Добрый день, уважаемые студенты группы 28-п. « Пекарь».

Сегодня **17.09.2021 Пятница**

Дистанционное обучение по *МДК 01.01.« Технологии производства дрожжей »*

***Тема урока : «Вводное занятие, знакомство с дрожжами.»***

6 часов ( часы3-8 )

***сфотографировать и отправить результаты на почту***

[***tika.71@mail.ru***](mailto:tika.71@mail.ru)

*или в группу в социальной сети КОНТАКТ*

**За задания вы должны получить 1 оценку, если до конца дня ( до 16-00)не будут выполнены все задания, в журнал будут выставлены неудовлетворительные оценки .Преподаватель Щапова С.А.**

телефон 89022654979. Почта [tika.71@mail.ru](mailto:tika.71@mail.ru)



*Задание.*

1.Переписать данный материал в тетрадь.

2.Письменно ответить на вопросы.

Сухие хлебопекарные дрожжи – это биологический разрыхлитель теста, продающийся в виде маленьких гранул серого цвета со специфическим дрожжевым запахом. Хлебопекарные дрожжи используются при изготовлении хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки, а также кондитерской продукции. Добавление сухих дрожжей в тесто позволяет в итоге получить сдобную и воздушную выпечку. Дрожжи представляют собой микроорганизмы – микроскопические одноклеточные грибки из класса сахаромицетов.

В отличие от жидких и прессованных дрожжей срок годности сухих дрожжей составляет до 2 лет, если хранить их в сухом и прохладном месте. Благодаря длительному сроку годности сухие хлебопекарные дрожжи лучше подходят для домашнего использования, чем жидкие и прессованные, используемые преимущественно в производстве.

В настоящее время дрожжи являются одним из важных ингредиентов в [технологии приготовления хлеба](https://www.konditer-club.ru/articles/tehnologija_prigotovlenija_hleba.htm). Ведь именно благодаря дрожжам хлеб приобретает пористую структуру и становится пышным, таким, как мы его любим.

**Состав сухих хлебопекарных дрожжей:**

Сухие дрожжи представляют собой одноклеточные грибки, находящиеся в среде их питания. Доля воды в сухих хлебопекарных дрожжах составляет не более 9%. Состав дрожжей может меняться в зависимости от способа их приготовления. Но в общем виде сухие хлебопекарные дрожжи содержат как минеральные вещества, так и витамины.

Среди минеральных веществ, присутствующих в сухих дрожжах можно отметить такие элементы как фосфор и калий, в меньших количествах в дрожжах присутствуют - кальций, натрий, магний, железо, и совсем уж в мизерных количествах - некоторые другие микроэлементы.

Витаминный состав сухих хлебопекарных дрожжей включает витамины группы B (B1, B2, B5, B6, B9, B12), витамины C, PP, K и холин.

Химический состав сухих дрожжей может меняться со временем в процессе их хранения и зависит от условий окружающей среды – уровня влажности, воздействия солнечных лучей, температуры.

**В чем отличие сухих дрожжей от прессованных, и в какой пропорциональности их можно заменить:**

все отличие сухих дрожжей от прессованных заключается в том, что на последнем этапе производства прессованные дрожжи дополнительно размельчают и высушивают, в результате чего и получаются сухие дрожжи.

Благодаря высушиванию сухие хлебопекарные дрожжи могут храниться до 2 лет сухом и прохладном помещении. Срок хранения прессованных хлебопекарные дрожжей составляет 12 суток в холодильнике или до 3 месяцев в морозилке, но при заморозке их свойства существенно ухудшаются. При комнатной температуре прессованные дрожжи портятся в течение суток.

Свежие прессованные дрожжи можно заменить сухими хлебопекарными дрожжами в пропорции: 1 грамм сухих хлебопекарных дрожжей соответствует 3 граммам прессованных. Например, 100 граммам прессованных дрожжей эквивалентно около 33 граммам сухих хлебопекарных дрожжей.

**Сколько сухих дрожжей добавлять в муку:**

Количество применяемых дрожжей в тесте определяет рецепт выпечки, поэтому для получения хлебопекарного изделия в том виде, в котором оно задумано его автором, необходимо использовать именно те пропорции, которые указаны в рецепте. Но если рецепт по каким-то причинам умалчивает долю дрожжей, то в общем случае нормой является добавление в 100 грамм пшеничной муки 1 грамма сухих дрожжей.

**Виды сухих хлебопекарных дрожжей:**

Существуют два основных вида сухих хлебопекарных дрожжей:

* Сухие активные дрожжи;
* Сухие быстрорастворимые инстантные дрожжи.

