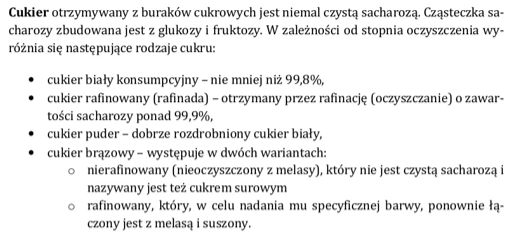
Materiał

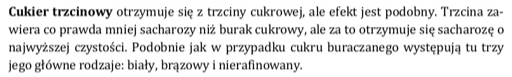
Charakterystyka surowców piekarskich i pieczywa cz. 2

**1.Środki słodzące.**

W składzie recepturowym wyrobów piekarskich, głównie wyborowych oraz półcukierniczych, występują środki słodzące. Podnoszą one wartość odżywczą wyrobów lub pełnią funkcję technologiczną, polegającą np. na przyspieszeniu procesu fermentacji alkoholowej.















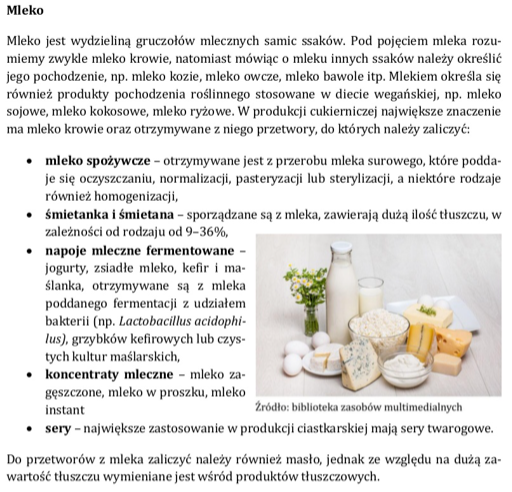




**2 Mleko i przetwory mleczne.**

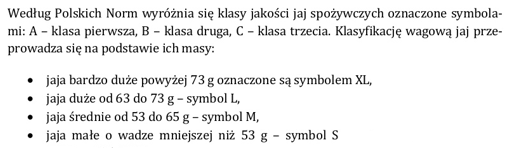
Mleko jest wydzieliną gruczołów mlecznych samic ssaków. Bezpośrednio. po udoju nie jest ono bezpiecznym środkiem spożywczym z uwagi na znaczne zanieczyszczenie drobnoustrojami. Nie nadaje się też do dłuższego przechowywania , gdyż szybko się psuje.

Wyróżniamy:



**3. Jaja i przetwory z jaj**









**4. Owoce, warzywa i ich przetwory**

Świeże owoce i warzywa nie są stosowane zbyt często w produkcji piekarskiej ze względu na wysoką zawartość wody. Znacznie częściej używa się ich przetworów, które są zabezpieczone przed niepożądanymi zmianami i łatwiejsze do zastosowania w technologii. Najczęściej stosowane zabiegi w przetwarzaniu owoców to:

* Zamrażanie w temperaturze ok. -20 stopni
* Utrwalanie termiczne, czyli ogrzewanie do temperatury ok. 100 stopni
* Suszenie
* Utrwalanie cukrem
* Utrwalanie antyseptykami np. dodatek kwasu siarkowego
* Liofilizacji, czyli suszenie po zamrożeniu z zastosowaniem obniżonego ciśnienia

