Домашнее задание отправляйте , пожалуйста, ежедневно в контакте или на мою электронную почту : **olga\_zhigalova.13@mail.ru**

**Составить план конспект**

Тема: «СОЛОД И ОТРУБИ»

 Солод - продукт искусственного проращивания зерен злаков, содержащих активные ферменты. Его выпускают в виде целых зерен и в виде порошка (размолотые зерна). В хлебопекарном производстве применяют 40 солод, полученный, как правило, из зерен ржи - светлый ржаной солод с высокой активностью ферментов (неферментированный) и красный ржаной солод с очень низкой активностью ферментов (ферментированный). Ржаной солод используется в основном при производстве заварных видов хлеба для осахаривания заварок, так как он содержит много активных ами лолитических ферментов. Красный солод содержит большое количество вкусовых и ароматических веществ и входит в рецептуру заварных видов хлеба как сырье, улучшающее вкус и аромат готовых изделий. Солод, применяемый на хлебопекарных предприятиях, вырабатывается на солодовенных заводах, однако его можно вырабатывать и на хлебозаводах, оборудованных сушилками для сухарей. Ячменный солод. Схема его производства такая же, как и ржаного светлого, однако процесс замачивания длится дольше. Солод в целых зернах или размолотый упаковывается в мешки массой нетто не более 70 кг. Хранят солод на стеллажах в сухих, чистых, хорошо проветриваемых складах, не зараженных вредителями. Солодовый экстракт получают из солода, который представляет собой либо густые жидкости, напоминающие по внешнему виду патоку влажностью около 20 %, при которой они долго сохраняются не забраживая, либо высушенный порошок. Отруби. Отруби - побочный продукт мукомольного производства - представляет собой частицы оболочек (плодовых, семенных и алейронового слоя) с некоторым остатком эндосперма. В зависимости от вида перерабатываемого зерна отруби бывают: - пшеничные, - ржаные и др. По степени измельчения отруби могут быть грубые (крупные) и тонкие (мелкие). Отруби служат для производства некоторых диетических хлебных изделий. Одним из ценных компонентов отрубей являются пищевые волокна. Наиболее массовый и эффективный способ обогащения продуктов пищевыми волокнами - использование периферийных слоев зерна, в которых сосредоточено до 90 % волокнистых структур зерновки. В отрубях пищевые волокна содержатся в больших количествах, чем во всех других растительных продуктах. Получить отруби технологически проще и дешевле, они дают наибольший физиологический эффект. Отруби имеют большое значение как пищевой, лечебный и кормовой продукт высокой биологической, пищевой и кормовой ценности.

**Используя интернет ресурсы законспектируйте пожалуйста, в тетрадях рецеп приготовления заварного хлеба.**