Глоссарий по учебной дисциплине

Хлебобулочное изделие – изделие, вырабатываемое из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного сырья и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия.

Сдобное хлебобулочное изделие – хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре и/или жиров 14 % и более к массе муки.

Диетическое хлебобулочное изделие – хлебобулочное изделие, предназначенное для профилактического и лечебного питания.

Партия хлебобулочных изделий – хлебобулочные изделия одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену.

Срок реализации (неупакованного хлебобулочного изделия) – интервал времени реализации хлебобулочного изделия от момента выемки его из печи, установленный нормативными документами для хлебобулочных изделий.

Мука - превращенный в порошкообразное или крупчатое состояние эндосперм зерна.

Качество муки – совокупность физико – химических, биохимических, хлебопекарных свойств и признаков, определяющих пригодность ее для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий

Хлебопекарные свойства муки – способность муки давать хлеб того или иного качества

Сила муки- способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе брожения, разделки, расстойки определенными реологическими свойствами

Клейковина- нерастворимые в воде фракции белкового вещества муки –глиадиновая и глютениновая –образующие связную, упругую, пластичную, способную растягиваться массу

Газообразующая способность – это количество диоксида углерода, выделяющегося за определенный промежуток времени при брожении теста, замешенного из данной муки, воды и дрожжей

Пищевая ценность - отражает всю полноту его полезных свойств, включая степень обеспечения данным продуктам физиологических потребностей человека в основных пищевых веществах и энергии.

Пищевые добавки – природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определённых свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов.

Качество пищевых продуктов – совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования.

Безопасность пищевых продуктов – состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.