

Міністерство освіти і науки України
Могилів-Подільський технологічно-економічний коледж
Вінницького національного аграрного університету

Презентація на тему: «бакалія» «Groserys»

Виконала:
Студентка 2 курсу
Групи ВХП-28/9-15
Спеціальності 5. 05170101
«Виробництво харчової продукції»
Капацин Любов

План:

1. Походження слова
2. Виробництво
3. Види продукту
4. Технологічні лінії виробництва.

1. Походження слова.

Крупою прийнято називати цілі або подрібнені зерна різних злаків (пшенична крупа, манна крупа, вівсяна крупа, перлова крупа, кукурудзяна крупа, ячна та пшоняна крупа), інших круп'яних культур (рис, гречка), а також бобових культур (горох, сочевиця, квасоля).

Щодо походження слова існує дві теорії:

- Від арабського «Баккал», що в перекладі означає торговець прянощами.
- Від турецького «бакала». Перекладається це словосполучення приблизно «дивись і бери», «товар на увазі».



2. Production

Millet. Millet polished made from millet, which removed the film floral, fruit and seed shell partially or completely embryo.



Rice groats. From rice produce ordinary and fast-digesting rice croup grinded and crushed. Rice polished - this is the grain from which the floral films, fruit and seed shells, most of the aleurone layer and the embryo are completely removed. Grinded crushed rice is a product of rice processing in croup, consisting of chipped, extra ground kernels of less than $\frac{2}{3}$ of the whole kernel size.



Buckwheat grain. From buckwheat produce two varieties of cereals: the core (whole) and the cut (chopped).



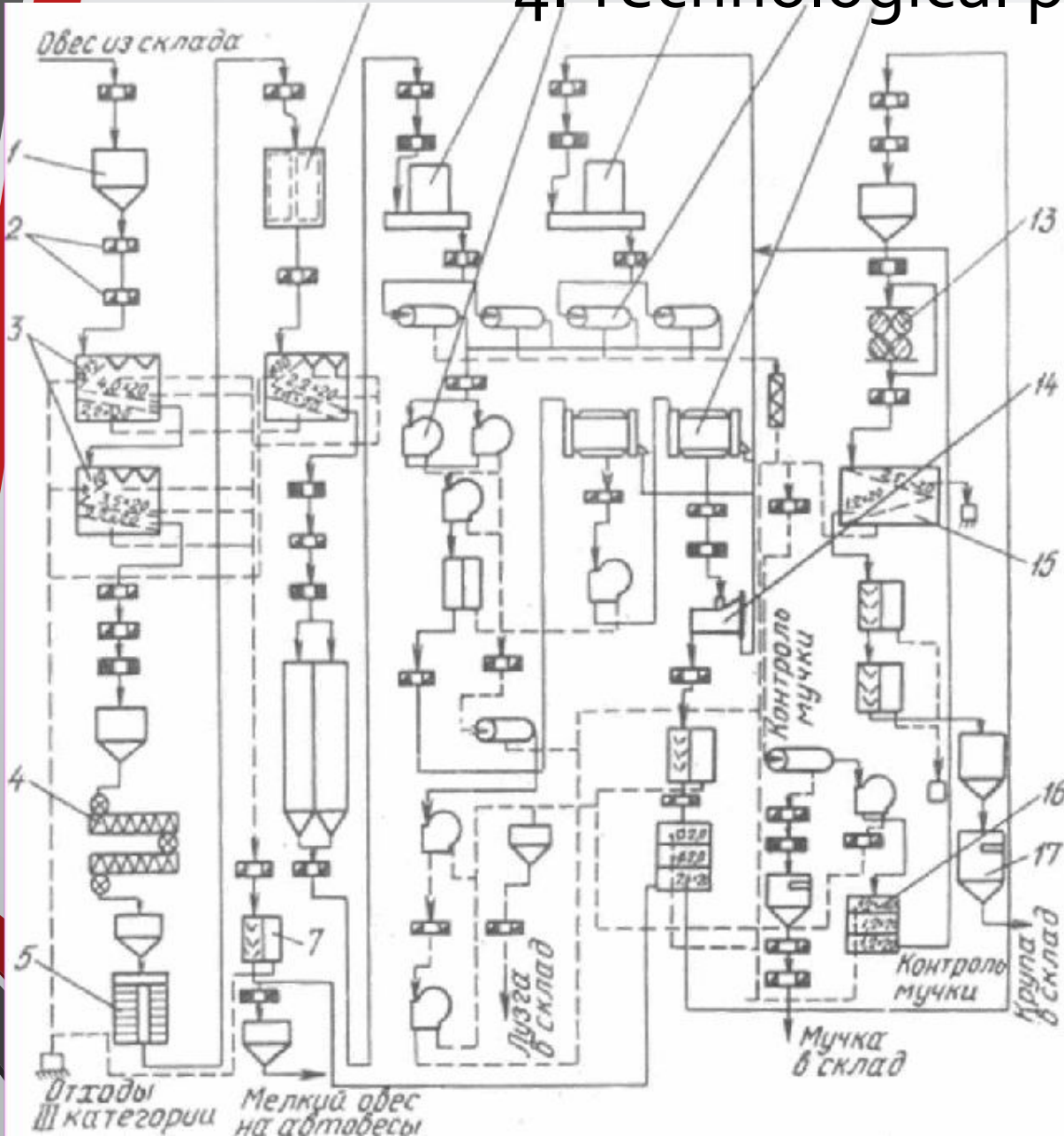
3. product types



Depending on the method of production of cereals is divided into the following types:

- nedroblena (from a nucleus);
- crushed; crushed ground;
- Manna increased nutritional value obtained from several different types of cereals and enriched with dry skim milk;
- cereals, which does not require cooking, resulting thermal processing conventional grains.

4. Technological production line.



Technological line of oatmeal production