

*Технология
производства
и
качество хлеба*



Хлеб – гениальное изобретение человечества.

В мире мало ценностей, которые, как хлеб, ни на день, ни на час не теряли бы своего значения. Когда хочется есть, вспоминаешь прежде всего хлеб.

И кто из нас усомнится в том, что запах горячего хлеба, один из самых лучших на свете. Его не спутаешь ни с каким другим.

Хлебные изделия являются одними из основных продуктов питания человека. За счет потребления хлеба человек почти наполовину удовлетворяет свою потребность в углеводах, на треть – в белках, более чем наполовину – в витаминах группы В, солях фосфора и железа.

Усвояемость хлеба в значительной мере связана с его органолептическими показателями, в первую очередь такими, как вкус, аромат, разрыхленность мякиша, которые формируют понятие качества хлеба. Качество хлеба обусловлено составом и свойствами компонентов, входящих в его состав, а также процессами, протекающими в тесте при его созревании и выпечке тестовых заготовок.

Представляем Вашему вниманию виртуальную выставку, из которой можно узнать о технологии производства и качестве хлеба.



Пучкова, Л. И.

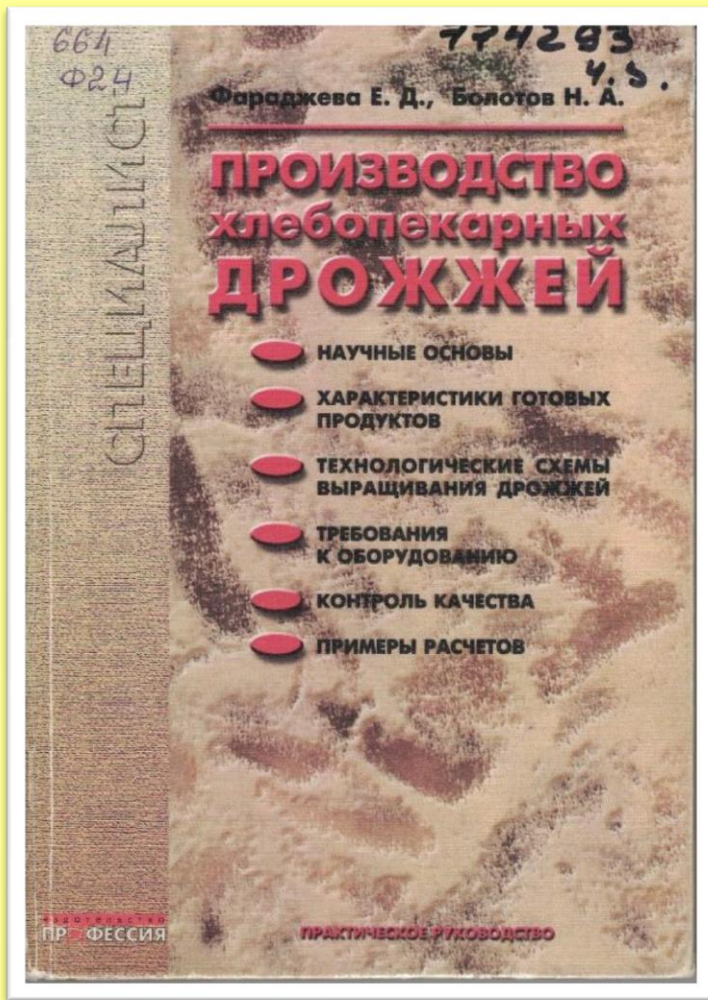
Технология хлеба : учебник / Л. И. Пучкова, Р. Д. Поландова, И. В. Матвеева. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 557 с. : ил. - ISBN 5-901065-83-2

В книге излагаются научные и практические основы технологии хлебопекарного производства. Учебник содержит 2 части, систематизирующие научные основы технологии хлеба и технологические аспекты хлебопекарного производства.

Рассмотрены основные пищевые вещества зерна и муки и их свойства; процессы, протекающие при производстве хлеба; свойства основного и дополнительного сырья и методы его оценки; процессы и операции на всех стадиях производства и хранения хлеба; современные технологии приготовления хлеба из пшеничной и ржаной муки; выход хлеба; применение пищевых добавок и хлебопекарных улучшителей; пути улучшения качества хлеба из муки с пониженными свойствами и при нарушениях технологического процесса; повышение микробиологической чистоты хлеба; основные виды хлебобулочных изделий; пищевая ценность хлеба; вкус и аромат хлеба; стандартизация и безопасность хлеба; экологические проблемы хлебопекарного производства.

В книге обобщены достижения отечественной и зарубежной науки и производственный опыт, даны современные представления о технологии хлеба и систематизирован многолетний опыт преподавания в Московском Государственном Университете пищевых производств.

Учебник может быть использован руководителями и технологами хлебопекарных предприятий, менеджерами и технологами фирм и компаний, связанных с производством и реализацией сырья, ингредиентов, оборудования для хлебопекарной отрасли.



Приведены основные требования к сырью, материалам и оборудованию дрожжевых заводов. Рассмотрены качественные характеристики сырья и готового продукта, а также основные схемы выращивания дрожжей.

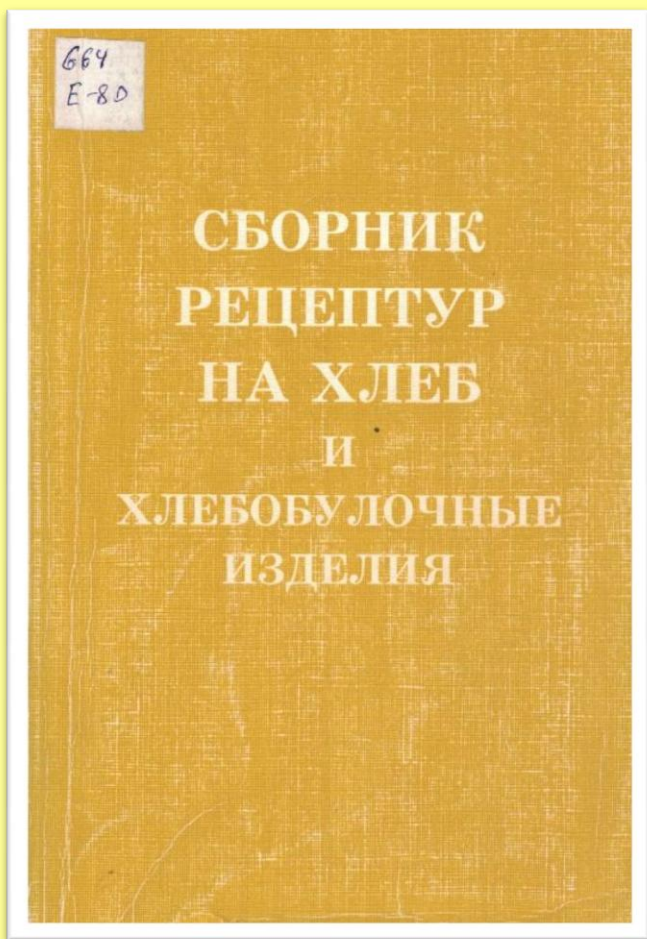
Практическое руководство предназначено для специалистов предприятий и может быть использовано в учебном процессе при подготовке специалистов дрожжевой промышленности.

