

ТЕМА 4. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів.

Орієнтовні теми доповідей для висвітлення на занятті

1. Класифікація борошна. Хлібопекарські властивості борошна.
2. Пакування, маркування, транспортування і зберігання круп і борошна.
3. Причини виникнення дефектів у борошні.
4. Класифікація хлібобулочних виробів.
5. Хімічний склад та енергетична цінність хлібобулочних виробів.
6. Показники якості хлібобулочних виробів.
7. Хвороби хлібобулочних виробів.
8. Споживчі властивості макаронних виробів.
9. Хімічний склад та технологія приготування макаронних виробів.
10. Асортимент бубличних виробів. Виробництво бубличних виробів. Пакування та зберігання.
11. Асортимент сухарних виробів. Пакування та зберігання сухарних виробів.
12. Добова потреба, фізіологічна дія та джерела основних вітамінів.

Питання для самоперевірки

1. Які класифікації зернових існують (за хімічним складом, за призначенням)?
2. Як відрізняється співвідношення основних складових у зерні різних культур? За якими показниками оцінюють якість зерна?
3. На які типи поділяють зерно різних культур?
4. Які показники враховують при оцінці якості борошна?
5. Інші види борошна - особливості хімічного складу, застосування.
6. Пакування, умови і строки зберігання борошна