Добрый день, уважаемые студенты группы 18-п. « Пекарь».

Сегодня **25.11.2021 четверг**

Дистанционное обучение по *МДК 02 .« Технологии приготовления теста »*

* ***Тема урока :Понятие качества хлеба, факторы влияющие на качество хлеба. Пищевая ценностьхлеба»***
* 4 часа ( часы 33-36).

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

***tika.71@mail.ru***

*или в группу в ВАТСАП*

**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



 *Задание. 1Перепишите материал в тетрадь .*

*Задание 2. Письменно ответьте на вопросы .( Закончите предложения )*

1. **хлебопекарные свойства муки:- это ……**
2. **Пищевая ценность хлеба** :- это …………
3. **Безопасность хлеба** :- это ………..
4. **Энергетическая ценность хлеба** : - это ………..
5. **Органолептические показатели качества хлеба** :- это ……
6. **В качестве улучшителей используют:-…**
7. **Нарушение технологических режимов при является частой причиной……**
8. **Главными факторами, опре­деляющими качество хлеба, являются** **свойства сырья………..**

**ОСНОВНЫЕ ФАКТОРЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ХЛЕБА**

Основной задачей хлебопекарных предприятий является выработка хлеба наилучшего качества. На решение этой важнейшей задачи направлены усилия всех работников предприятия.

 Чтобы получить хлеб наилучшего качества, на предприятии должен осуществляться контроль партий поступающего сырья, полуфабрикатов, применяемых при производстве каждого вида изделий, и готовых изделий, которые направляются на реализацию.

**Понятие качества хлеба и факторы его определяющие**

**Пищевая ценность хлеба** - комплекс свойств хлеба, (белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах, пищевых волокнах).

**Энергетическая ценность хлеба** — количество энергии, высвобождаемой в организме человека из пищевых веществ хлеба.

**Биологическая ценность хлеба** — показатель качества белков хлеба.

**Биологическая эффективность** — показатель качества жировых компонентов хлеба, отражающий содержание в них жирных кислот.

**Безопасность хлеба** — отсутствие опасности для жизни и здоровья людей.

**Органолептические показатели качества хлеба** определяются показателями вкуса, цвета, запаха и консистенции, характерными для каждого вида хлебопекарной продукции.

**Физико-химические показатели качества хлеба**

Качество хлеба зависит от качества сырья, в первую очередь от **хлебопекарных свойств муки.**

К основному фактору, определяющему качество хлебобулочных изделий, прежде всего относят **хлебопекарные свойства муки:** крупность помола, а также цвет и способность к потемнению в процессе производства. Хлебопекарные свойства муки определяют изменения в тесте в про­цессе замеса, брожения, разделки, расстойки и выпечки.

**Вода** играет основную роль в формировании свойств теста, обеспечивает протекание микробиологических процессов и влияет на их интенсив­ность при созревании теста.

**Соль** поваренная пищевая придаёт вкус хлебу, влияет на свойства теста и показатели качества готового продукта при оценке его формоустойчивости и окраске корки.

Значительное влияние на по­казателей качества готовых изделий оказывают **условия и сроки хранения сырья.**

 **При хранении муки** в благоприятных условиях протекают раз­нообразные процессы, приводящие к изменениям всех ссоставляющих -белков, липидов, крахмала и т.д., обеспечивая улучшения хлебо­пекарных свойств.

**При хранении дрожжей** хлебопекарных прессованных часто наблюдается ухудшение их качества из-за протекания об­менных процессов.

Особое место в формировании потребительских свойств хле­бобулочных изделий **отводится улучшителям и добавкам**; первые применяют, если мука имеет пониженные хлебопекарные свойст­ва, вторые - для повышения пищевой и биологической ценности.

 **В качестве улучшителей используют** различные окислители, эмульгаторы, восстановители, консерванты, красители, аромат-содержащие вещества, ферментные препараты;

**в качестве доба­вок** - белоксодержащие компоненты, витамины, минеральные соли, различные пюре и пасты.

Качество хлебобулочных изделий в большой степени зависит от выбора технологии приготовления теста, соблюдения технологических режимов, квалифика­ции кадров.

 Так, повышение температуры и увеличение продол­жительности брожения вызывает избыточное накопление ки­слотности в тесте, вызывая **перекисание.**

 **Нарушение технологических режимов при** выпечке является частой причиной выработки брака, что связано с нарушением ус­ловий тепло - и массообмена.

Из вышеприведенного видно, **что главными факторами, опре­деляющими качество хлеба, являются** свойства сырья: муки, во­ды, соли и дрожжей, а также процессы, связанные с подготовкой сырья к производству, замесу, брожению теста, выпечкой и хра­нением хлеба.