Фараджева, Е. Д.

Производство хлебопекарных дрожжей:

Практ.руководство : учебник / Е.Д.

Фараджева. - СПб. : Профессия, 2002. - 167 с.



Дополненный сборник содержит рецептуры и физико-химические показатели на хлеб из муки ржаной и пшеничной, булочные, сдобные, бараночные, сухарные и диетические изделия, лучшие национальные сорта хлеба. Общее количество рецептов увеличено до 280. Наряду с рецептурами и технологическими инструкциями на хлеб, согласно ГОСТам 1986 года, в Сборник включены рецептуры 21 века. Новейшие рецептуры разработаны с учетом сложившейся конъюнктурной среды и применяемых пищевых добавок.

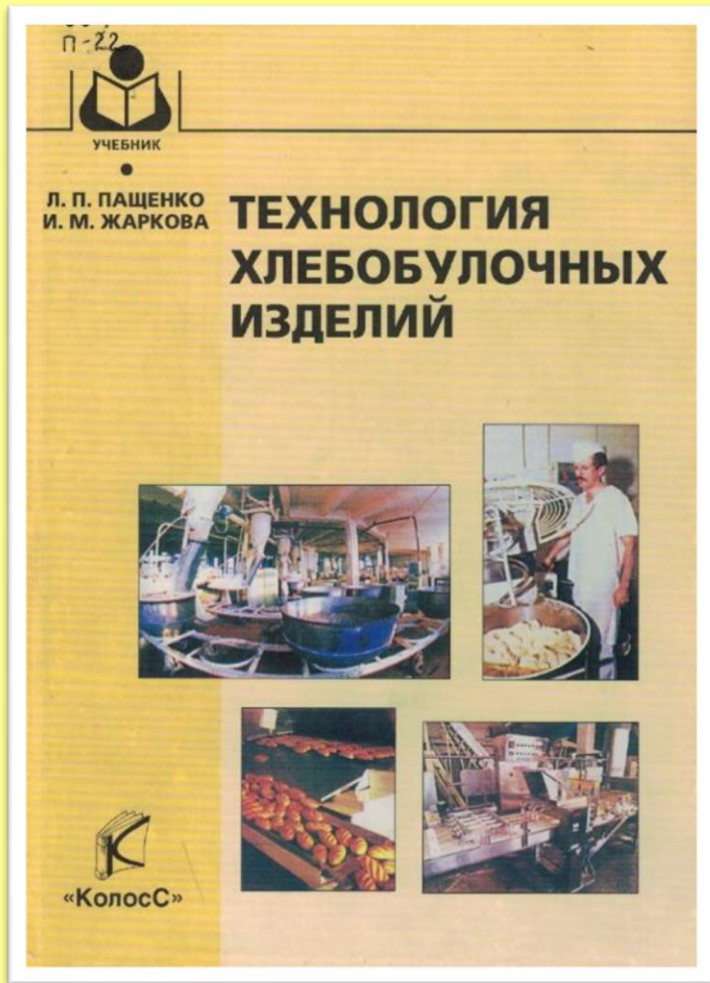
Сборник является обязательным для всех предприятий, занимающихся хлебопекарной деятельностью, независимо от форм собственности, систем и ведомств.

Ершов, П. С.

Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия :

сборник / П. С. Ершов, И. А. Лубчук. - 10-е изд., доп. -

СПб. : ПрофиКС, 2007. - 208 с. - ISBN 978-5-903039-23-4

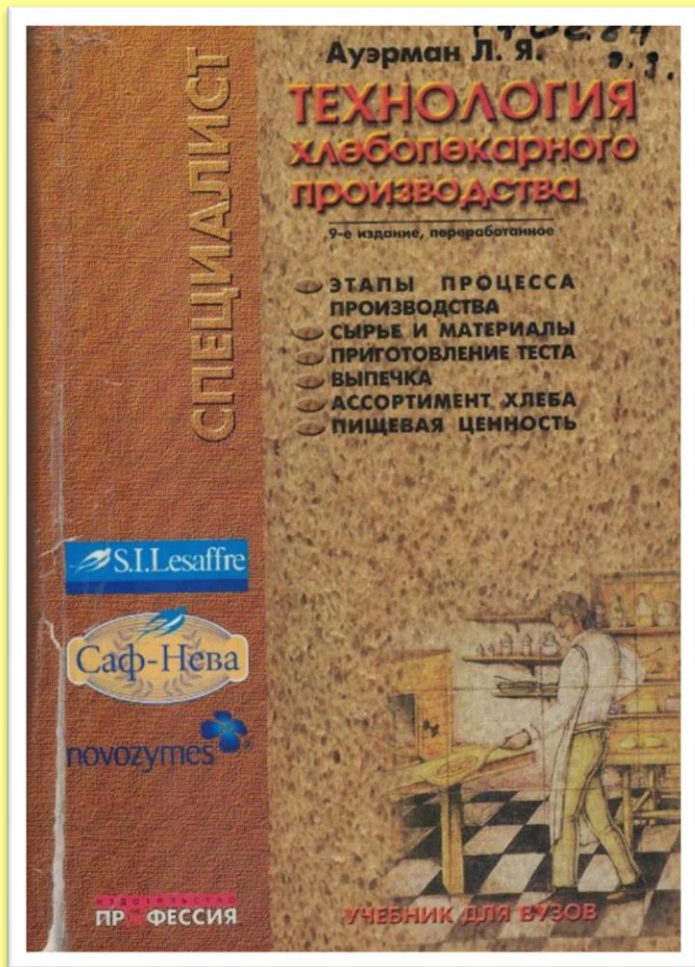


Приведена классификация хлебобулочных изделий и их пищевая ценность. Дана характеристика сырья, подготовки его к производству, описаны процессы, протекающие при хранении, их роль в приготовлении теста. Рассмотрены современные способы приготовления теста, в том числе ускоренные, их аппаратно – технологические схемы. Описаны технологические операции разделки теста, выпечки тестовых заготовок, реализация готовой продукции, ее хранение, черствение и пути его предотвращения. Приведены технологии сухарных и бараночных изделий. Изложены достоинства специальных добавок для улучшения качества продукции, способы предотвращения дефектов и болезней готовой продукции.

