

Hleb i peciva sa tehnologijom proizvodnje

Vrsta: Seminarski | Broj strana: 34 | Nivo: Univerzitet u Novom Sadu, Prirodno matematički fakultet, Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo

SADRŽAJ

Uvod 3

1. I Sirovine -Brašno 4

Podela brašna na tipove 4

Veličina čestica brašna 5

Hemijski sastav pšeničnog brašna 5

Belančevine pšeničnog brašna 6

Skrob 5

Šećeri 8

Celuloza 8

Pentozani 9

Masti 9

Mineralni sastojci brašna 9

Fermenti brašna 10

Kiselinski stepen brašna 10

Mane brašna 10

Boja brašna 11

Podela brašna na kvalitetne grupe. 11

Čuvanje brašna 11

Kvasac 12

Sladno brašno 12

Sladni ekstrat 13

Kuhinjska so 13

Mleko 13

Mleko u prahu 14

Šećer • 14

Masnoće 14

Emulgatori 15

Askorbinska kiselina 15

Mineralne materije i vitamin B kompleksa 15

Amilolitički fermenti 16

Organske kiseline 16

Ostala hemijskajedinjenja 17

II OSNOVNI PROIZVODI HLEBAI PECIVA

Priprema sirovina 17

Priprema hlebnog testa 17

Produženi (indirektni) postupak pripreme hlebnog testa 20

Priprema testa za raženi hleb 21

Mikrobiološki proces u toku kišeljjenja testa 22

Savremene tehnološke seme pripreme testa u pekarstvu 23

Pečenje hleba 28

Proizvodnja sitnog (belog) peciva 31 23 a. Recepture 32

Pekarskepeći 34

25. Potrošnjagorivaupekarskimponima 35

Zaključak 37

Literatura 38

UVOD

Hleb je od davnina važna ako ne i glavna životna namirnica zna-tnom delu čovečanstva. Poznato je da su još stari Egipćani za proizvo-dnju hleba koristili kvasno testo.

Uprkos tome razvoj pekarstva je bio veoma spor. Snažniji tehnološki napredak počinje tek pre nekoliko decenija, i to uglavnom u industrijski naprednijim zemljama.

Novim pekarama sa modernom opremom potrebni su svestrano obrazovani stručni radnici koji poseduju visoku tehničku kulturu, koji će biti kadri da racionalno koriste pogone sa mašinama i opremom u koju se ulažu znatna materijalna sredstva i da pruže potrošaču širok asortiman kvalitetnih proizvoda, kakav se od savremenog pekarstva i očekuje.

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU. -----**

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com