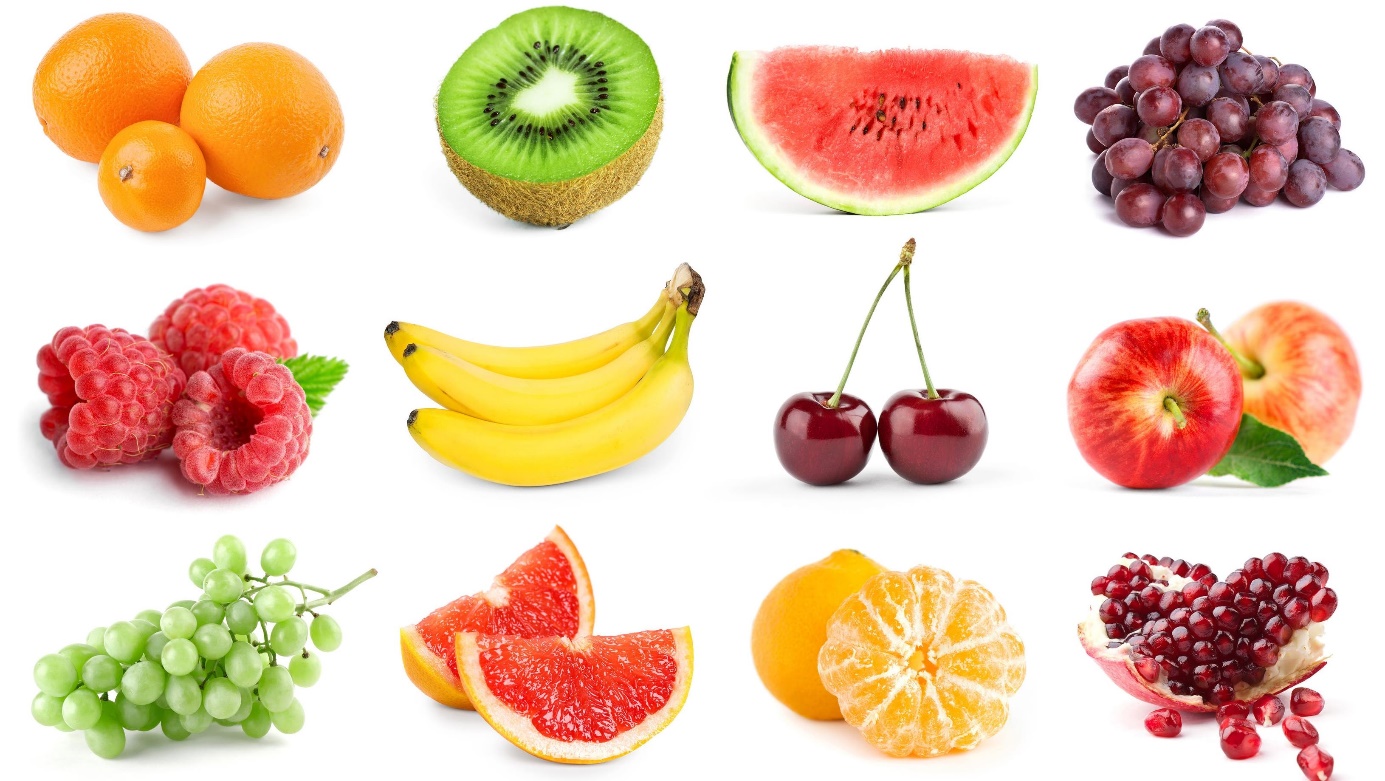
Przykłady owoców suszonych:

* Śliwki
* Gruszki
* Jabłka
* Morele
* Żurawiny rodzynki

Przykłady orzechów:

* Włoski
* Laskowy
* Pistacjowy
* Arachidowy
* Migdałowy
* Nerkowca

Owoce należą do artykułów wysoko cenionych przez dietetyków i żywieniowców. Skład świeżych owoców nie stały , zależy od odmiany, stopnia dojrzałości, warunków w czasie wegetacji.



Owoce klasyfikujemy na :

* Pestkowe(wiśnie, czereśnie, śliwki, brzoskwinie, morele
* Ziarnkowe- jabłka, gruszki, melony, pigwy
* Jagodowe(porzeczki, agrest, winogrona, również truskawki, maliny, poziomki, borówki, jeżyny, żurawiny)
* Południowe( banany ,winogrona, arbuzy itp.)