Для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Учебное пособие может быть полезным для инженерно-технических работников хлебопекарных и малых производств.

Пащенко, Л. П.

Технология хлебобулочных изделий / Л. П. Пащенко, И. М. Жаркова. - М. : КолосС, 2006. - 390 с. : ил. - ISBN 5-9532-0149-4

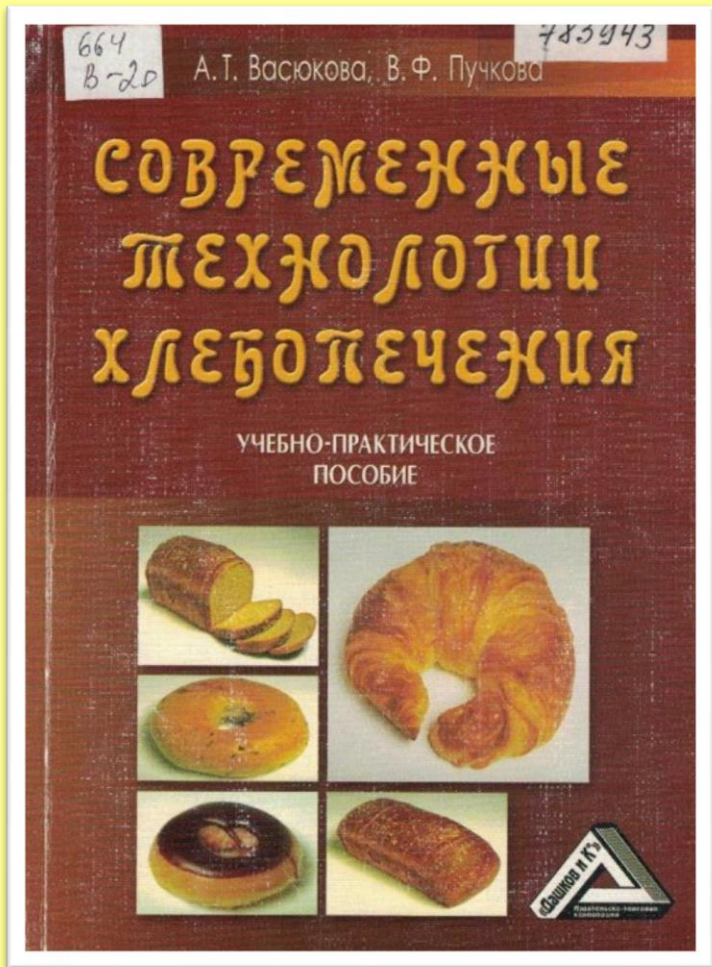


Изложены научные основы и сущность процессов производства хлеба, обобщены достижения отечественной и зарубежной науки и передовой производственный опыт в области технологии хлеба, сохранившие свою научную ценность до настоящего времени.

При подготовке учебника к переизданию были учтены изменения, которые произошли в технологии хлебопекарного производства в нашей стране за последние 10-15 лет. В тексте учебника внесены отдельные уточнения и изменения.

Ауэрман, Л. Я.

Технология хлебопекарного производства : учебник /
Л.Я. Ауэрман. – 9-е изд.; перераб. и доп. - СПб. :
Профессия, 2003. - 417 с.: ил. - ISBN 5-93913-032-1



Васюкова, А. Т.

Современные технологии хлебопечения :

учебно-практическое пособие / А. Т.

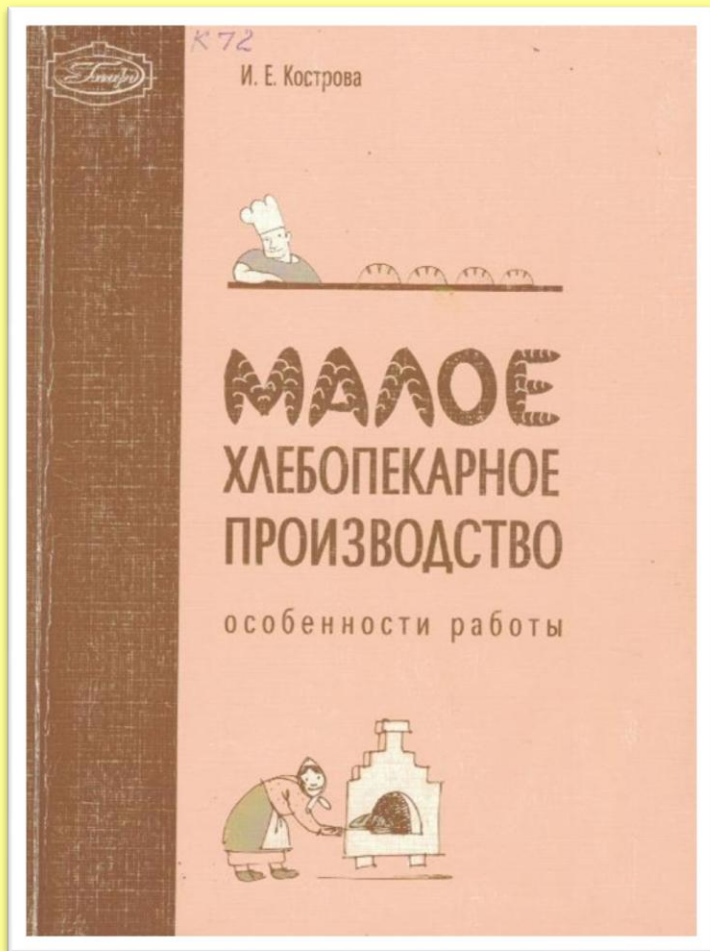
Васюкова, В. Ф. Пучкова. - М. : Дашков и К,

2008. - 224 с. : ил. - ISBN 978-5-91131-288-6

В учебно-практическом пособии изложены основные технологические процессы производства хлебобулочных изделий. Рассматриваются вопросы подготовки сырья, дается анализ процессов подготовки отдельных технологических операций и влияния различных факторов на качество выпускаемой на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания продукции. Приведены теоретические основы производства основных видов хлебобулочных изделий. Освещены прогрессивные процессы в развитии биотехнологии хлебопекарного производства.

