

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА БАРАНОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ Technology for production of bagels

А. П. Чебыкина, студент

Н. Л. Лопаева, кандидат биологических наук, доцент
Уральский государственный аграрный университет
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: О. В. Горелик, профессор, доктор сельскохозяйственных наук

Аннотация

Хлебопекарная промышленность является одной из ключевых продовольственных отраслей в нашей стране, так как обеспечивает население продуктами первой необходимости. В данной работе описан технологический процесс производства бараночных изделий: от замеса до непосредственно выпекания, а также рассмотрены требования к качеству сырья по ГОСТ и приведена органолептическая характеристика готового продукта.

Ключевые слова: технология производства, требования к сырью.

Summary

The bakery industry is one of the key food industries in our country, as it provides the population with essential products. This paper describes the technological process of the production of bagels: from kneading to baking directly and also considers the quality requirements of raw materials according to GOST and provides organoleptic characteristics of the finished product.

Keywords: production technology, requirements for raw materials.

Цель работы: изучить технологию производства бараночных изделий.

Задачи:

- Изучить технологический процесс производства бараночных изделий.
- Ознакомиться с требованиями, предъявляемыми к сырью.
- Рассмотреть органолептическую характеристику готовой продукции.

Бараночные изделия – это достаточно легкий в приготовлении и одновременно вкусный продукт. Для русской кухни баранки являются таким же традиционным хлебобулочным изделием наравне с хлебом. Баранки удобны в транспортировании и имеют длительные сроки хранения [5].

Технологический процесс. Бараночные изделия готовят из крутого теста на опаре или закваске, влажность теста должна быть от 32 до 34%. Технологический процесс состоит из приемки и подготовки сырья, приготовления теста, натирки и отлежки, формовании, обсушка, выпечка, упаковывание, маркировка и транспортировка готовой продукции [3].

Приготовление теста происходит с добавлением специальной закваски или же опары на дрожжах. Качество готового изделия зависит от качества закваски. Если для замеса будет использоваться плохо выброженная закваска, то продукция будет иметь полностью с дефектами. Приготовление теста происходит чаще всего при низких температурах 24-26°C, масса опары составляет примерно 1/6 от масса муки, идущая в замес. Продолжительность брожения составляет 1 час. Замешивают тесто в тестомесильном оборудовании.

Натиркой теста называют по-другому проминкой. После натирочного оборудования тесто оставляют на отлежку и накрывают тканью. После брожения тесто отправляют на фасовку. Формование теста происходит следующим способом: тесто раскатывают в пласт и нарезают на жгуты, желобкам придают форму круглого сечения. Чаще всего для производства бараночных изделий на предприятиях используют делительно-закаточным оборудованием. Далее из жгута формируют кольца различного диаметра.

После формование получившиеся рогалики проходят расстойку. Кольца в процессе расстойки округляются и обретают нужную форму изделия. Продолжительность расстойки может продолжаться до часа. Затем продукцию отправляют на обварку. Обварка осуществляется следующим образом: рогалики опускают на несколько минут в горячую воду, это делается для достижения гладкой поверхности изделия.

Обсушка продукции производится непосредственно перед выпечкой. Цель обсушки состоит в том, чтобы дать баранкам более насыщенный окрас, гладкую поверхность и в целом улучшить внешний вид изделия.

На первом этапе выпечки проводят обжарку рогаликов в течении 3-4 минут при температуре 340-360°C.

Требования к качеству. К основному сырью для производства баранок относится вода, пшеничная мука (1 сорт), растительное масло, соль и сахар.

Мука должна соответствовать требованиям ГОСТ 32124-3013 «Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия» [2].

Дрожжи должны соответствовать ГОСТ 171-81 «Дрожжи хлебопекарные прессованные» [1]. Соль чаще всего используют 1 сорта, без привкусов и посторонних запахов.

Вода должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения». Вода должна быть прозрачной, без запаха и постороннего привкуса [4].

Органолептическая характеристика готовых изделий. Форма изделия должна быть, круглой, с заметным местом соединения двух жгутиков, гладкая поверхность. Цвет изделия от жёлтого до тёмно-коричневого. Вкус и запах должны быть свойственными для бараночным изделий.

Заключение. Бараночные изделия имеют большое значение в питании человека, так как обогащены рядом пищевых свойств. Минеральные вещества, которые содержатся в баранках, стимулируют организм человека к так необходимому здоровому питанию.

Библиографический список

1. ГОСТ 171-81 «Дрожжи хлебопекарные прессованные».
2. ГОСТ 32124-3013 «Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия».
3. *Гришина Е. С.* Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс]: учебное пособие. Омск: Омский ГАУ, 2020. 175 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/153560> (дата обращения: 29.11.2023).
4. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения».
5. «Хлебопекарное производство в России – 2022»: эксперты обсудили ситуацию на рынке и работу отрасли в условиях санкций [Электронный ресурс]. Режим доступа:

<https://bakery.news/2022/12/hlebopekarnoe-proizvodstvo-v-rossii-2022-eksperty-obsudili-situatsiyu-na-rynke-i-rabotu-otrasli-v-usloviyah-sanktsij/> (дата обращения: 29.11.2023).