Przetwory z owoców:

* Dżemy- produkty otrzymywane przez odparowanie wody z dodatkiem kwasów spożywczych, syropu skrobiowego, pektyn, cukru
* Powidła- otrzymuje się przez gotowanie śliwek z dodatkiem cukru, kwasów spożywczych, syropu skrobiowego, pektyn
* Marmolada-jest to produkt o stałej galaretowatej konsystencji, otrzymany przez gotowanie pulp, świeżych lub konserwowych przecierów, soków itp., dzielimy je na marmolady twarde i miękkie
* Soki owocowe- produkt otrzymywany z soków owocowych surowych lub zagęszczonych
* Nektary- są to napoje typu przecieranego, otrzymywane ze świeżych
* Kompoty owocowe- otrzymywane z owoców jednej odmiany lub odmian zbliżonych

Nazwa warzywa przyjęła się do określania roślin zielonych, jedno-,dwu lub wieloletnich, które w stanie świeżym wykorzystuje się jako pożywienie. Częścią jadalna rośliny warzywnej są różne jej elementy, jak np. liście, kwiatostany, owoce, korzenie, bulwy.



Klasyfikacja warzyw:

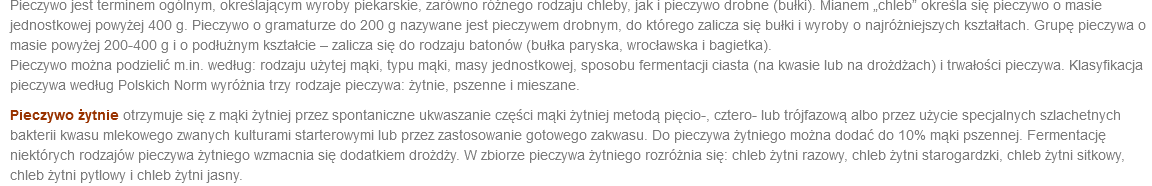
* Cebulowe: czosnek, cebula, por
* Kapustne: kapusta głowiasta, kalafiory, kalarepa, jarmuż
* Liściowe: sałata, szpinak, szczaw, endywia i inne
* Psiankowe: pomidory, ziemniaki, papryka i inne
* Korzeniowe: marchew, pietruszka, selery, buraki ćwikłowe i inne
* Rzepowate: rzodkiewka, rzodkiew, rzepa i inne
* Dyniowate: ogórki, dynia, melon i inne
* Strączkowe: fasola, groch, bób, soja

Przetwory z warzyw:

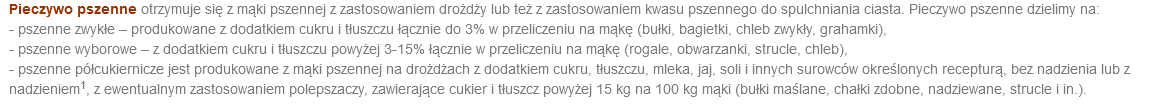
* Koncentrat pomidorowy
* Koncentraty warzywne
* Konserwy warzywne
* Marynaty warzywne,
* Sałatki
* Pasty warzywne
* Soki warzywne
* Warzywa kwaszone
* Warzywa mrożone, suszone, zupy warzywne

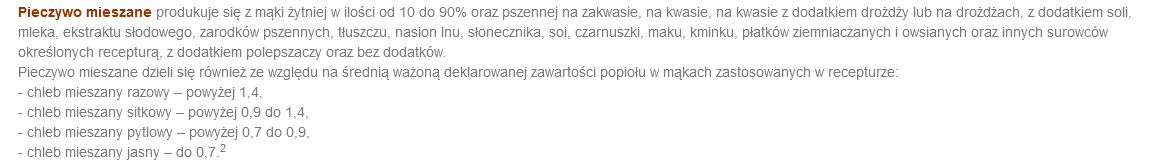
W produkcji piekarskiej stosuje się suszone przetwory ziemniaczane w postaci płatków, grysiku lub granulatu. Dodatek przetworów ziemniaczanych wpływa na poprawę barwy pieczywa, jego smaku, zwiększenie wydajności, ale głównie przedłuża świeżość wyrobów