Книга также знакомит читателей с основными технологическими режимами и наиболее распространенными технологиями хлебобулочных изделий, рецептурами отдельных видов хлеба, булок и батонов. Дана информация о существующих дефектах хлеба и булок, приведены рекомендации по их выявлению и устранению.

Для преподавателей и студентов вузов, специалистов хлебопекарной, кондитерской промышленности и общественного питания.

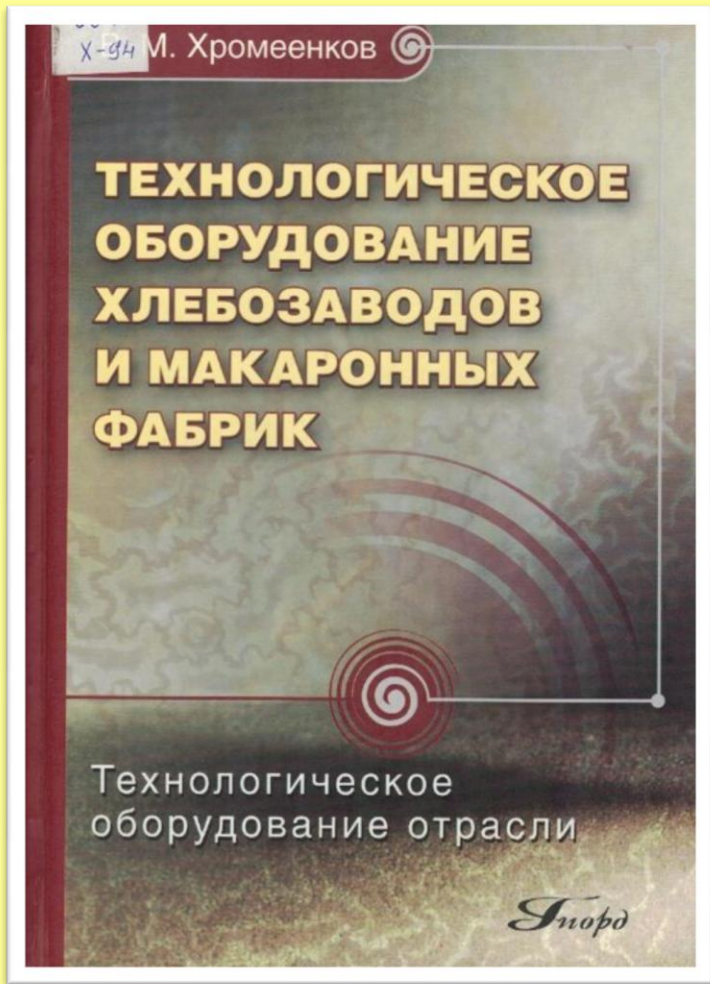


Книга содержит описание сырья и наиболее распространенных способов производства хлеба; приведены основные виды брака и болезни хлеба. Особое внимание уделяется хлебопекарным улучшителям и пищевым добавкам. В качестве приложения публикуется СанПиН 2.3.4.545-96 («Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий»), текст которого полностью совпадает с официальным изданием.

Издание должно заинтересовать специалистов хлебопекарных предприятий, малых пекарен, а также может быть полезно студентам.

Кострова, И. Е.

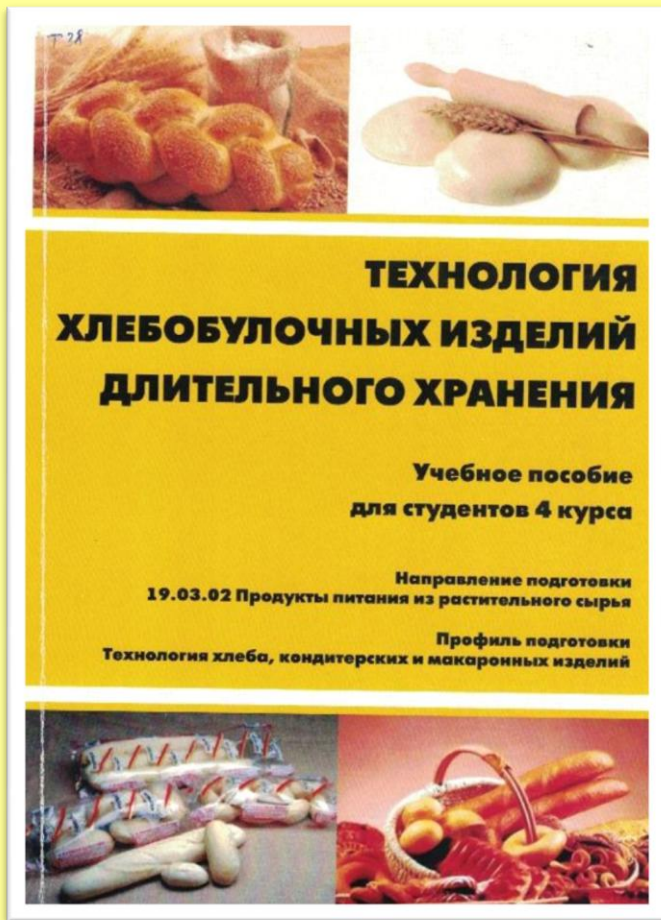
Малое хлебопекарное производство(основные особенности) : производственно-практическое издание / И. Е. Кострова. - СПб. : ГИОРД, 2001. - 120 с. - ISBN 5-901065-25-5



В книге рассмотрены принципиальные схемы, устройство и конструктивные особенности поточных линий, машин и аппаратов, получивших широкое распространение на хлебозаводах и макаронных фабриках, а также отдельные виды перспективного технологического оборудования, осваиваемого в последние годы. Определенное внимание уделено оборудованию малых предприятий. Для каждой функциональной группы оборудования приведены методики расчета основных параметров. Изложены правила рациональной эксплуатации и безопасного обслуживания оборудования хлебопекарного и макаронного производства.

Хромеевков, В. М.

Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик : учебник. Ч. 1. Технологическое оборудование отрасли / В. М. Хромеевков. - СПб. : ГИОРД, 2008. - 472 с. : ил. - ISBN 978-5-98879-063-1

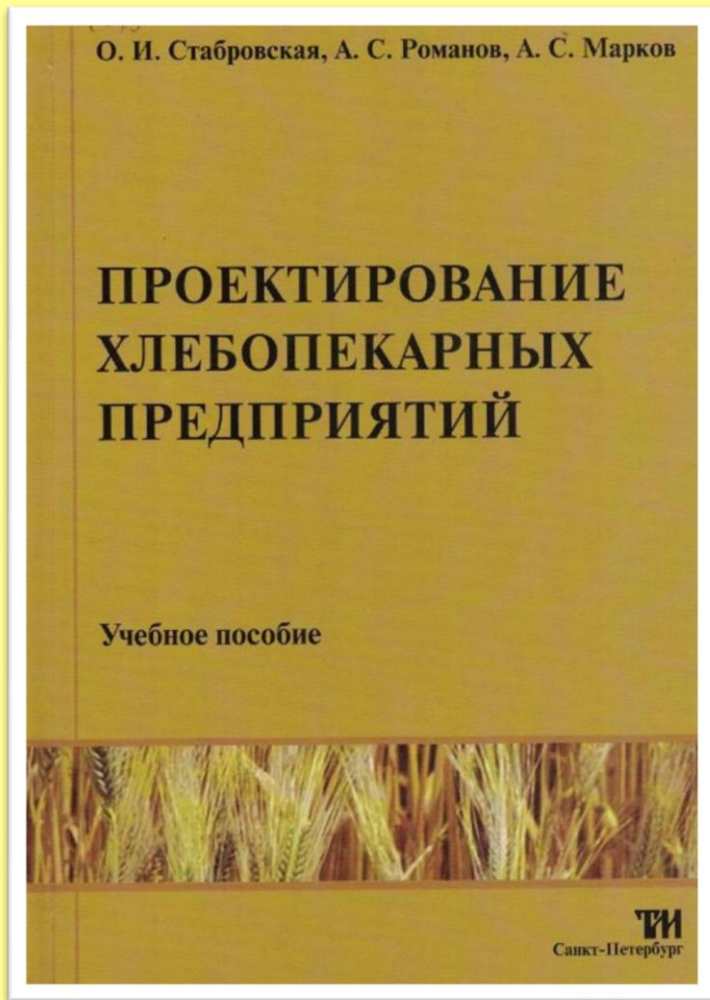


Технология хлебобулочных изделий длительного хранения : учебное пособие для студентов 4 курса направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий) / ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ ; сост.: А. В. Бороздина, М. К. Садыгова , В. А. Буховец. - Саратов : Техно-Декор, 2016. - 123 с. - ISBN 978-5-903357-83-3



Экспертиза качества сырья и готовой продукции : учебное пособие для студ. 3 курса направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья / ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ ; сост.: А. В. Бороздина, Ю. Ю. Фомичева. - Саратов : Техно-Декор, 2016. - 116 с. –

ISBN 978-5-903357-84-0



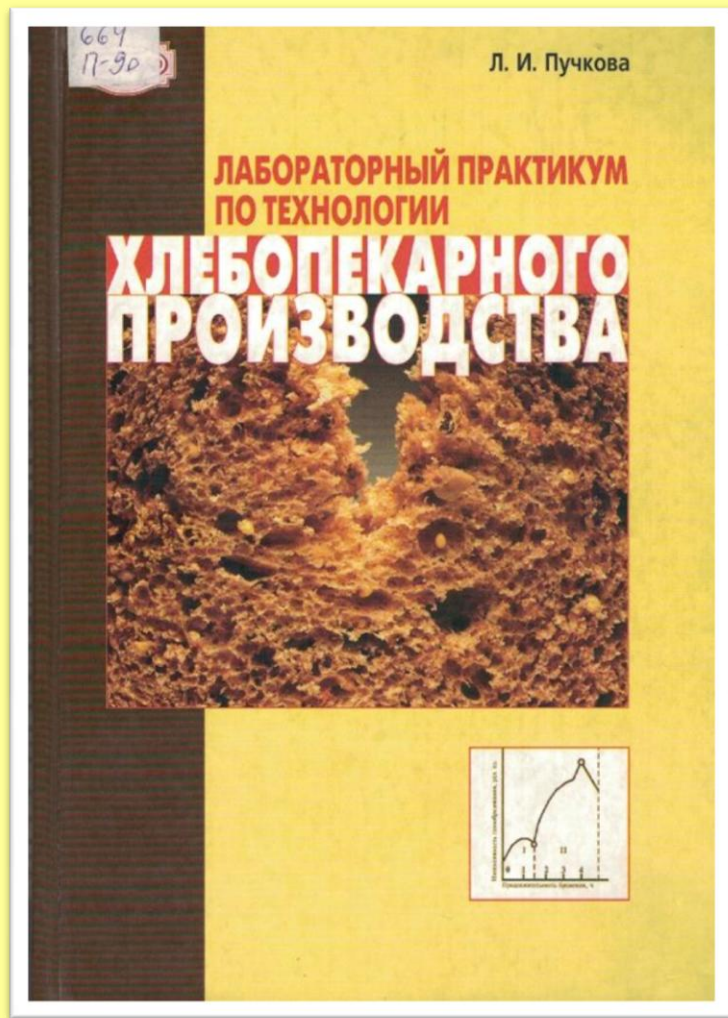
В пособии изложены основные данные и требования, предъявляемые к технологическому проектированию хлебопекарных предприятий. Приведены общие сведения о них и основные положения по проектированию хлебозаводов и пекарен, бараночного и сухарного производства. Дана методика расчетов, приведены рекомендации по выбору технологических схем и необходимого оборудования; основы компоновки производственных, складских и подсобно-производственных помещений.

Предназначено для студентов вузов, может быть использовано инженерно-техническими работниками хлебопекарных предприятий.

Стабровская, О. И.

