

Срс№1

ОСНОВНЫЕ И

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВИДЫ

СЫРЬЯ В ХЛЕБОПЕКАРНОМ

ПРОИЗВОДСТВЕ

Выполнил: студент 4-го курса,
ТФ, каф. ТПППиБ, гр.
БТЕ-213-4, Тюмин П.С

Проверила: Умирзакова С.К

Тараз 2016

Содержание

ВВЕДЕНИЕ

1. Основное сырьё хлебопекарного производства

1.1 мука

1.2 вода

1.3 дрожжи

1.4 соль

2. Дополнительное сырьё

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ВВЕДЕНИЕ

Хлеб – один из важных продуктов питания. Основным видом сырья является мука, составляет 95-98%. Мука получается из зерна, в основном пшеничного и ржаного, путем помола.

Природа заложила в пшеничное и ржаное зерно комплекс жизненно необходимых пищевых веществ: белков, углеводов, жиров, витаминов, минеральных соединений и др., длительное время сохраняющих свою биологическую активность.

Так же необходимой составной частью хлебобулочных изделий являются: дрожжи, соль и вода. Они относятся, как и мука к основным видам сырья. К дополнительному относятся: молоко и молочные продукты, яйца и яичные продукты, жиры и масла, сахара и сахаросодержащие продукты, солод, орехи, пряности, плодово-ягодные и овощные продукты, пищевые добавки. Применение дополнительных видов сырья позволяет разнообразить ассортимент хлебобулочных изделий, создать виды хлеба с заданными свойствами и улучшенными показателями качества, продлить срок сохранения свежести, разрабатывать изделия с измененным химическим составом, лечебными и профилактическими свойствами.

вода

**Основное
сырьё
хлебопекарного
производства**

дрожжи

мука

соль

Мука

- **Мука пшеничная**

Изготавливается из твёрдых сортов пшеницы.

Хорошая пшеничная мука должна быть желтовато-белой, без всякого голубоватого либо красноватого оттенков и без серых, красноватых или черных точек. Красноватый оттенок обуславливается наличием отрубей, голубоватый - тем, что зерно не вполне



**ны семена сорняков, а и
видетельствует о наличии**



шее

- Ржаная мука

Цвет зерна ржи чаще всего зеленый, серо-зеленый, реже желтый, коричневый или фиолетовый.

Качество хлеба из ржаной муки определяется вкусом, ароматом, формой, объемом, окраской и состоянием корки, разрыхленностью, структурой пористости, цветом мякиша и расплываемостью подового хлеба. У ржаного хлеба, особенно из обойной и



иным меньше
несколько ли



- **Другие виды муки**

В настоящее время стали создавать композитные мучные смеси для хлебобулочных изделий. Композитные смеси для кондитерских изделий включают муку пшеничную хлебопекарную и крупяную муку. Композитные мучные смеси предназначены для расширения ассортимента изделий с улучшением аминокислотным составом, повышенным количеством макро- и микроэлементов и витаминов.

Муку гречневую, кукурузную, пшеничную, рисовую, соевую, гороховую и продукты

**сорго, овса, используют в хлебопекарном производстве либо в качестве
либо в качестве компонентов мучных композитных смесей, повышающих пищевую ценность изделий или при
ис.**



Вода

- Вода в хлебопекарном производстве используется как растворитель соли, сахара, и других видов сырья, для приготовления теста 40-70 литров на каждые 100 кг муки, для приготовления жидких дрожжей, заварок, заквасок, идет на хозяйственные нужды – мойку сырая, оборудования, помещений, для теплотехнических целей производство пара, необходимого для увлажнения воздушной среды в расстойных шкафах и печах.

Для технологических и хозяйственных нужд хлебозаводы используют обычно воду из городского питьевого водопровода. Жесткость воды может выражаться в градусах (1 мг-экв жесткости соответствует 2,804 градуса жесткости).

Жесткость воды для хлебопекарного производства не является недостатком, так как умеренно жесткая вода благоприятно влияет на реологические свойства теста, улучшая его консистенцию. Чрезмерно жесткая вода замедляет процессы спиртового брожения, при использовании мягкой воды тесто приобретает свойства невыброженного полуфабриката.

