

УДК 664.761.12

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ПУТЕМ ПРОБНОЙ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

*Иванова В.Ю., студентка 4 курса факультета
Научный руководитель – Мударисов Ф.А., к.с.-х.н., доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: *хлеб, тесто, мука, замес теста, выпечка, пробная выпечка.*

В статье описывается технология пробной выпечки хлеба, хлебопекарные показатели пшеничной муки и показатели пробной выпечки хлеба.

Тесто для определения хлебопекарных показателей пшеничной муки готовят безопарным способом. Замес осуществляют на тестомесилке У1 – ЕТЛ или У1 – ЕТБ по ГОСТ 27669 – 88 «Мука пшеничная хлебопекарная. Метод пробной лабораторной выпечки хлеба».

Замес происходит следующим образом: в дежу засыпают пшеничную муку заранее подготовленной муки, наливают заранее подготовленную воду с разведенными в ней дрожжами, в заключение добавляют соль и оставшуюся муку. Дежу закрывают крышкой, закрепляют и нажимают кнопку «Пуск». Замес длится 60 мин. По его окончании тесто вынимают и помещают в термостат.

Допускается проводить замес теста вручную. Для этого взвешивают нужное количество воды в емкости для брожения теста, затем в нее вносят дрожжи, соль и после их перемешивания – муку. Замес теста продолжается до однородной консистенции [1].

Затем тесто находится в процессе брожения, которое продолжается 170 мин. Выбродившее тесто взвешивают и делят на куски равные по массе. Каждый кусок проминают: ему придают лепешкообразную форму, складывают пополам и снова проминают. Эту операцию повторяют несколько раз. Проминку кусков проводят для удаления углекислоты. Далее их ставят в термостат на расстойку. Конец расстойки определяют по состоянию и виду кусков теста.

По ее окончании тесто ставят в печь с увлажнением пекарной камеры при температуре 220 – 230°С для хлеба из высшего, первого и второго сортов, а для обойной – при температуре 200 – 210°С. Продолжительность выпечки хлеба из муки высшего сорта – 28-30 мин., из первого – 30-32 мин., из второго – 32-35 мин., из обойной – 50-55 мин.

Для формового хлеба время выпечки больше чем для подового. После выпечки верхняя корка смачивается водой.

Качество хлеба оцениваю не ранее чем через 4 ч после выпечки , но не позднее 24 ч. Далее проводят анализ хлеба.

Внешний вид характеризуется такими показателями как форма и поверхность корки. Форма может быть правильной и неправильной, поверхность корки – гладкой, неровной, с трещинами, с подрывами или рваная. Цвет корки может быть бледным, светло – желтым, светло – коричневым, коричневым, темно – коричневым. Цвет мякиша для муки высшего и первого сортов – белый, серый, темноватый, а для второго и обойной характерен цвет светлый, темный, темноватый. Окраска должна быть равномерной [2].

Хлеб должен иметь равномерную мелкую тонкостенную пористость, без пустот. В нем не допускаются комочки муки. Кислотность хлеба из пшеничной муки высшего сорта 2,3 – 2,7 град., из первого – 3,2 – 3,8град., а из второго сорта 4,2 – 4,7град [3].

Формоустойчивость хлеба оценивается по отношению его высоты к диаметру (H:D).

Вывод: исходя из вышесказанного, можно сделать вывод, что пробную выпечку хлеба используют для выявления хлебопекарных показателей муки. Показатели пробной выпечки хлеба способствуют производителям хлебобулочной продукции сделать правильный выбор при приобретении хлебопекарной муки.

Библиографический список:

1. ГОСТ 27669 – 88 «Мука пшеничная хлебопекарная. Метод пробной лабораторной выпечки хлеба». – Москва: Стандартинформ, 2007. – 9 с.
2. Исайчев, В.А. Практикум по технологии хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства: учебное пособие/ В.А. Исайчев, Ф.А. Мударисов, Н.Н. Андреев. – Ульяновск, 2006 – 487с.
3. Исайчев, В. А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: практикум / В.А. Исайчев , Ф.А.Мударисов, Н.Н.Андреев.- Ульяновск, 2014.- С.189.
4. Исайчев, В.А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: практикум / В.А. Исайчев, Ф.А. Мударисов, Н.Н. Андреев.- Ульяновск, 2014 – 414с.
5. Исайчев, В.А. Технология переработки продукции растениеводства: учебно-методический комплекс/ В.А. Исайчев, Ф.А. Мударисов, Н.Н. Андреев.- Ульяновск, 2009 – 297с.

DETERMINATION OF WHEAT BAKERY BREAD INDICATORS BY TRIAL BREAD BAKING

Ivanova V. YU.

Key words: *bread, dough, flour, kneading dough, pastry, test baking.*

The article describes bread baking, baking indicators of wheat flour, for which they use trial bread baking.