Проектирование хлебопекарных предприятий :

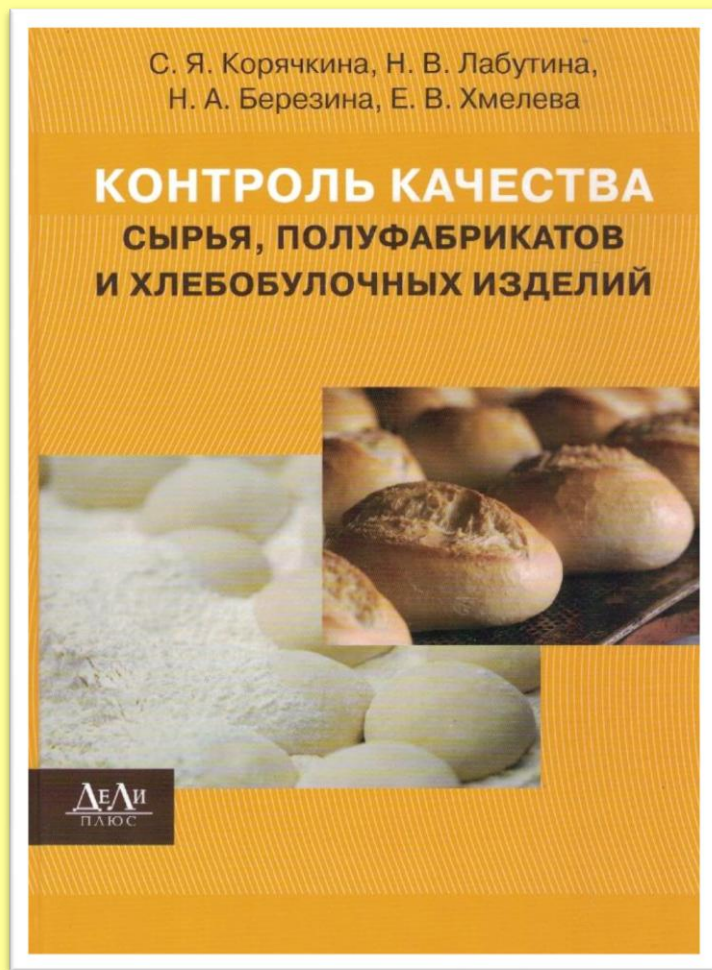
учебное пособие / О. И. Стабровская, А. С.
Романов, А. С. Марков. - СПб. : Троицкий мост,
2011. - 224 с. : ил. - ISBN 978-5-904406-22-6



Приведены лабораторные работы по определению свойств и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. По сравнению с предыдущим изданием дано описание новых методов и приборов; внесены дополнения, связанные с применением мероприятий, способствующих повышению качества хлебобулочных изделий; рассмотрены новые способы приготовления хлебобулочных изделий; применение комплексных улучшителей, приготовление теста по интенсивной «холодной» технологии, технология изделий из замороженных полуфабрикатов. Книга предназначена для студентов вузов⁴ будет полезна также работникам хлебопекарной промышленности.

Пучкова Л. И.

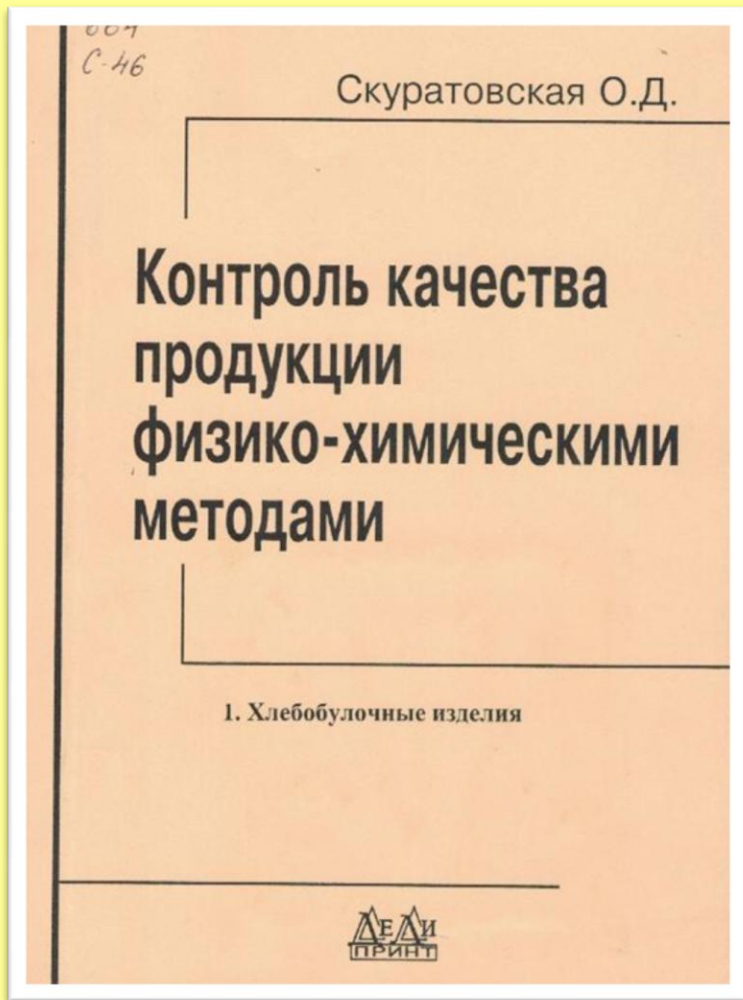
Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства. – 4-е изд., перераб. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 264 с.: ил. – ISBN 5-901065-65-4



В книге представлены современные методы организации работы производственной лаборатории; гигиенические требования безопасности сырья, используемого в хлебопекарной промышленности и готовой продукции; приведены основные правила приемки, подготовки к пуску в производство, хранения, а также качественные показатели основного и дополнительного сырья. Отдельная глава посвящена стандартным и дополнительным методам исследования свойств сырья. Описаны организация и контроль технологического процесса. Изложены общепринятые и специальные методы контроля полуфабрикатов хлебопекарного производства. Кроме того, приведены стандартные и дополнительные методы всего ассортимента изделий, вырабатываемых хлебопекарными предприятиями.

Предназначено студентам вузов, обучающихся по специальности 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 260201 «Технология хранения и переработки зерна», 260501 «Технология продуктов общественного питания» для подготовки бакалавра и магистра техники и технологии по направлению 260100 «Продукты питания из растительного сырья», 260800 «Технология продукции и организация общественного питания», а также может быть использовано для научной работы студентов и аспирантов.

Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий : учеб. пособие для студ. вузов по спец. "Технология хранения и переработки зерна", "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" по напр. подг. бакалавров и магистров 260100 "Продукты питания из растительного сырья": рек. УМО / С. Я. Корячкина [и др.]. - М. : ДеЛи плюс, 2012. - 496 с. - ISBN 978-5-905170-23-2



В практическом руководстве представлены основные методики, рекомендованные нормативными документами и современными методическими руководствами для оценки качества хлебобулочной продукции. Все приведенные методики адаптированы к условиям производственной лаборатории.

В руководство включены современная классификация хлебобулочных изделий, сведения об основных показателях их пищевой ценности и безопасности, а также вопросы правового и организационного характера.

