, транспортировка и хранение хлеба Дарницкого.
- Очистка сточных вод



Дарницкий хлеб – полезный биологический продукт, который содержит большое количество веществ, необходимых для организма человека. Это белки, белковые соединения, высокомолекулярные жиры, крахмал, а также витамины. Процесс производства Дарницкого хлеба достаточно гибок, сложен и трудоемок. Для того, чтобы буханка хлеба вышла из печи, необходимо, чтобы она прошла через множество машин и технологических агрегатов

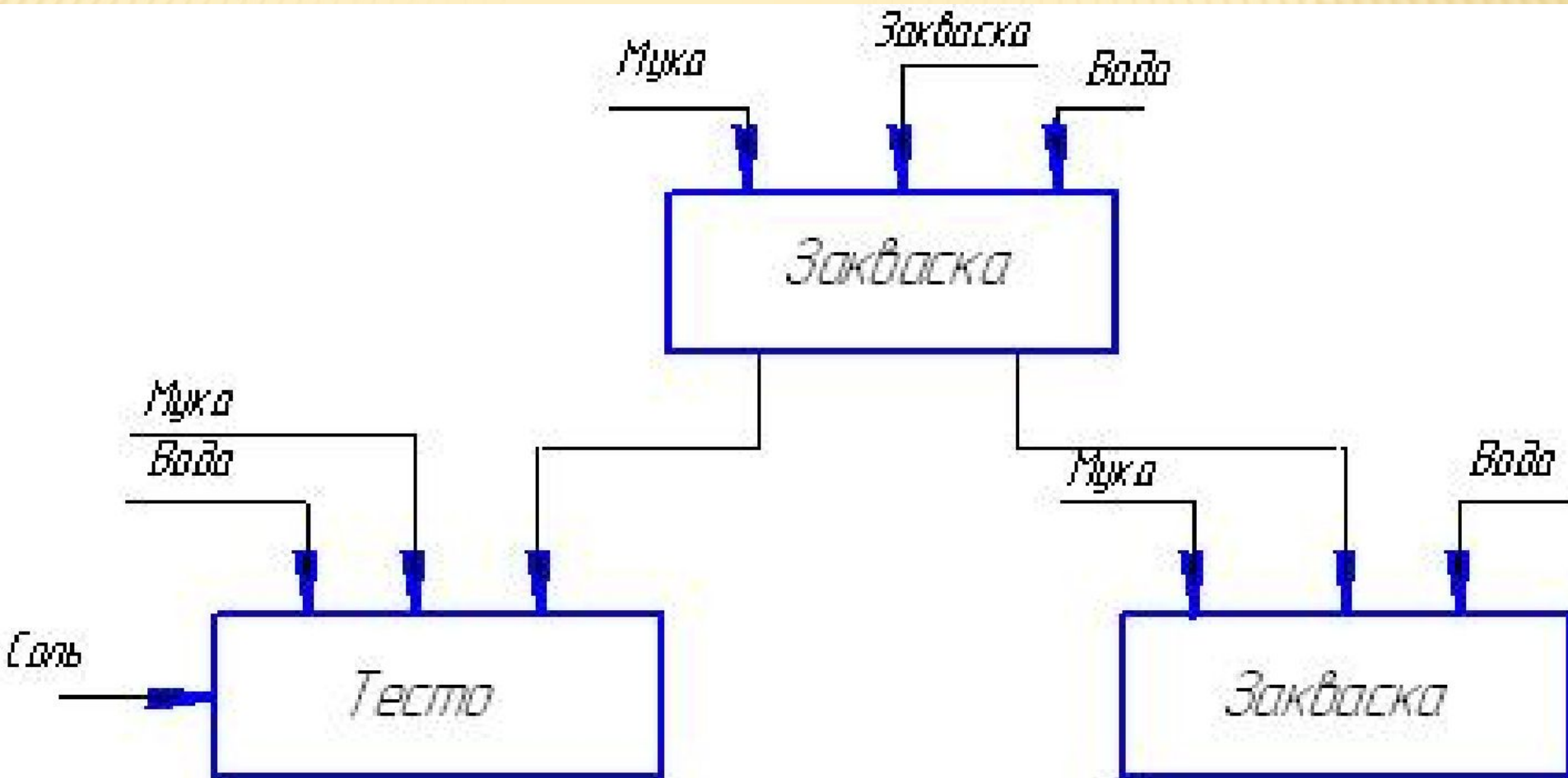




- Сырьем для производства хлеба Дарницкого является: мука ржаная обдирная(60%), пшеничная мука первого сорта (40%),дрожжи, вода, поваренная соль.



При приготовления ржаного теста для производства хлеба Дарницкого используются закваски :КМКЗ( концентрированная молочнокислая закваска) жидкая, густая.



