

# ТЕХНОЛОШКИ ПРОЦЕС ПРОИЗВОДЊЕ ХЉЕБА

ПРИПРЕМА И ДОЗИРАЊЕ СИРОВИНА (БРАШНО, СО, КВАСАЦ, ВОДА....)

ЗАМЈЕСИВАЊЕ ХЉЕБНОГ ТИЈЕСТА

ФЕРМЕНРАЦИЈА ТИЈЕСТА

ПРЕМЈЕСИВАЊЕ ТИЈЕСТА

ЗАМЈЕСИВАЊЕ КВАСНОГ ТИЈЕСТА

ФЕРМЕНТАЦИЈА КВАСНОГ ТИЈЕСТА

ЗАМЈЕСИВАЊЕ ХЉЕБНОГ ТИЈЕСТА

ФЕРМЕНТАЦИЈА ХЉЕБНОГ ТИЈЕСТА

ДИЈЕЉЕЊЕ

ОКРУГЛО ОБЛИКОВАЊЕ

МЕЂУОДМАРАЊЕ

ЗАВРШНО ОБЛИКОВАЊЕ

ЗАВРШНА ФЕРМЕНТАЦИЈА

ПЕЧЕЊЕ

ХЉАБЕЊЕ, ПАКОВАЊЕ, ТРАНСПОРТ

# Одређивање краја завршне ферментације и њихов утицај на квалитет готових производа



# Како одређујемо крај завршне ферментације?

- Одговор :
  - на основу еластичности тијеста (додиром)
  - по спољном изгледу



# Карактеристика тијеста

- Тијесто при додиру пружа слаб отпор и настала шупљина се лагано попуњава.
- Одговор:  
Пуна ферментација



# Карактеристика тијеста

Тијесто се  
расплињава.

- Одговор:  
Предуга  
ферментација



# Карактеристика тијеста

Тијесто при додиру пружа отпор и брзо испуњава насталу шупљину.

- Одговор:  
Недовољна  
ферментација



# Карактеристика тијеста

Тијесто при додиру не пружа отпор и настало удубљење остаје непопуњено.

- Одговор:  
Предуга  
ферментација



# Карактеристика готовог производа

Хљоб је малог  
волумена.

- Одговор:  
Недовољна  
ферментација





# Карактеристика готовог производа

Хљоб је правилног облика без пукотина на површини хљоба.

- Одговор:  
Пуна ферментација



# Карактеристика готовог производа

Пљоснат облик  
хљеба.

- Одговор:  
Предуга  
ферментација



# Карактеристика готовог производа

Хљоб је на пресјеку  
округлог облика.

- Одговор:  
Недовољна  
ферментација



# Карактеристика готовог производа

Хљоб се тешко пече  
а при високој  
температури  
долази до одвајања  
коре од средине.

- Одговор:  
Недовољна  
ферментација



# Карактеристика готовог производа

Хљоб је блиједе  
боје коре.

- Одговор:  
Предуга  
ферментација




# Карактеристика готовог производа

Хљоб има лијепо  
развијену средину,  
равномјерно  
распоредјене  
шупљике ( ○ ).

- Одговор:  
Пуна  
ферментација



# Карактеристика готовог производа

Поре - шупљике у  
средини хљеба су  
вертикално  
положене (  ).

- Одговор:  
Предуга  
ферментација



# Карактеристика готовог производа

Хљоб са испуцалом  
кором из које вири  
средина хљоба.

- Одговор:  
Недовољна  
ферментација





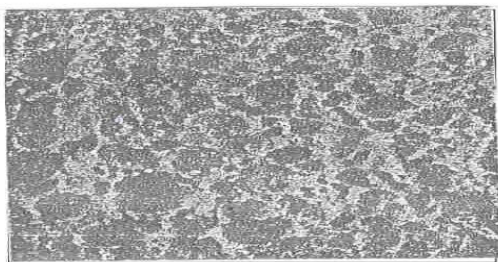
# Карактеристика готовог производа

Хљоб је густе,  
збијене средине,  
поре (шупљике) у  
средини хљоба су  
издужене (0).

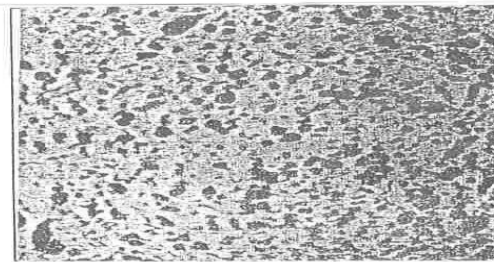
- Одговор:  
Недовољна  
ферментација



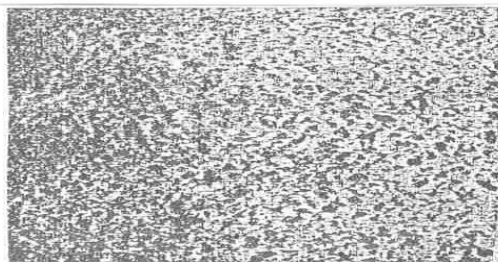
# Порозност-шупљикавост средине



неравнојерно развијена  
шупљикавост средине



правилна шупљикавост  
средине



неправилно развијена  
шупљикавост

# Извођење закључака

- Свака грешка на готовом производу је посљедица неправилног технолошког процеса производње хљеба.
- Стручно знање запосленог у пекари је збир теоретског и практичног знања.
- Ниво његовог знања се огледа на бољим или слабијим производима.
- Пекар је довољно стручно спреман ако осим израде цјелокупног технолошког процеса производње хљеба, зна да утврди и нађе њихове грешке, а посебно њихове узроке.



Хвала!

Били сте одлични  
сарадници, успјешно сте  
извршили своје задатке и  
од срца се захваљујем.