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

Сегодня **26.11.2021пятница**

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

***Тема урока :Мероприятия повышающие качества хлеба. Улучшители хлеба »*** 4 часа ( часы 37-40).

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

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

*или в группу в ВАТСАП.*

**За задания вы должны получить 1 оценку, если до конца дня ( до 15-00)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. 1Перепишите материал в тетрадь .*

*Задание 2. Письменно напишите в тетрадь ,8 технологических мероприятий, которые повышают качество хлеба.*

*Технологические мероприятия, повышающие качество хлеба*.

К технологическим мероприятиям, улучшающим качество хлеба , следует отнести следующее:

- **оптимальные условия проведения технологических операций замеса и брожения** полуфабрикатов, предварительной и окончательной расслойки тестовых заготовок, выпечки хлеба;

- **применение усиленной механической обработки теста при его замесе**, с целью ускорения созревания теста;

- **применение «спелого» теста,** с целью ускорения созревания теста, усиления запаха и вкуса готовых изделий;

- **внесение жировых продуктов в виде водно-жировой эмульсии** с использованием поверхностно-активных веществ (лецитина, фосфатидного концентрата и других);

- **внесение части муки (3-5%) в виде заварок**. Это особенно эффективно при использовании муки с пониженной газо- и сахаробразующей способностью. Применение заварок не только значительно улучшает показатели качества хлеба, но и способствует более длительному сохранению свежести;

- **замена прессованных дрожжей на дрожжи активные или инстантные**, которые имеют высокую активность ферментов и сразу включаются в процесс спиртового брожения;

- **регулирование количества воды**, идущей в замес;

- **использование поваренной соли и питьевой соды.**

***Применение улучшителей .***

Пищевые добавки, относимые к улучшителям качества хлеба, имеют следующие свойства: интенсифицируют технологический процесс производства хлеба; регулируют реологические свойства теста; *усиливают цвет и запах хлеба; улучшают форму и объем изделий; улучшают структуру и свойства мякиша; усиливают степень свежести хлеба.*

*Применение пищевых добавок возможно только в том случае, если они не угрожают здоровью населения*.

В практике хлебопекарного производства широкое применение находят улучшители *окислительного и восстановительного действия, ферментные препараты, поверхностно-активные вещества, модифицированные крахмалы, минеральные соли, органические кислоты, антиоксиданты, ароматические и вкусовые добавки, консерванты.*



На рис. 5 представлены виды улучшителей.