Добрый день, уважаемые студенты! Мы продолжаем заниматься с вами учебной практикой в необычном формате. Сегодня я предлагаю вам изучить дефекты хлеба и хлебобулочных изделий. Прочитайте внимательно учебный материал ,запишите в тетрадь недостатки изделий.

Жду ваших ответов в контакте или на адрес электронной почты [nytva@mail.ru](mailto:nytva@mail.ru) до 12.05.20

**Дефекты, вызванные качеством сырья**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Недостатки изделий** | **Причина** | **Как устранить** |
| Посторонний запах и вкус | Наличие в зерне для муки полыни и прочих сорняков | Смешать «плохую» муку с качественной |
| Малый объем и бледная корка | Мука обладает плохой газообразующей способностью |
| Мякиш плотный, липкий, темный, на вкус отдает солодом | Мука из морозобойного зерна | Готовить большую опару для теста (55–60 % от всего количества муки) и уменьшить время брожения ее до 25–30 минут, а температуру снизить до 27–28 оС. Добавить спелую опару или закваску в размере 5–10 % от всей муки. Снизить влажность теста на 1 % от нормы |
| Хлеб плотный, плохо поднявшийся, с бледной коркой. Пор мало и у них толстые стенки | Мука из пшеницы, которую сушили при очень высокой температуре |
| Сырой, липкий, неэластичный мякиш темного цвета. Поры крупные, неравномерные, иногда присутствуют разрывы. Корка интенсивного красноватого цвета. Вкус сладковатый | Мука сделана из проросшего зерна | Поступить так же, как в случае с морозобойным зерном, только время брожения следует увеличить и добавить соли – для муки второго сорта 25 %, для первого и высшего 15 % сверх нормы. Если корка продолжает сильно окрашиваться, сделать процесс выпекания более длительным, но при пониженной температуре |
| Мякиш неэластичный, малопористый, малого объема. Подовый хлеб расплывается, корка иногда растрескивается мелкой сетью | Зерно для муки было заражено клопом-черепашкой | Поступить так же, как с морозобойным зерном, при этом использовать для опары жидкие дрожжи. Увеличить количество соли. Добавить бромат калия 0,001–0,004 % от веса всей муки. Температурный режим при выпечке выбрать обычный или повышенный на 10–20 оС |
| Мякиш плотный, малопористый, липкий, хлеб не поднимается, подовые изделия расплываются | Несозревшая свежесмолотая мука | Смешать муку с созревшей. Готовить тесто на большой опаре на жидких дрожжах. Повысить его кислотность. Добавить бромат калия |
| Горький вкус | Прогорклый жир | Заменить ингредиент на свежий |
| Хлеб низкий, иногда с трещинами на корке, при этом тесто плохо бродит | Слабые дрожжи | Увеличить дозу дрожжей, улучшить питание жидких, активировать прессованные |