Дрожжи

- Дрожжи — это одноклеточные микроорганизмы, относящиеся к классу грибов сахаромицетов. Для производства хлебобулочных изделий на хлебопекарнях используют дрожжи прессованные, сухими и спиртовыми заводами,



Соль

- Пищевая поваренная соль представляет собой природный хлорид натрия. Соль хорошо растворима в воде. Пищевую поваренную соль подразделяют по способу производства и обработки на каменную, самосадочную, садочную и выварочную соль с добавками и без добавок; по качеству на экстра, высший, первого и второго сорта. В основу деления соли по сортам положена чистота соли и крупность ее частиц. Пищевую поваренную соль для лечебных и профилактических целей выпускают с добавлением йода (йодированно-фторированная соль), йода и фтора



Дополнительное сырьё

- **Дополнительное сырьё – сырьё, применяемое по рецепту для повышения пищевой ценности, обеспечение специфических органолептических и физико-химических показателей качества хлебобулочных изделий. К нему относятся: молоко и молочные продукты, яйца и яичные продукты, жиры и масла, сахара и сахаросодержащие продукты, солод, орехи, пряности, плодово-ягодные и овощные продукты, пищевые добавки.**

Сахар и сахаросодержащие продукты.

Сахар(песок/ пудра)



Патока



Мёд

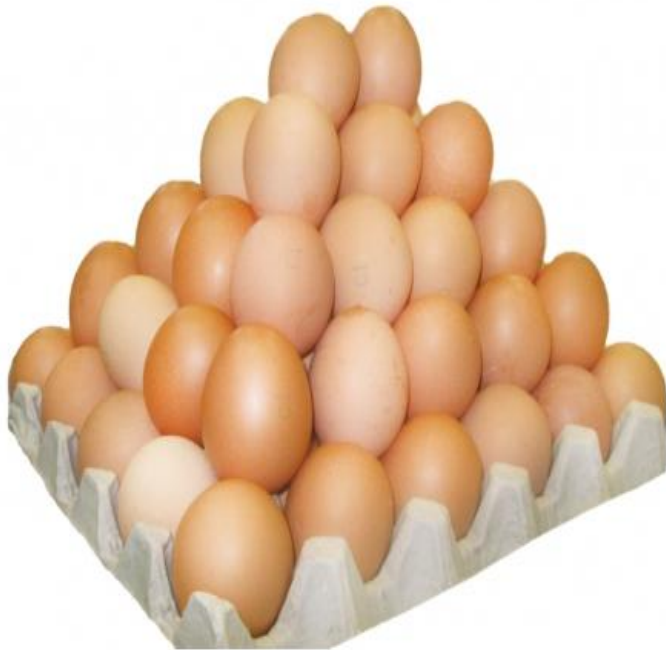


Молоко и молочные продукты



Яйца и яичные продукты

Цельные яйца



меланж



Яичный порошок



Жиры и масла

Растительное масло



Животные жиры



маргарин



Прочие виды сырья



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Основной задачей хлебопекарных предприятий является выработка хлеба наилучшего качества. На решение этой важной задачи направлены усилия всех работников предприятия.

Показатели качества хлеба обязательно входят в ГОСТы на соответствующие виды изделий.

Чтобы получить хлеб наилучшего качества, на предприятии должен осуществляться контроль партий поступающего сырья, полуфабрикатов, применяемых при производстве каждого вида изделий, которые направляются на реализацию.

Качество хлеба зависит от качества сырья, в первую очередь от хлебопекарных свойств муки, способов и режимов проведения отдельных стадий технологического процесса приготовления хлеба и применения специальных добавок, являющимися улучшителями качества хлеба.

● СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Технология хлеба./ Л.И. Пучкова, Р.Д. Поландова, И.В. Матвеева – СПб.: ГИОРД, 2005. – 559 с.: пл.
(Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий: Уч. Для вузов: В 3 ч.; Ч I

2. Технология пищевых производств/А.П. Нечаев, И.С. Шуб, Т 38 О.М. Аношина и др.; Под ред. А.П. Нечаева. – М.: КолосС, 2005. – 768 с.: пл. – (Учебник и учеб. Пособие для студентов высших учебных заведений).

3. Цыганкова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: Учеб. Для нач. проф. Образования. - М.: ИРПО; Издательский центр <<Академия>>, 2001. – 432 с.

4. <http://www.bestreferat.ru/referat-67195.html>

