

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОВСА В ХЛЕБОПЕЧЕНИИ

Выполнил:
Терехин Дмитрий
Студент группы ТХ-284
Проверил:
Первухина Т.В.

Новосибирск 2020



Однолетнее травянистое растение высотой 50—170 см, всегда с голыми узлами.

Корень мочковатый.

Стебель — соломина 3—6 мм в диаметре, с двумя — четырьмя узлами.

Листья очерёдные, зелёные или сизые, линейные, шероховатые, 20—45 см длины и 8—30 мм ширины.



Цветки мелкие, собраны по 2—3 в колоски, образующие раскидистую, реже однобокую метёлку до 25 см длиной. Колоски средней величины, двух-трёхцветные; цветки только нижние с остью, реже все безостые. Чешуя колоска до 25 мм длиной, немного длиннее цветка. Все цветки в колоске без сочленений; ось колоска голая. Нижняя цветочная чешуя ланцетная, около 20 мм длиной, на верхушке двузубчатая, большей частью голая, при основании с немногими волосками или вся голая; ость немного согнутая, или прямая, или отсутствует. Цветёт в июне — августе.



Овес используют
в хлебопечении в
качестве сырья
для получения
диетических
хлебобулочных и
мучных
кондитерских
изделий



Разработан способ подготовки овсяной крупы и хлопьев перед внесением в тесто, заключающийся в приготовлении из них овсяной закваски с использованием чистых культур молочнокислых бактерий.

- Разработаны технологические решения для производства хлебобулочных изделий с использованием овсяной муки, включающие рецептуру и технологические параметры приготовления теста, которые обеспечивают высокие физико-химические и органолептические показатели качества готовых хлебобулочных изделий.



- Упругие свойства сырой клейковины с ростом дозировки овсяной муки в смесях изменялись в сторону укрепления. Это может быть связано с высоким содержанием в овсяной муке ненасыщенных жирных кислот, которые под действием фермента липоксигеназы в присутствии кислорода воздуха превращаются в перекисные соединения, окисляющие –SH-группы пшеничного белка. В результате чего и происходит укрепление клейковины.





Готовую закваску использовали затем для приготовления опары и теста.

использование закваски из крупы или хлопьев кислотностью 7-8 град оказывает бактериостатическое действие на спорообразующие бактерии, задерживая развитие картофельной болезни хлеба на 24 ± 6 ч, что связано с наличием в мякише изделий, имеющего кислотность в пределах 3,5-4,0 град, продуктов молочнокислого брожения.



Спасибо за внимание

