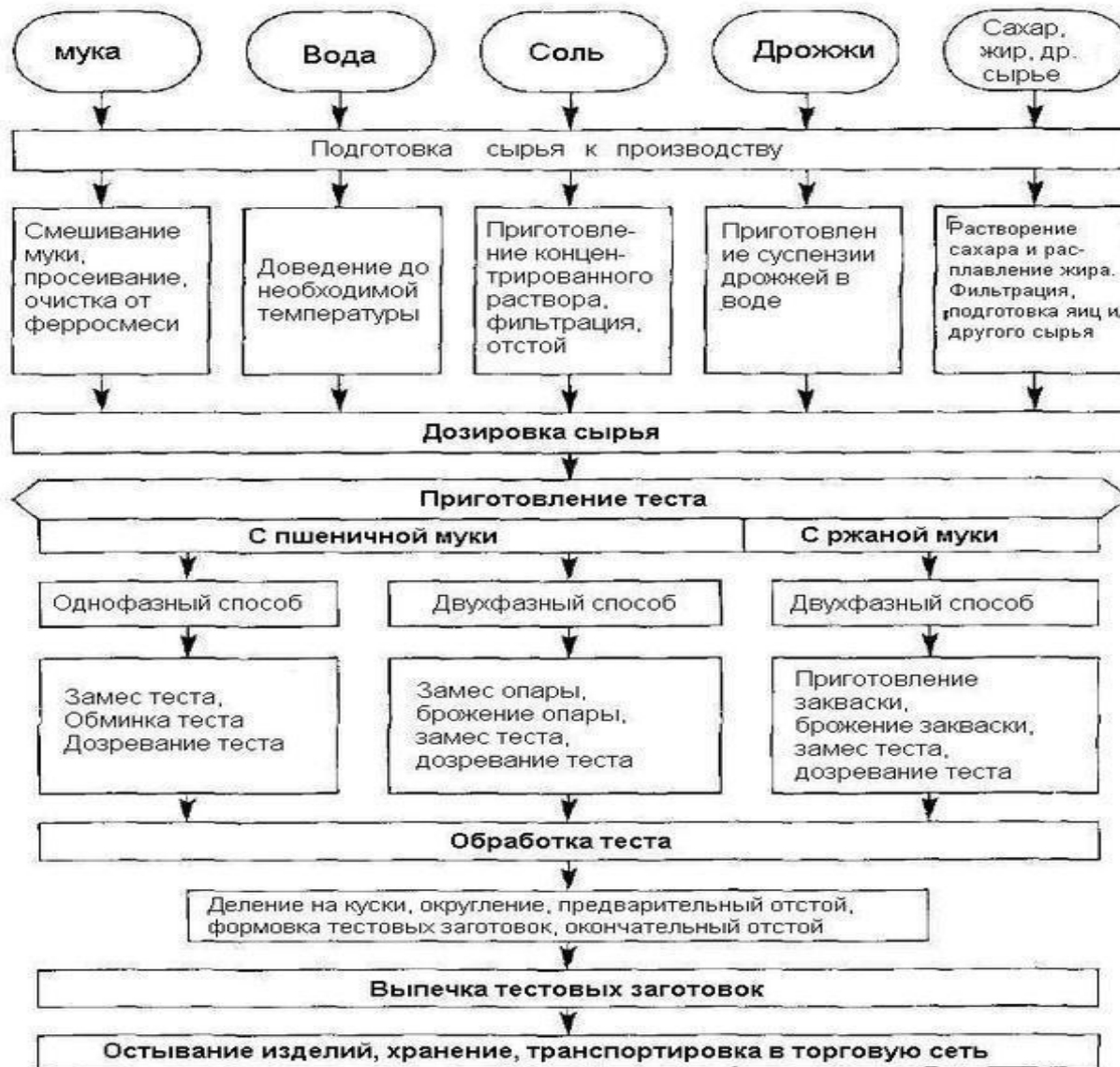


# Технология производства хлеба



Выполнил: студент гр.БПБ-31  
Задорожный С.В.  
Проверил: преподаватель  
Дворецкий Д.С.

# Эскизно-технологическая схема



# Показатели качества хлеба

- Требования к качеству хлеба установлены по органолептическим и физико-химическим показателям.
- К органолептическим показателям хлеба относят внешний вид, состояние мякиша, вкус и запах. Внешний вид определяют по форме, состоянию поверхности и цвету изделия.

## Требования к органолептическим показателям

Показатель	Характеристика
Внешний вид:	
форма	Соответствующая хлебной форме
поверхность	Без крупных трещин и подрывов, гладкая.
цвет	От коричневого до темно-коричневого.
Состояние мякиша	
пропеченность	влажный на ощупь
промес	Без комочков и следов непромеса.
пористость	Развитая, без пустот и уплотнений.
Вкус	Свойственный данному виду изделия, без посторонних привкусов.
Запах	Свойственный данному виду изделия, без посторонних запахов.

## Требования к физико-химическим показателям ржаного хлеба

Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град, не более	Пористость мякиша, %, не менее	Массовая доля сахара, в пересчете на с. в. %	Массовая доля жира, в пересчете на с. в., %
49,0	11,0	51,0	2,2 ± 1,0	1,9 ± 0,5

# Микробиологические показатели ржаного хлеба

Наименование продукта	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Бактерии рода Proteus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
Ржаной хлеб из обдирной муки	1x1E3	1,0	1,0	-	25	50