

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА РЖАНОГО ХЛЕБА

Выполнила Изотова А.В.



Ржаной хлеб — вид хлеба: пищевой продукт, получаемый выпечкой разрыхлённого посредством закваски теста, приготовленного из ржаной муки, воды и соли. Ржаной хлеб называют также «чёрным». Ржаной хлеб является обычным продуктом для всей Северной Европы, а для многих народов России — это исторически важнейший из национальных пищевых продуктов

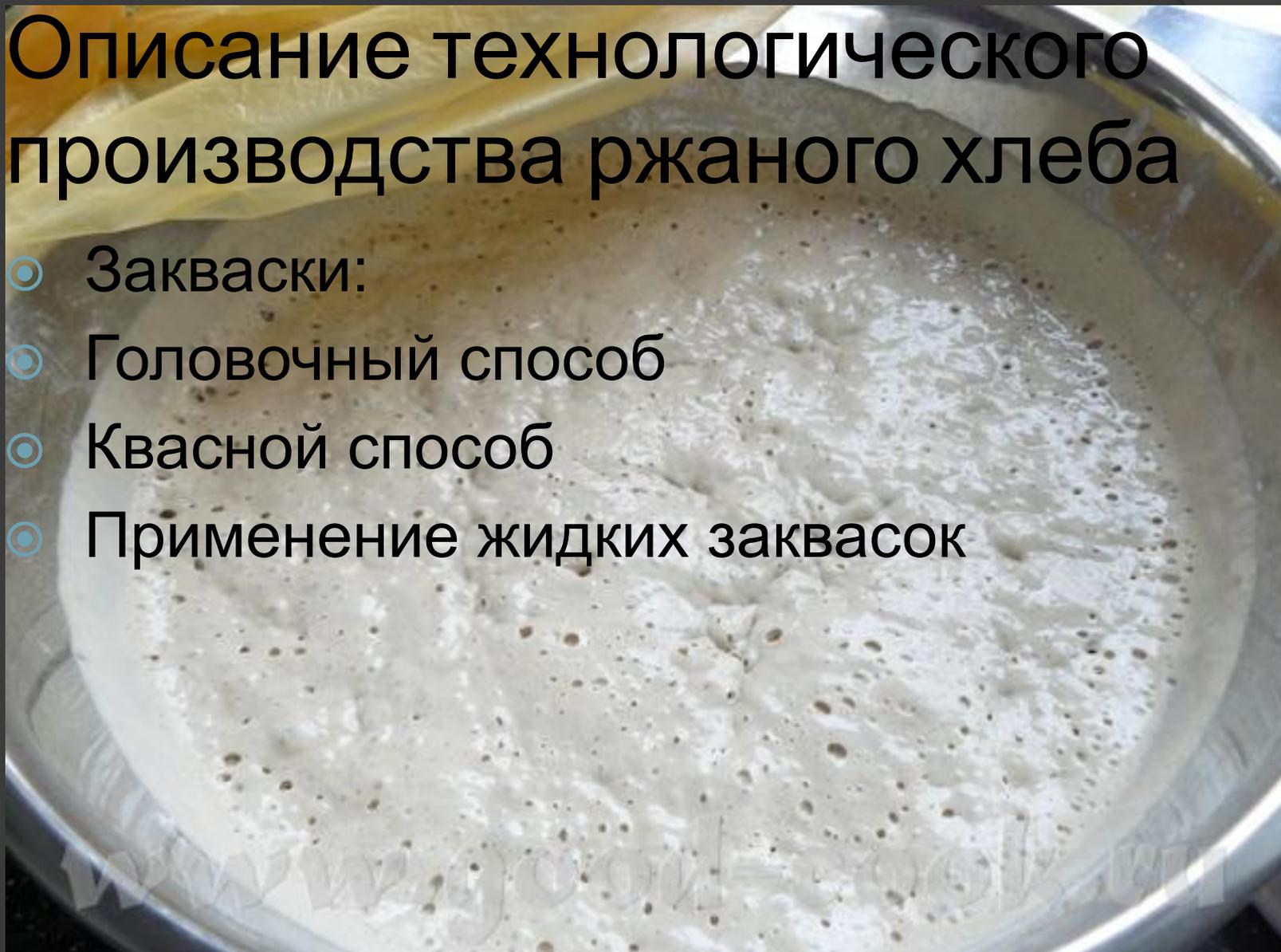
Ассортимент ржаного хлеба

- ◎ Украинский
- ◎ Бородинский
- ◎ Российский
- ◎ Дарницкий
- ◎ Столичный
- ◎ Любительский
- ◎ Минский
- ◎ Рижский
- ◎ Тимирзевский
- ◎ Деликатесный
- ◎ Орловский