(По данным Нечаев А. П., Шуб И. С., Аношина О. М. и др. Технология пищевых производств)



# ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ

---

- Приготовление теста включает в себя следующие технологические операции: Это – дозирование компонентов рецептуры, замес теста, обминка теста, брожение теста, разделка, формование тестовых заготовок, расстойка, выпечка
- На каждом этапе производства возможны технологические потери
- Потери хлеба в виде крошки и лома-27,603 кг
- Потери от неточности массы хлеба при выработке его штучным-27,65 кг
- Потери от переработки брака-28,365 кг( по данным Апет Т. К., Пашук З. Н. Хлеб и булочные изделия (технология приготовления, рецептура, выпечка))

# Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма подового	Округлая, овальная или продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков
формового	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов
поверхность	Шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Допускаются наколы, мучнистость верхней и нижней корки подового хлеба и наличие шва от делителя-укладчика у формового хлеба

цвет	От светло-коричневого до темно-коричневого
Состояние мякиша: пропеченность	Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
промесс	Без комочков и следов непромеса
пористость	Развитая без пустот и уплотнений. Не допускается отслоение корки от мякиша
Вкус	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха

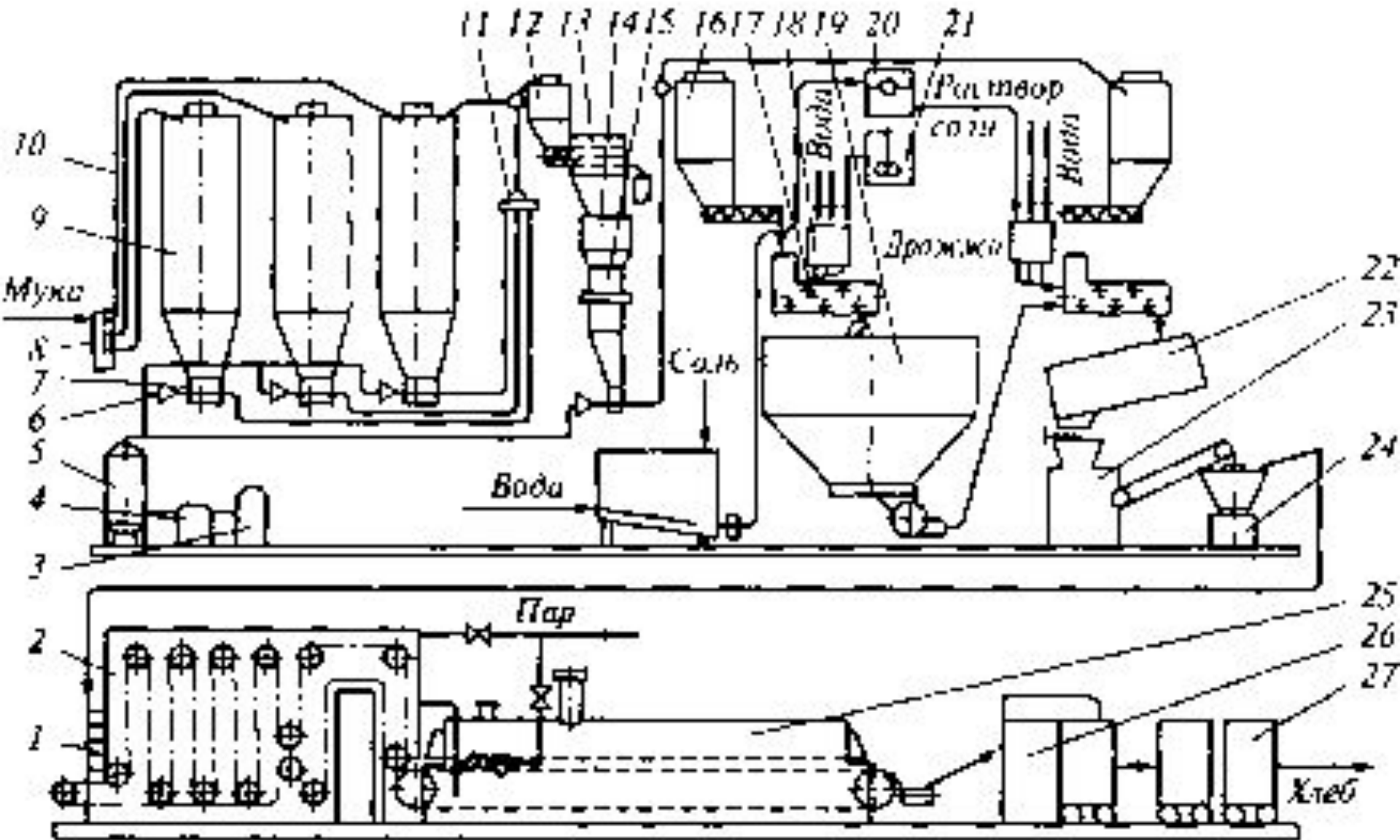


## Физико-химические показатели

Наименование показателя	Норма для хлеба	
	подового	формового
Влажность мякиша, в %, не более	47,0	48,5
Кислотность мякиша, град, не более	8,0	8,0
Пористость мякиша, в %, не более	57,0	59,0

По данным ГОСТ 26983-86 Хлеб дарницкий. Технические условия

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА ПАРНИКОГО





# ЗАКЛЮЧЕНИЕ

---

- В данной курсовой работе изучены характеристики, требования к качеству сырья и готового продукта, способы приготовления теста, технологии производства хлеба Дарницкого.
- Рассмотрена аппаратурно-технологическая схема производства. А так же изучены дефекты и болезни хлеба.
- Дан расчет материального баланса.



A still life composition featuring a loaf of dark, crusty bread, a bowl of white cream, a cup of coffee, and stalks of wheat on a wooden surface. The bread is the central focus, with a slice cut out. The background includes a bowl of white cream, a cup of coffee, and a bowl of wheat. The text "СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!" is overlaid in the center.

СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!!