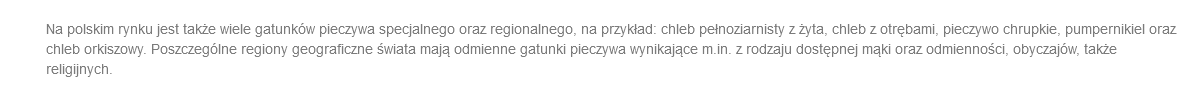
**5. Klasyfikacja wyrobów piekarskich**

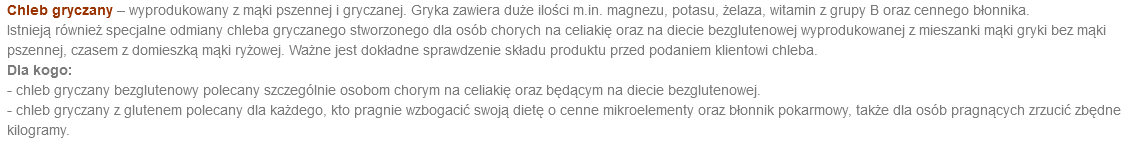


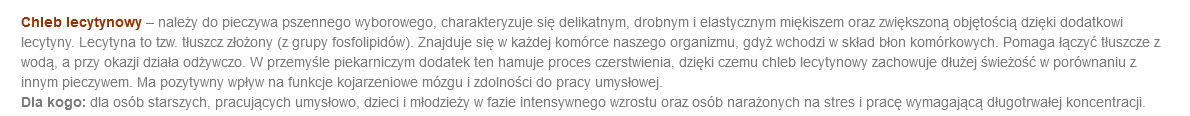


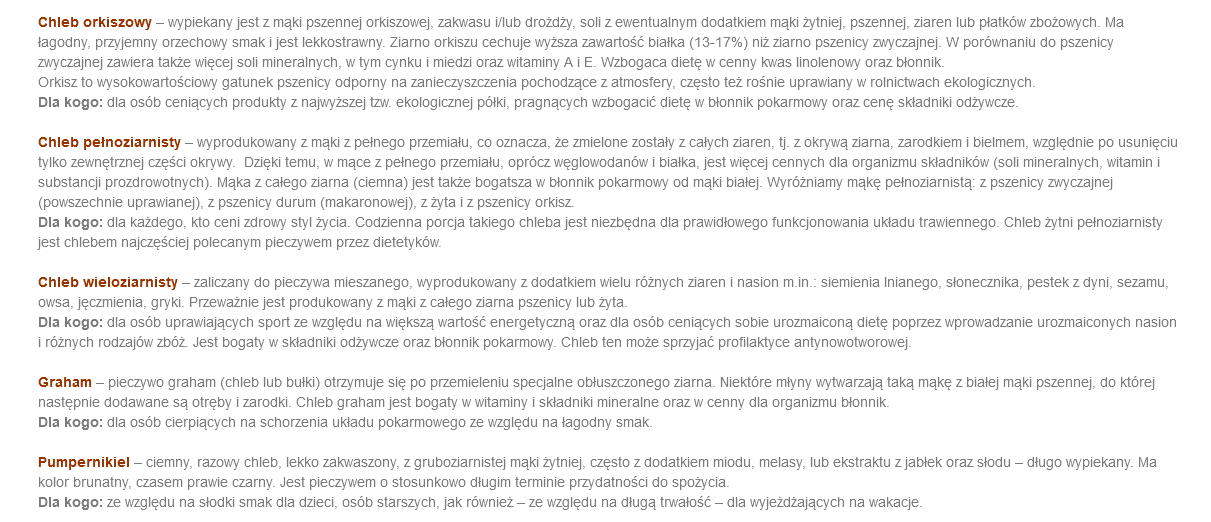












*Materiały pochodzą ze stron podręcznika „Magazynowanie surowców piekarskich” oraz grafiki ze stron internetowych, czasopism branżowych http://m.mistrzbranzy.pl/artykuly/pokaz/id/3394*

**ODPOWIEDZI ODESLIJ NA POCZTE SŁUŻBOWĄ DO 11 maja.**

**Zadania.**

1. **Wyjaśnij pojęcia: cukier rafinada, mleko, koncentrat mleczny, grysik.**
2. **Sklasyfikuj owoce i warzywa przedstawione na ilustracjach w materiale dla piekarzy na 4 tydzień nauki np. jabłko-ziarnkowe itd.**
3. **Jak klasyfikujemy jaja oraz w jaki sposób można sprawdzić świeżość jaj.**
4. **Podaj przykłady wyrobów piekarskich produkowanych w twoim miejscu pracy i sklasyfikuj je do odpowiednich grup**