



Биотехнологические основы хлебопекарного производства.ти

- 1 Качество хлеба зависит от
- 2 Процесс производства хлебобулочных изделий складывается 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 Молочнокислородное 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

