

08.10.2025 р

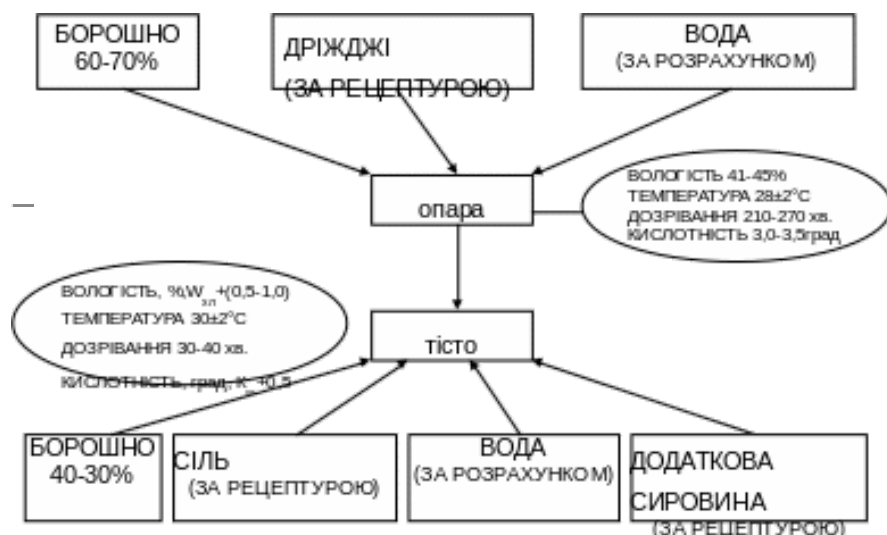
Урок № 8

Тема уроку: Приготування тіста на великій густій опарі в агрегатах.

Мета уроку- навчитися готувати тісто на великій густій опарі в агрегатах.

Конспект уроку: Приготування тіста **на великих густих опарах** передбачає вміст в опарі 60-70 % всього борошна, інтенсивне оброблення тіста під час замішування, скорочення терміну бродіння до 30-40 хв. При порційному способі велику густу опару готують вологістю 43-45 %. В умовах безперервного способу - вологість 41-43 %. Тривалість бродіння опар 3,5-4,5 год. температура 26-28 °С. За цим способом в опарі 2/3 всього борошна протягом 3,5-4,5 год піддається дії ферментів і мікроорганізмів, що обумовлює прискорення дозрівання тіста, накопичення ароматичних і смакових речовин.

Для забезпечення інтенсивного оброблення тіста при періодичному способі термін замішування подовжують до 15-20 хв.



Параметрична схема приготування тіста на великій густій опарі наведена на рис. .

Рис. Параметрична схема приготування тіста з пшеничного борошна першого сорту на великій густій опарі

При безперервному способі приготування тіста на великих густих опарах застосовують тістоприготувальні агрегати. У промисловості поширені агрегати И8-ХАГ-6, И8-ХТА-12 та інші. До складу цих агрегатів входять тістомісильні машини безперервної дії для замішування опари і тіста, обладнання для транспортування опари і тіста, дозувальні пристрої, ємкості для бродіння опари і тіста.

Так, в агрегаті И8-ХТА-12 замішування опари і тіста здійснюється у тістомісильних машинах безперервної дії И8-ХТА-12/1. Початкова температура опари 23-27 °С. Бродіння

опари відбувається у стаціонарному бункері. Завантаження секцій бункера опарою здійснюється лопатевим нагнітачем.

Із бункера виброджена опара за допомогою дозатора по трубопроводу направляється у тістомісильну машину для замішування тіста. Для інтенсивного оброблення тіста машину подовжують або після неї встановлюють шнек для подовження обробки. Замішене тісто по тістопроводу транспортується в корито для бродіння, де воно виброджує 30-40 хв, а звідти - у лійку тістоподільної машини.

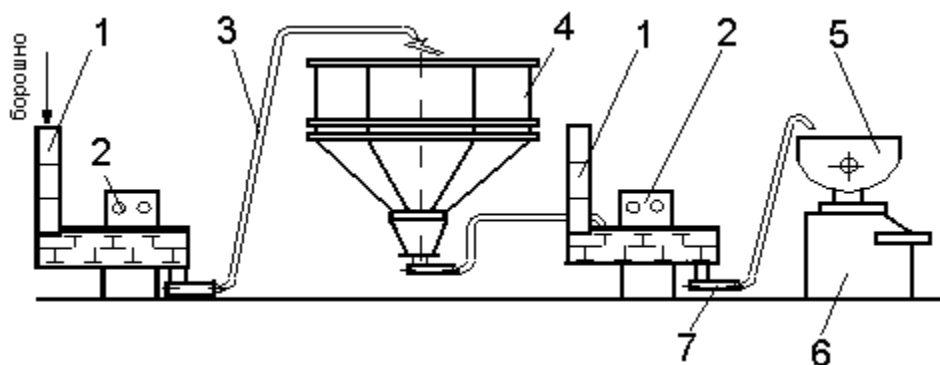


Рис. . Апаратні схеми приготування тіста на великій густій опарі в агрегаті И8-ХТА-12: 1 - тістомісильна машина, 2 - дозувальна станція, 3 - трубопровід,

4- бункер для бродіння опари, 5 – ємність для бродіння тіста, 6 -тістоподільник,

7 - нагнітач. У процесі замішування і транспортування напівфабрикатів температура опари підвищується на 5-8 °С. Це викликає погіршення фізичних властивостей напівфабрикатів. На підприємствах у разі безперервного приготування для бродіння опари встановлюють коритоподібні ємності, а для бродіння тіста - невеликі корита чи бункери над тістоподільниками така апаратна схема запобігає перекисанню тіста, надмірному підвищенню його температури і забезпечує належну якість виробів. У процесі замішування і транспортування напівфабрикатів температура опари підвищується на 5-8 °С. Це викликає погіршення фізичних властивостей напівфабрикатів. **Домашнє завдання:** 1.Законспектувати матеріал. 2.Відповісти на питання: А.Чим відрізняється таке тісто від вивчених раніше? Б.Які мають способи приготування цього тіста? В.Яка температура повинна бути опари та тіста? Г.Які агрегати використовуються для приготування тіста?

<https://www.youtube.com/watch?v=DyKq9gEOZCQ>

<https://www.youtube.com/watch?v=VDIkJkCOa5U&t=25s>

Відповіді надсилати на пошту: ludasmirenko@ukr.net