Технология производства макаронных изделий.

Выполнила:
Зангиева М.Р.

Научный руководитель:
Карасева Е.Н.

Макаронные изделия — это высушенное пшеничное тесто, отформованное в виде трубочек, нитей, различных фигурок. Они обладают большой питательностью, так как содержат не менее 87% сухого вещества.

Производство макаронных изделий

состоит из следующих этапов:

- **подготовка сырья** - сырьем для макаронного производства служит пшеничная мука высшего или 1-го сорта, полученная макаронным помолом из твердой пшеницы.
- **приготовление теста** -это самое простое тесто, которое приготовляется из муки и воды, не подвергается брожению или искусственному разрыхлению.
- **формование** - формование изделий осуществляют двумя способами: прессованием и штампованием. Эта операция обусловливает внешний вид продукта (шероховатость), плотность и варочные свойства.

этапы производства макаронных изделий (продолжение)

- **сушка** - самый ответственный этап производства макаронных изделий. Продолжительность зависит от вида изделия, типа сушилок : *30 мин — для лапши и вермишели при температуре 50-70 "С; *16-40 ч для длинных трубчатых изделий при температуре 30-50 ° С.
- **упаковка** - макаронные изделия выпускают фасованными и весовыми.

качество макаронных изделий определяют по:

- внешнему виду (наличие примесей)
- цвету (соответствует натуральному)
- вкусу (отсутствует горечь, кислота)
- запаху (отсутствует затхлый запах)
- целостности (изделия не раздроблены)

хранение макаронных изделий

- в сухом прохладном месте
- в темном месте (куда не проникают солнечные лучи)
- в холщевых мешочках или емкостях для сыпучих продуктов
- вдали от продуктов с резким специфическим запахом