

Сміренко Л.А пекар 2 розряд, сировина і матеріали.

12.12.2024 р.

Урок № 2

Тема уроку : Загальна характеристика основної сировини .

Мета уроку: Ознайомити здобувачів освіти з основною сировиною.

Конспект уроку:



Борошно класифікують за видом, типом і сортом.

Вид борошна визначається родом зерна, з якого виготовлене це борошно. Основними видами хлібопекарського борошна є пшеничне і житнє. Пшеничного борошна виробляють більше, ніж житнього. Це пов'язано зі специфікою районування вирощування пшениці та жита, а також обумовлено приємними смаковими якостями і високою харчовою цінністю виробів з пшеничного борошна.

Тип борошна залежить від його цільового призначення. Так, за типом розпізнають борошно хлібопекарське і макаронне. Хлібопекарське борошно виробляють здебільшого з м'якої пшениці або з жита, а макаронне - лише з твердої високо скловидної пшениці.

Сорт борошна визначається кількістю борошна, отриманого з 100 кг зерна, тобто виходом борошна, вираженим у процентах. Чим більше борошна одержано з 100 кг зерна, тобто чим більший вихід, тим нижчий його сорт.

У хлібопекарському виробництві застосовують в основному пшеничне і житнє борошно. При виготовленні деяких видів виробів як добавку використовують вівсяне, ячмінне, соєве і кукурудзяне борошно.

Останнім часом застосовують також борошно із зерна тритикале і амаранта.



Дріжджі є одноклітинними мікроорганізмами, що розмножуються брунькуванням, належать до класу грибів. У виробництві хлібопекарських дріжджів використовують дріжджі виду *Saccharomyces cerevisiae*. Ці дріжджі називають сахароміцетами. Клітини сахароміцетів мають круглу або овальну форму розміром від 5 до 14 мкм. Ці дріжджі зброджують і засвоюють глюкозу, галактозу, фруктозу, сахарозу, рафінозу і мальтозу, не зброджують лактозу і високомолекулярні декстрини. 1 г пресованих дріжджів містить біля 15 млрд. дріжджових клітин.



Сіль входить до рецептури хлібобулочних виробів у кількості 1,0-2,5 % до маси борошна.

Залежно від походження, розпізнають сіль кам'яну (добувають шахтним способом із надр землі), самосадну (залягає на дні солоних озер), садочну (добувають із природних або штучних соляних озер випаровуванням або виморожуванням), виварну (одержують шляхом прокачування води через підземні залежі солі з наступним випаровуванням одержаної ропи). Це найчистіша сіль.

Найпоширенішим видом солі є самосадна. Сіль Кухонну харчову виробляють чотирьох сортів; екстра, вищий, перший і другий. Сорти відрізняються вмістом домішок (від 0,03 до 0,85 % на СР). Вміст хлориду натрію залежно від сорту солі має бути не менше: екстра — 99,7; вищий — 98,4; перший — 97,7; другий — 97 %. Сіль



має бути без запаху і не містити домішок, помітних оком.



Вода

У хлібопекарському виробництві використовують питну воду міських водопроводів або артезіанських свердловин, яка відповідає вимогам стандарту на питну воду. За вимогами стандарту вода повинна бути прозорою, без кольоровою,

без сторонніх присмаків і запахів, не містити шкідливих домішок і патогенних мікроорганізмів. рН води — 6,5-9.

Домашнє завдання : Ознайомитися з матеріалом і законспектувати його.

Відповісти на питання : 1. Від чого залежить сорт борошна ?

2. Які ви знаєте типи борошна?

3. Дріжджі як розмножуються?

4. Яка вода використовується для тіста?

5. Яка сіль використовується для тіста?

Відповіді надсилати на пошту ludasmirenko@ukr.net