

21.02.2025 р.

Урок № 9.

Тема уроку : Лабораторна робота № 2. Визначення кольору борошна , смаку , запаху та хрусту в зразках борошна

1) Правила відбору проб борошна :

Основною сировиною хлібопекарської промисловості є пшеничне і житнє борошно різних сортів. В даний час пшеничне борошно виробляють п'яти сортів: крупчатка, вищий, перший, другий, обойна ; житнє - трьох сортів: сіяна, обдирне і шпалерна.

Виробляють також борошно шпалерного помелу житньо-пшеничне (60% жита і 40% пшениці) і пшенично-житнє (70% пшениці та 30% жита).

Партією борошна або висівок називається певна кількість продукції одного сорту, призначене для зберігання, одночасної приймання, відвантаження, здачі або якісної оцінки. Якість борошна встановлюється на кожну окрему партію на основі аналізу взятого з неї середнього зразка.



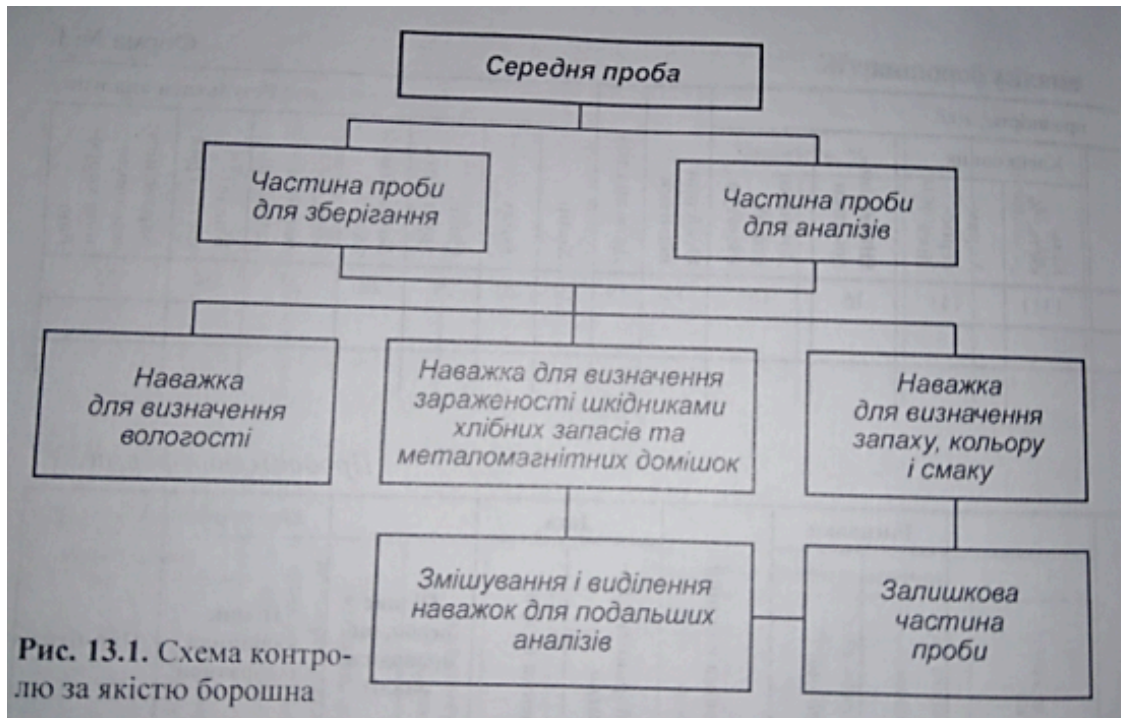
Середній зразок для лабораторного аналізу відбирається в розмірі 2,0-2,5 кг. При виявленні в партії неоднорідності борошна виїмки відбирають з кожного п'ятого мішка або більшої кількості мішків на розсуд особи, яка провадить виїмку.

При доставці борошна на хлібо завод в автоборошновозах виїмки відбирають з кожної цистерни в момент розвантаження через врізаний в борошно проводів під кутом 30-45 ° патрубков на відстані 400-500 мм від місця приєднання гнучкого шланга, і має запірний кран. При малому перетині патрубка проби відбираються безперервно вчасно

розвантаження борошновоза або відкривають кран через рівні проміжки часу, але не більше трьох разів при розвантаженні одного автоборошновоза.

Допускається відбирати проби перед розвантаженням автоборошновозу безпосередньо з цистерни в мішечок, надітий на штуцер.

В умовах лабораторії маса середнього зразка борошна має бути не меншою за 2 кг.



2).Мета роботи:

1. Вивчення асортименту борошна
2. Визначення показників якості борошна.

Методика виконання роботи: Вивчення класифікації, асортименту і норм якості борошна

Апаратура:

- ваги технічні лабораторні за ГОСТ 24104;
- стакан хімічний 4 або 5 за ГОСТ 9147- 88;
- лабораторні скельця;
- кристалізатор.

Проведення дослідження

Запах визначають органолептичним методом. З метою посилення запаху муку насипають в хімічний стакан і заливають гарячою водою з температурою 60° С. Потім воду зливають і визначають запах муки. Якісна мука не повинна мати сторонніх, неприємних запахів.

Смак і хруст встановлюють розжовуючи невелику кількість муки, у випадку суперечки дегустують випечений із неї м'якуш хліба. Якісна мука не повинна хрустіти.

Колір муки визначають при денному розсіяному освітленні порівнюючи з встановленими нормами якості, або порівнюючи зразок муки з контрольним на спресованих пробах.

Беруть по 3-5 г досліджуваного та контрольного зразків муки, розміщують поряд на суху поверхню, розрівнюють так, щоб зразки злегка доторкалися і, накривши лабораторним скельцем, спресовують. Після цього порівнюють колір зразків муки по сухій пробі. Потім дощечку з мукою у нахиленому положенні занурюють в посудину з водою, змочують муку, дають їй 2-3 хв. обсохнути і визначають колір по мокрій пробі.

https://www.youtube.com/watch?v=_OHl9ZL4yWE



Висновки : за зразками визначити показники борошна і записати у зошиті .

Домашнє завдання : ознайомитись і законспектувати. Провести дослідницьку роботу з використанням борошна, яке маєтсья вдома, та висновки надіслати на пошту викладачу. ludasmirenko@ukr.net