Описание технологического производства ржаного хлеба

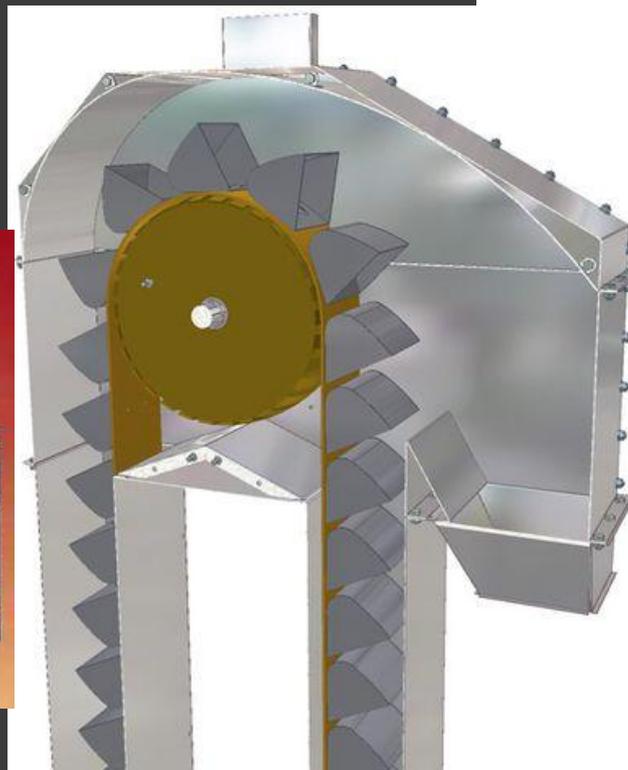
- Закваски:
- Головочный способ
- Квасной способ
- Применение жидких заквасок



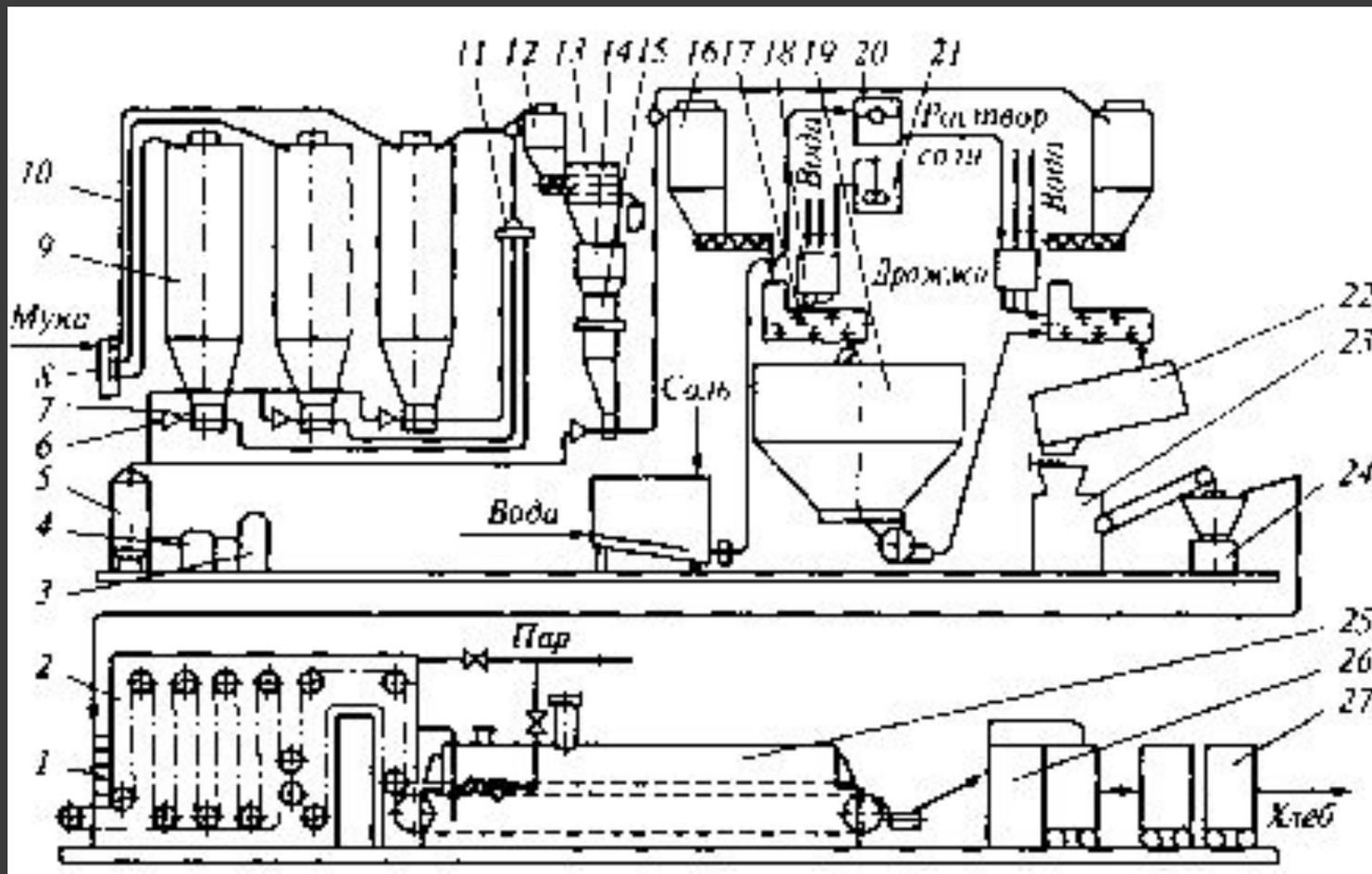
Хранение сырья

Нория(пневмотранспортёр)

Просеиватель муки



.Схема линии производства хлеба



Приготовление теста:

- ◎ Приемка сырья (мука ржаная, закваска, соль, сахар)
- ◎ Дозирование муки
- ◎ Дозирование закваски (=48-50%, кислотность 13-16 Т)
- ◎ Брожение теста (75-120 мин.)
- ◎ Замес теста
- ◎ Дозревание теста
- ◎ Формирование тестовых заготовок
- ◎ Выпечка (t= 180-220 °С)
- ◎ Охлаждение готовой продукции (t= 18-25 °С)
- ◎ Хранение готовой продукции T=36 ч

Заключение

