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

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

**Дефекты, связанные с болезнями хлеба**

* *Картофельная болезнь*. Это заболевание вызывают микроорганизмы, чьи споры устойчивы к высокой температуре (до 120 оС). Они попадают в готовые изделия с пшеничной мукой и сохраняются во время выпечки, ведь внутри хлеб прогревается всего до 96–98 оС. Наибольшую активность эти микробы проявляют в жаркую пору года, поэтому летом продукция «болеет» чаще: возникает неприятный запах, а в мякише появляются тянущиеся липкие нити.
* *Плесень*. Заражение хлеба этими микроскопическими грибами происходит после выпекания, пока изделия остывают. Если в помещении не проводят регулярную дезинфекцию и нарушают санитарные правила, поддерживают высокую температуру и влажность, то там размножается плесень, споры которой легко проникают через микротрещины внутрь буханок и батонов.
* *Меловая болезнь*. Причина этого заболевания – дрожжеподобные грибы, обитающие в муке. Они попадают в готовые изделия с мучной пылью, проникающей во все уголки производственных цехов. Проявления болезни: белые сухие пятна на корке и мякише.
* *Цветные пятна (чаще всего красные)*. Это результат воздействия пигментосодержащих микроорганизмов. Находятся в муке, усиленно развиваются при высокой влажности и температуре выше 25 оС.