



Биотехнологические основы хлебопекарного производства.ти

- 1 Качество хлеба зависит от
- 2 Процесс производства хлебобулочных изделий слагается из этапов:
- 3 Приготовление теста начинается с
- 4 Образование теста при замесе происходит в результате ряда процессов, из которых важнейшими являются:
- 5 Коллоидные процессы, протекающие при замесе
- 6 При замесе теста наряду с физико-механическими и коллоидными процессами протекают и биохимические,
- 7 Процессы, происходящие при брожении теста
- 8 Процессы, происходящие при созревании теста
- 9 Спиртовое брожение вызывается
- 10 Молочнокислое брожение – это
- 11 Процессы, происходящие при обминке теста
- 12 Процессы, происходящие при разделке теста
- 13 При выработке формового хлеба производятся операции деления теста, в отдельных случаях округления, укладка в формы и окончательная расстойка. При производстве подового хлеба из пшеничной муки после деления требуется округление кусков теста
- 14 Процессы, происходящие при предварительной расстойке теста
- 15 Процессы, происходящие при окончательной расстойке теста
- 16 Процессы, происходящие при отделке теста
- 17 Процессы, происходящие при выпечке теста



- 18) Процессы, происходящие при остывании хлебобулочных изделий
- 19) Оценка качества изделий по физико-химическим показателям
- 20) Упаковывание хлебобулочных изделий
- 21) Клипсование упаковки хлебобулочных изделий
- 22) Принудительное охлаждение хлебобулочных изделий
- 23) Хранение хлебобулочных изделий
- 24) Транспортирование хлебобулочных изделий
- 25) По окончании разгрузки хлебобулочных изделий необходимо
- 26) Предотвращение черствения хлеба
- 27) Процесс затвердевания мякиша связан с
- 28) Изменения, происходящие с хлебом при хранении
- 29) Что существенно влияет на процесс черствения хлеба
- 30) При каких условиях хлеб не черствеет