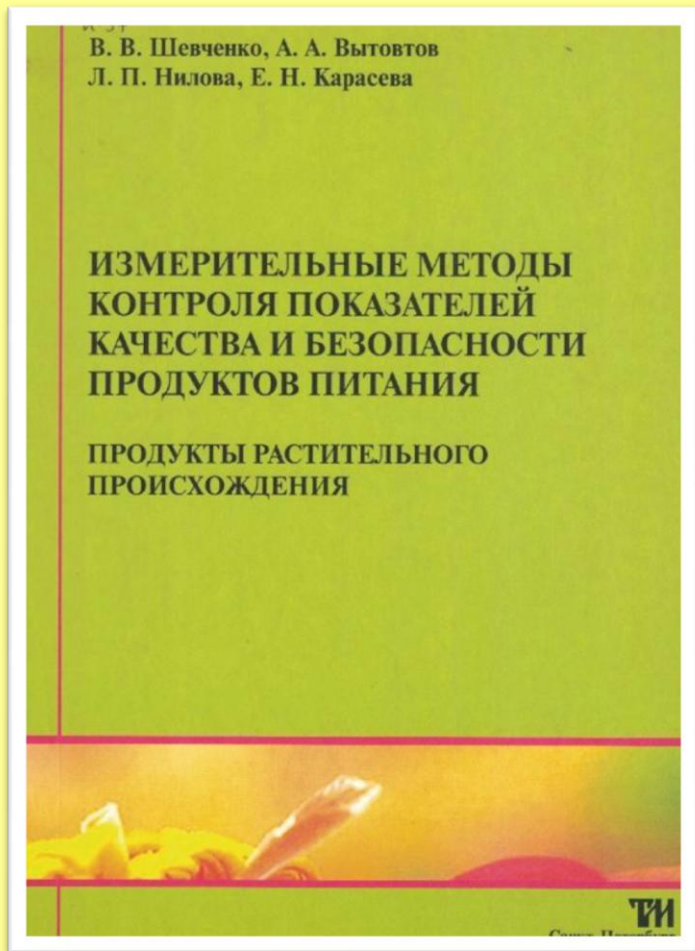
Руководство предназначено для специалистов хлебопекарных предприятий.

Скуратовская, Ольга Дмитриевна.

Контроль качества продукции физико-химическими

методами : научно-популярная литература. Ч. 1.

Хлебобулочные изделия / О. Д. Скуратовская. - М. : ДеЛи
принт, 2000. - 111 с. - ISBN 5-94343-034-2

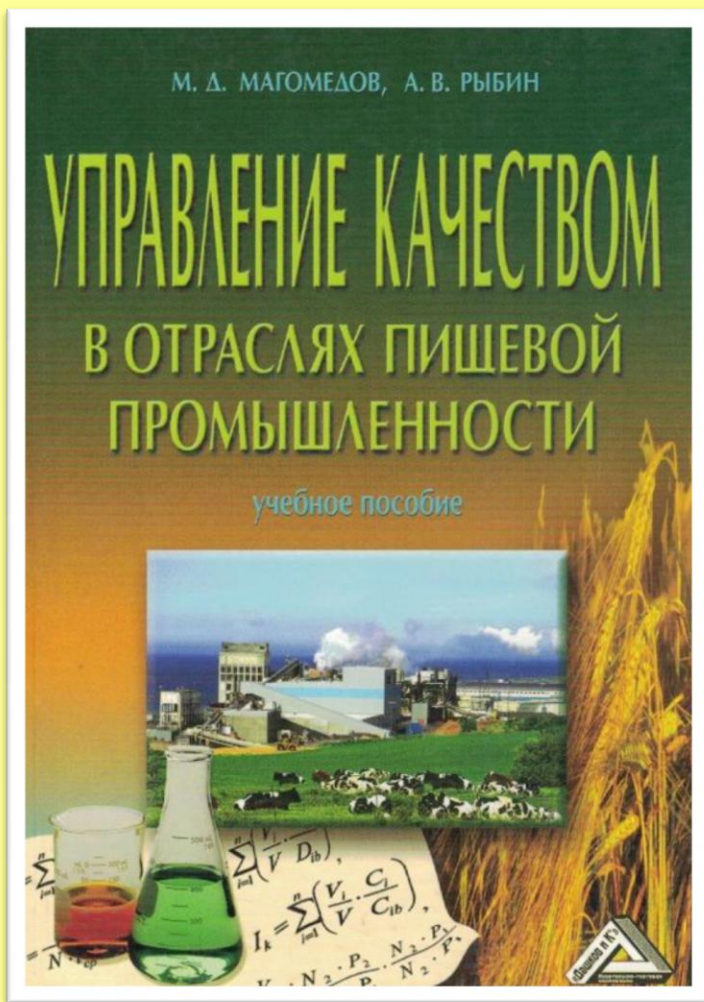


Учебное пособие является дополнением к теоретическому курсу «Товароведение и экспертиза товаров». В книге изложены материалы, необходимые для выполнения лабораторных работ студентами вузов. Руководство составлено в соответствии с государственным образовательным стандартом, на основе примерной учебной программы, утвержденной Советом учебно-методического объединения по образованию в области товароведения и экспертизы товаров.

В учебном пособии приведены общие для всех групп пищевых продуктов измерительные методы контроля показателей качества и безопасности, а также методы контроля качества плодово-овощных, зерномучных, кондитерских и вкусовых товаров в соответствии с требованиями нормативно-технических документов.

Рассматриваемые лабораторные работы соответствуют современному уровню товароведных исследований и позволяют студентам освоить основные измерительные методы анализа продуктов питания.

Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания : в 2 ч. Ч. 1. Продукты растительного происхождения / В. В. Шевченко [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2009. - 304 с. : ил. - ISBN 978-5-904406-03-5



Магомедов, М. Д.

Управление качеством в отраслях пищевой

промышленности : учебное пособие / М. Д.