Между этими видами сухих дрожжей есть существенные отличия, которые определяют способ их применения.

1. Сухие активные дрожжи представляют собой гранулы, защищенные оболочкой из отмерших дрожжевых клеток, которая образуется в результате их высушивания.   
   Перед применением сухие активные дрожжи необходимо размочить в воде, но при этом сделать это аккуратно не перемешивая, чтобы не повредить клеточную мембрану. Растворяют сухие активные дрожжи в пропорции: к 1 части дрожжей добавляют 5 частей воды. Температура воды должна быть около 35 градусов Цельсия. Время растворения сухих хлебопекарных дрожжей – около 15 минут. Для дополнительной активизации иногда в раствор дрожжей добавляют немного сахара и муки. Если дрожжи свежие, то при замачивании они образуют пенную шапочку, если же ее нет, то дрожжи утратили свои свойства, и чтобы не испортить выпечку лучше приобрести новые.  
   На упаковке сухих активных дрожжей, как правило, есть инструкция по их растворению. Если она есть, то лучше следовать именно ей.
2. Сухие быстрорастворимые инстантные дрожжи представляют собой более мелкие гранулы, созданные на основе новых культур дрожжей с применением современных способов сушки и эмульгаторов. Отличительная особенность применения сухих инстантных дрожжей заключается в том, что их не нужно предварительно размачивать, а можно сразу добавлять в тесто в начале замеса, так как они очень быстро растворяются.  
   Данный вид сухих дрожжей имеет лучшую микробиологическую чистоту, чем сухие активные дрожжи, и лучше подходит для домашней выпечки.

**Польза сухих хлебопекарных дрожжей:**

Польза сухих хлебопекарных дрожжей заключается в том, что они содержат большое количество витаминов группы B, которые необходимы организму человека для нормальной работы нервной системы, функционировании памяти, осуществления обмена веществ и энергетического обмена. Витамин C, входящий в состав сухих дрожжей полезен в организме для укрепления костных и соединительных тканей, улучшает иммунную систему и убивает инфекцию.

Польза дрожжей заключается в быстром восстановлении организма после утомления, стрессов, подрыва иммунитета. Некоторые спортсмены для восстановления организма между тренировками и стимуляции обмена веществ употребляют пивные дрожжи.

Но это не значит, что нужно прямо сейчас начинать есть сухие хлебопекарные дрожжи для пользы организму, напротив, в природе существуют более полезные и безопасные продукты, содержащие эти витамины. Дело в том, что дрожжи – это грибки, размножающиеся микроорганизмы, поэтому употреблять их следует только после термической обработки и только в небольших количествах, так как их долгосрочное воздействие на организм еще не до конца изучено учеными.

**Вред сухих хлебопекарных дрожжей:**

Есть мнения, что хлебопекарные дрожжи вредны для организма человека, так как имеют свойство накапливаться в организме, заменять полезную микрофлору, поглощать поступающие витамины и минералы, вызывать заболевания. На самом деле это не совсем так, даже потому, что хлебопекарные дрожжи поступают к нам в организм уже после термической обработки, в мертвом виде.

В организме человека и без употребления сдобного дрожжевого хлеба живут десятки различных грибков, в том числе и опасных, которые могут активизироваться в момент ослабления организма. А пока человек здоров, его иммунитет не позволит дрожжам, попавшим в организм причинить вред.

Во избежание вреда, следует с осторожностью относиться к употреблению продуктов, содержащих дрожжи, больным людям и людям с индивидуальной непереносимостью дрожжей. В этом случае сухие хлебопекарные дрожжи могут быть опасны для организма. В остальных случаях при умеренном употреблении хлебобулочных изделий, содержащих дрожжи, вреда для организма не будет.

Вопросы для проверки.

* 1. Что такое сухие хлебопекарные дрожжи ?
  2. Какой срок годности у сухих хлебопекарных дрожжей?
  3. Где, как и при каких условиях нужно хранить сухие хлебопекарные дрожжи?
  4. Что придают дрожжи хлебу, какой он становится?
  5. Какие минеральные вещества содержат сухие дрожжи?
  6. Какие витамины содержат сухие дрожжи?
  7. Чем отличаются сухие дрожжи от прессованных?
  8. Задача.

У вас имеется пачка прессованных дрожжей , весом 100 граммов. C:\Users\user\Desktop\Screenshot_1.png

Сколько граммов сухих дрожжей вам нужно, что заменить эту пачку?

