

PLATON Nicoleta

Tehnologia Panificației

Note de curs

2019

CUPRINS

Tehnologia Panificației

Note de curs

1.	<i>Noțiuni generale despre morărit</i>	1
2.	<i>Rolul cerealelor in alimentație</i>	5
3.	<i>Noțiuni generale din industria de panificație</i>	10
3.1.	<i>Tehnologia de fabricare a produselor de franzelărie</i>	16
3.2.	<i>Tehnologia de fabricare a pastelor făinoase</i>	20
3.3.	<i>Tehnologia de fabricare a biscuiților</i>	25
3.4.	<i>Tehnologia de fabricare a produselor făinoase afânate</i>	28
4.	<i>Materii prime și auxiliare folosite în industria de panificație</i>	31
4.1.	<i>Făina de grâu</i>	31
4.1.1.	<i>Indicii fizici a făinii</i>	32
4.1.2.	<i>Compoziția chimică a făinurilor</i>	36
4.1.3.	<i>Înșușirile de panificație ale făinurilor de grâu</i>	50
4.2.	<i>Drojdia de panificație</i>	56
4.3.	<i>Sarea</i>	62
4.4.	<i>Apa folosită în industria de panificație</i>	65
4.5.	<i>Materii auxiliare</i>	67
5.	<i>Recepția cantitativă și calitativă a materiilor prime și auxiliare</i>	68
6.	<i>Depozitarea și păstrarea materiilor prime și auxiliare</i>	70
6.1.	<i>Procesele care au loc în timpul păstrării făinii de grâu</i>	70
7.	<i>Pregătirea materiilor prime și auxiliare pentru fabricație</i>	75
8.	<i>Prepararea aluatului</i>	78
8.1.	<i>Metode de preparare a aluatului</i>	78
8.2.	<i>Dozarea materiilor prime și auxiliare</i>	83
8.3.	<i>Prepararea semifabricatelor</i>	85
8.3.1.	<i>Legarea apei de către făină la frământarea semifabricatelor</i>	85
8.3.2.	<i>Proteinele și rolul lor în procesul de preparare a semifabricatelor</i>	88
8.3.3.	<i>Glucidele și rolul lor în procesul de preparare a semifabricatelor</i>	91
8.3.4.	<i>Lipidele și rolul lor în procesul de preparare a semifabricatelor</i>	91
8.3.5.	<i>Rolul enzimelor în procesul de preparare a semifabricatelor</i>	92
9.	<i>Fermentarea semifabricatelor. Procese care au loc la fermentare</i>	94
9.1.	<i>Glucidele și transformarea lor în cursul proceselor fermentative</i>	99
10.	<i>Prelucrarea aluatului</i>	102
10.1.	<i>Divizarea aluatului</i>	102

10.2.	<i>Fermentarea intermediară</i>	103
10.3.	<i>Modelarea finală a aluatului</i>	104
10.4.	<i>Fermentarea finală a aluatului</i>	105
	10.4.1. <i>Parametrii operației de fermentare finală</i>	107
11.	<i>Coacerea aluatului</i>	110
	11.1. <i>Condiționarea bucăților de aluat înaintea coacerii</i>	110
	11.2. <i>Procese care au loc în timpul coacerii</i>	111
	11.3. <i>Parametrii regimului de coacere</i>	119
12.	<i>Depozitarea, racirea și păstrarea produselor de panificație</i>	126
	12.1. <i>Factori care influențează uscarea pâinii</i>	128
	12.2. <i>Modificarea calității pâinii în timpul depozitării</i>	132
	12.2.1. <i>Învechirea pâinii</i>	133
	12.2.1.1. <i>Metode de încetinire a procesului de învechire a pâinii</i>	136
13.	<i>Metode de determinare a gradului de proapețime a produselor de panificație</i>	147
14.	<i>Controlul calității produselor de panificație, patiserie, cofetărie</i>	150
15.	<i>Aroma pâinii. Formare și determinare</i>	154
	15.1. <i>Formarea substanțelor de aromă</i>	154
	15.1.1. <i>Formarea substanțelor de aromă la fermentare</i>	155
	15.1.2. <i>Formarea substanțelor de aromă la coacere</i>	156
16.	<i>Defectele și bolile pâinii și a produselor de panificație. Cauze și măsuri pentru prevenirea lor</i>	158
	16.1. <i>Defecte cauzate de materiile prime și auxiliare folosite în fabricație</i>	158
	16.1.1. <i>Defectele pâinii determinate de calitatea necorespunzătoare a făinii</i>	158
	16.2. <i>Defectele pâinii și produselor de panificație</i>	165
	16.3. <i>Bolile pâinii și măsuri pentru prevenire</i>	186
17.	<i>Rețete consacrate românești</i>	199
	17.1. <i>„Pâine secară”</i>	199
	17.2. <i>Documentație tehnică pentru produsul consacrat „Franzelă București”</i>	204
	17.3. <i>Documentație tehnică pentru produsul consacrat „Pâine albă cu cartofi”</i>	210
	17.4. <i>Documentație tehnică pentru produsul consacrat „Implețiți suprapuși”</i>	215
	<i>Bibliografie</i>	222