Наименование ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА

Лабораторная работа №15(3 часа)

Тема: Определение влияния предварительной активации прессованных дрожжей на качество пшеничного хлеба

Цель работы: определение влияния предварительной активации прессованных дрожжей на качество пшеничного хлеба.

Выпекают пробы хлеба из теста, приготовляемого безопарным и опарным способами.

I серия – безопарный способ приготовления теста:

вариант I (контрольный) – с добавлением 2,5% прессованных дрожжей;

вариант II – с добавлением 1,5% дрожжей и предварительной их активацией;

вариант III – с добавлением 2,5% дрожжей и предварительной их активацией;

Процесс тестоприготовления состоит из двух стадий: предварительной активации прессованных дрожжей и приготовления теста.

Активацию дрожжей можно проводить по способу, разработанному МТИППом. В практике работы отдельных хлебопекарных предприятий нашей страны применяется способ с использованием ферментного препарата Амилоризина П10Х.

Предварительная активация прессованных дрожжей по способу МТИППа. Этот процесс включает приготовление питательной среды для активации дрожжей, равномерное распределение их в этой среде и фазу активации.

Приготовление питательной среды сводится к получению заварки из пшеничной муки и воды, внесению в горячую (50-60^0 С) заварку белого активного солода, дополнительного количества пшеничной муки и небольшого количества соевой муки, перемешиванию этой смеси и последующему охлаждению до 30-32^0 С с внесением при непрерывном размешивании соответствующего количества холодной воды. В эту питательную смесь при непрерывном перемешивании добавляют предварительно измельченные прессованные дрожжи.

При этом на каждые 100 частей муки в тесте расходуются следующее количество частей (по массе):

Приготовление заварки

Мука пшеничная	2
Вода горячая (95-98^{0}С)	6
Белый солод	0,3

Приготовление фазы активации

Заварка	8,3 (все количество)
Вода холодная	6
Мука пшеничная	2
Мука соевая	0,5
Дрожжи прессованные	1,5-2,5

Продолжительность приготовления заварки 5-10мин, выдерживания дрожжей в фазе активации 60-120 мин.

Предварительная активация дрожжей с применением ферментных препаратов. I способ. Для активации дрожжей используется следующий состав питательной среды (частей по массе на 100 частей муки в тесте):

Мука пшеничная I сорта	2-3
Вода	6-9
Ферментный препарат Амилоризин П10Х	0,002
Дрожжи прессованные	1-2