

САДРЖАЈ

1. Увод	2	1.1. Задатак семинарског рада	3
Опрема за производњу хлеба	4	2.1. Сејање брашна	4
.....	4	2.2. Дозатори за воду	5
.....	5	2.3. Ваге за одмеравање сировина	6
.....	6	2.4. Месилице и миксери	7
.....	7	2.5. Делилице	9
.....	9	2.6. Виркалица – округитељ	10
.....	10	2.7. Интермедијарне коморе	10
.....	10	2.8. Обликовање – векнерица	10
.....	10	2.9. Коморе за ферментацију	11
.....	11	2.10. Пећи	12
.....	12	3. Технолошки поступак производње хлеба	14
.....	14	3.1. Припрема сировина за замес	14
.....	14	3.2. Дељење	17
.....	17	3.3. Округло обликовање	17
.....	17	3.4. Одмарање	17
.....	17	3.5. Завршно обликовање	18
.....	18	3.6. Ферментација	18
.....	18	3.7. Печење	18
.....	18	3.8. Хлађење	19
.....	19	4. Технолошки поступак производње белог пецива	20
.....	20	5. Технолошки поступак производње пецива од лиснатог теста	23
.....	23	6. Технолошки поступак производње замрзнутог лиснатог теста	23
.....	23	7. Технолошки поступак производње бурека	25
.....	25	8. Технолошки поступак производње кора за питу и гибаницу	26
.....	26	9. Грешке у производњи пекарских производа	28
.....	28	10. Закључак	30
.....	30	11. Литература	31

1. Увод

Производња и прерада пшенице и производња хлеба познати су већ 6000 година, а начини производње су се вековима мењали и усавршавали тако да се данас брашно и хлеб производе на савременим машинама које омогућавају добијање квалитетних производа.

„Парче добро испеченог хлеба представља један од највећих проналазака човечјег ума” - К. А. Тимирјазев, чувени руски природњак.

Производња пекарских производа, као значајна грана у прехрамбениј индустрији у свим својим облицима бележи стални напредак.

Сировинска основа за ову производњу у потпуности је задовољена ресурсима наше земље.

Наш потрошач је веома пробирљив. Навика за потрошњом свежег хлеба од „белог” брашна се не мења генерацијама.

Вештина припремања доброг хлеба и пецива је основа успешног пословања индустријских и малих пекара.

1.1. Задатак семинарског рада

Задатак мог семинарског рада је да укратко опише и разјасни карактеристике опреме која се користи у производњи хлеба и белог пецива, као и да објасни значај и особине квалитетног вођења

технолошког поступка производње хлеба, белог и лиснатог пецива, бурека и кора за питу и гибаницу, са освртом на грешке које могу да се јаве у производњи пекарских производа.

РАЗРАДА СПЕЦИФИРАНИХ ТЕМА

2. Опрема за производњу хлеба

Уређаје и опрему чине апарати, машине, покретне траке и коморе који се налазе у пекарским одељењима и служе за производњу пекарских производа. Према конструкцији и намени могу бити слободно постављени тј. могу се помицати са места или могу бити уграђени и стационарани. Употреба модерних пекарских машина олакшава рад у пекари, али изискује и већи степен знања да би се могле правилно користити. Број и врсте савремених машина, условљени су обимом пекарске производње, као и економском оправданошћу. Квалитет пекарских производа је бољи уколико се користе савремени уређаји и опрема.

----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE PREUZETI NA SAJTU. -----

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com