Магомедов. - М. : Дашков и К, 2006. - 191 с. - ISBN

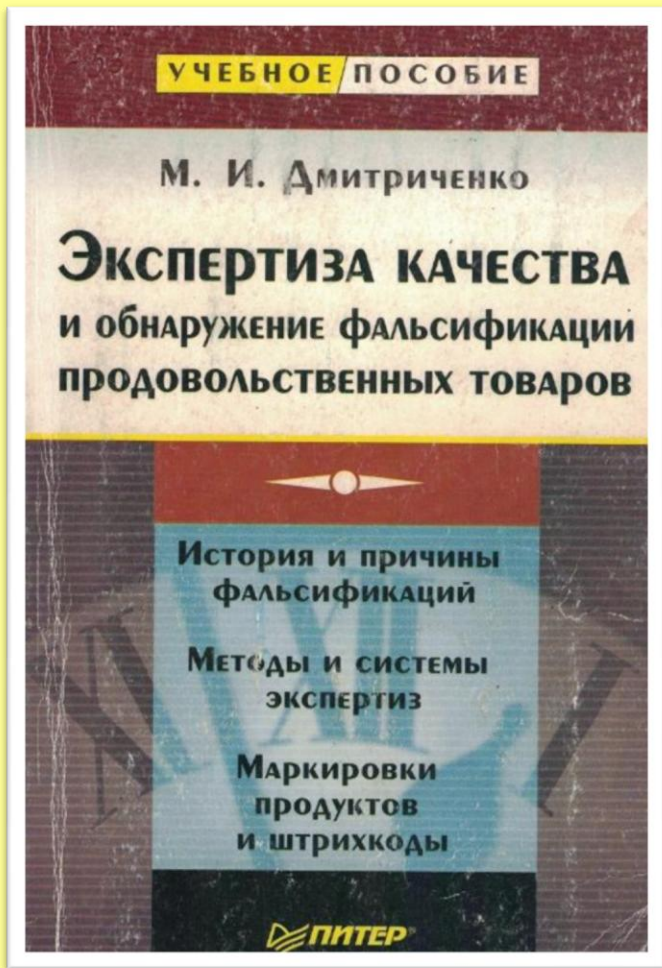
5-94798-892-5

В учебном пособии на примере пищевой промышленности рассмотрены теоретические и практические аспекты основных проблем управления качеством продукции.

Освещены современные концепции и история развития управления качеством, методы оценки уровня качества продукции, статистические инструменты и методы контроля, анализа и управления качеством, показана роль международных стандартов ИСО серии 9000, даны основы разработки систем менеджмента качества и их сертификации. Изложены основы технического регулирования (подтверждение соответствия, сертификация, стандартизация). Большое внимание уделено экономическим аспектам управления качеством: формированию затрат, анализу потерь от брака.

Пособие разработано в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта по дисциплине «Управление качеством».

Для студентов образовательных учреждений высшего профессионального образования по специальности «Экономика и управление на предприятии», студентов, обучающихся по другим специальностям и направлениям экономики и менеджмента, а также для аспирантов, преподавателей и широкого круга читателей, интересующихся проблемами качества.



Книга посвящена животрепещущей проблеме современности – фальсификации и способам распознавания подделок. На множестве примеров, подробно и методично автор раскрывает проблему подделок и фальсификатов, рассказывает о способах и методах распознавания доброкачественной продукции.

Рекомендовано Министерством образования РФ в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений.

Дмитриченко, М. И.

Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров / М. И. Дмитриченко. - СПб. : Питер, 2003. - 160 с. : ил. - ISBN 5-94723-039-9

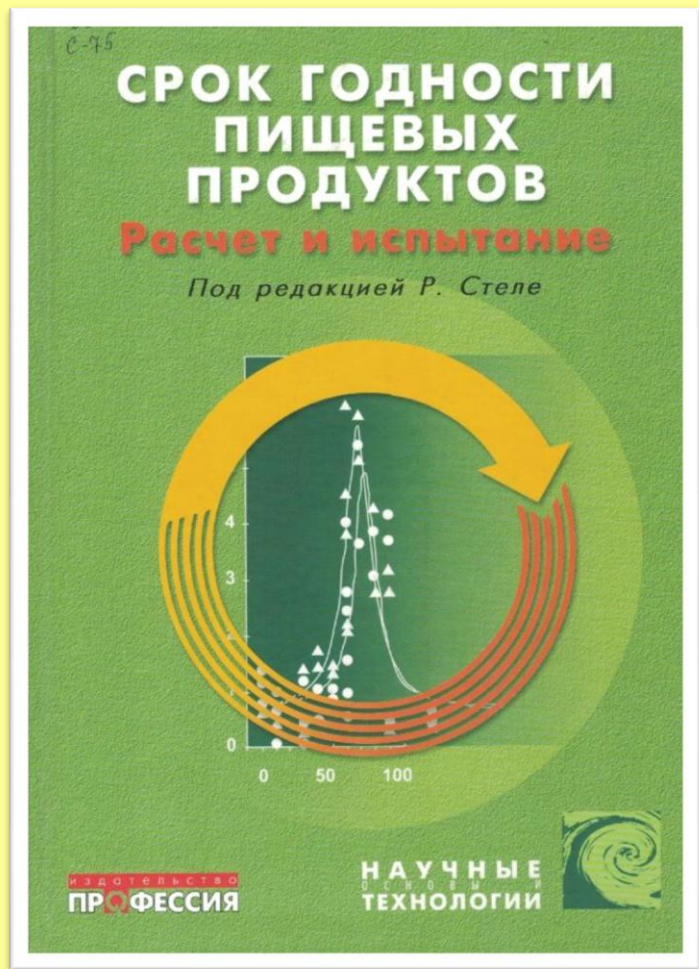


В учебном пособии охарактеризованы основные современные методы контроля качества продовольственных товаров, описаны приборы для проведения исследований, особенности подготовки проб

Для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности «Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)» и другим специальностям пищевого профиля, аспирантов и практических работников.

Криштафович, В. И.

Методы и техническое обеспечение контроля качества (продовольственные товары) : учебное пособие / В. И. Криштафович, С. В. Колобов. - М. : Дашков и К, 2006. - 123 с. : ил. - ISBN 5-94798-786-4



В книге, посвященной анализу, расчетам и испытаниям сроков годности пищевых продуктов, представлены как теоретические, так и практические аспекты этой важнейшей проблемы. В первой части рассмотрены основные типы порчи пищевых продуктов в зависимости от содержания влаги, стабильности продуктов при разных температурных режимах, от генетических и физиологических факторов, окисления липидов и присутствия тех или иных штаммов дрожжей. Вторая часть посвящена практическим рекомендациям по оценке и прогнозированию срока годности, включая применение экспресс-методов. В отдельной главе рассмотрены проблемы увеличения срока годности мясных продуктов.

Книга предназначена технологам и специалистам пищевых предприятий, сотрудникам лабораторий и будет полезна научным работникам, студентам и аспирантам пищевых вузов.

Срок годности пищевых продуктов. Расчет и испытание
: научное издание / ред. Р. Стеле. - СПб. : Профессия,
2008. - 480 с. : ил. - (Научные основы и технологии). -
Пер. с англ. - ISBN 978-5-93913-100-1



Спасибо за просмотр!