

19-7140

ДУБЛЕТ

ТЕХНОЛОГИЯ хлебопекарного и макаронного производства

19-07141



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФГБОУ ВО «МАРИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Аграрно-технологический институт

ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОПЕКАРНОГО И МАКАРОННОГО ПРОИЗВОДСТВА

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ

Йошкар-Ола

2019

УДК 664.6(075)

ББК Л83я73

Т 384

Рецензенты:

Л. В. Кудрявцева, канд. с.-х. наук, доц.

ФГБОУ ВО «Марийский государственный университет»;

З. Г. Лебедева, зам. начальника пекарни ООО «Лента»

*Утверждено ученым советом
Марийского государственного университета*

Технология хлебопекарного и макаронного производства :
Т 384 учебно-методическое пособие / Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Марийский государственный университет ; Ф. И. Грязина. — Йошкар-Ола, 2019. — 124 с.

ISBN 978-5-907066-57-1

В учебно-методическом пособии в кратком изложении рассмотрены теоретические вопросы по технологии хлебобулочных и макаронных изделий. Кроме теоретической информации, учебно-методическое пособие включает методики оценки качества вышеуказанных изделий и расчета технологического плана производства хлебобулочных изделий.

Учебно-методическое пособие выполнено в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом, предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

УДК 664.6(075)

ББК Л83я73

© Ф. И. Грязина, составление, 2019

© ФГБОУ ВО «Марийский государственный университет», 2019

ISBN 978-5-907066-57-1

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
1. ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ	6
1.1. Схема технологического процесса производства хлебобулочных изделий	6
1.2. Способы приготовления теста	9
2. ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПОНИЖЕННОЙ ВЛАЖНОСТИ	18
2.1. Технология бараночных изделий	18
2.2. Технология сдобных сухарей	22
3. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ МАКАРОННОГО ПРОИЗВОДСТВА	25
3.1. Сырье для производства и классификация макаронных изделий	25
3.2. Основные стадии процесса производства для макаронных изделий	28
4. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	37
4.1. Оценка качества хлебобулочных изделий	37
4.2. Оценка качества бараночных изделий	51
4.3. Оценка качества макаронных изделий	54
4.4. Определение подъемной силы и осмочувствительности прессованных дрожжей ускоренным методом	63
5. РАСЧЕТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПЛАНА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ	66
5.1. Методические указания к выполнению курсовой работы	66
5.2. Расчет взаимозаменяемого сырья	88
5.3. Расчет энергетической ценности хлебобулочного изделия	90
Список использованной литературы	98
Глоссарий терминов и определений	99
Комплекс тестовых заданий	106
Приложения	113