

Урок № 12

Тема уроку: Санітарні вимоги до борошна, цукру.

Мета: Ознайомлення з санітарно-гігієнічними вимогами до борошна, цукру.

Конспект уроку.

Борошно сумнівної якості при санітарно-гігієнічній експертизі досліджують за нормативами чинних стандартів і за санітарно-гігієнічними показниками.

При санітарній оцінці борошна визначають вміст шкідливих, домішок: ріжків, гірчаку, куколю, головні та ін., які потрапляють у нього під час помелу зерна і можуть спричинювати харчові отруєння.

При санітарно-гігієнічній оцінці борошна проводять дослідження на наявність шкідників борошна, які можуть з'явитися в ньому в разі зберігання в незадовільних умовах.

Найчастіше спостерігаються борошняний хрущак, млинова вогнівка, кліщі.

Для виявлення засміченості борошна шкідниками його просіюють че-рез густе сито. Якщо в результаті просіювання на ситі виявлено грудочки, обплутані павутинням, чохлики, лялечки комах-шкідників, живих хробаків жовтуватого-кремового кольору, борошно вважають засміченим.

При виявленні шкідників використання борошна для харчових цілей заборонене.

Важливим при санітарній оцінці борошна є виявлення металевих домішок.

Згідно з нормативними вимогами розмір металевих часток не повинен перевищувати 0,3 мм, а їх кількість допускається не більше ніж 3 мг на 1 кг борошна. Борошно, у якому виявлено домішки піску, до використання не допускається. У разі порушення режиму зберігання виникають певні умови для інтенсивного розмноження мікроорганізмів і накопичення їх токсинів у зерні та продуктах його переробки (борошно, крупи тощо). Санітарними правилами регламентується вміст токсичних елементів, мікотоксинів,

пестицидів та радіонуклідів у борошні, який повинен відповідати встановленим нормативам за критеріями безпеки.

Цукор.

У хлібопекарському виробництві застосовують цукор-пісок, цукрову пудру і рідкий цукор.

Цукор-пісок додають у кількості від 2.0 до 25% до маси борошна для покращення смакових якостей і харчової цінності виробів, а цукрову пудру використовують для оздоблення поверхні здобних виробів.

Цукор-пісок і цукрова пудра на 99,75% складається із сахарози. Цукор-пісок має бути сипучим, не липким, повністю розчинним у воді, без сторонніх присмаків і запахів.

Цукрова пудра має бути однородною за розміром частинок, повністю проходити крізь сито з чарунками діаметром 0,1 мм.

Домашнє завдання: законспектувати матеріал.