

Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
Свердловской области
«Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Функциональное питание

г. Серов
2011 г.

***Булочные изделия
как продукция
функционального
назначения***



Актуальность

*Введение в рацион питания
функциональных
хлебобулочных изделий
способно помочь
оздоровлению населения,
проживающего в
экологически
неблагополучных
районах*



Реализация новых технологий

Предложить предприятиям индустрии питания рецептуры новых хлебобулочных изделий, обогащенных функциональными добавками для внедрения их в производство



*внутренний шлобод
пчмэвгдэшол
аэлодн*

*эонмашнэ п ржгэ
огончэшнэрд
яньнэшн*

*Значение хлеба
в питании человека*

*продукт
традиционной
русской кухни*

*критерий измерения
нравственности
человека*

*символ достатка,
благополучия*

Функциональный продукт и его влияние на организм человека

Продукт улучшенного качества, обогащённый питательными веществами, с заданными свойствами:

- оказание благотворного влияния на здоровье человека;*
- регулирование определённых процессов в организме;*
- предотвращение развития определённых заболеваний.*

Использование функциональных добавок

- *Семена подсолнечника*
- *Семена кунжута*
- *Отруби*
- *Пшено*
- *Геркулес*
- *Гречневая мука*
- *Льняное масло*
- *Проросшая пшеница*



Ассортимент продукции



Булочки:



«Детская»



«Золотистая»



«Подсолнух»



«С тмином»



Пути улучшения качества продуктов

**Замена части
продуктов
натуральными
обогапителями**

**Применение
разнообразных
приёмов
формовки:**

- ✓ **защипывание**
- ✓ **разрезание**
- ✓ **лепка**
- ✓ **скручивание**
- ✓ **плетение**

**Использование
дополнительных
компонентов
рецептуры**

Создание функциональных продуктов питания на основе уже разработанных продуктов общего назначения с введением в их рецептуру одного или несколько компонентов, придающих направленность продукту





*Создание
функциональных продуктов
питания на основе уже
разработанных продуктов
общего назначения с
заменой части продукта на
другие составляющие*

Оформление изделий из дрожжевого теста с использованием различных приемов формовки:

защипывание



плетение



Оформлению изделий из дрожжевого теста с использованием различных приемов формовки:

лепка



разрезание



скручивание



Булочки с функциональными добавками



Булочка «Детская»

Технология приготовления
Дрожжевое тесто готовят опарным
способом с добавлением **молока,**
овсяной муки.

Во время брожения производят две
обминки.

Готовое дрожжевое тесто
делят на куски и формируют
разнообразные виды по
детской тематике,

- используя начинку из кураги.

Ставят на расстойку на 30-40
минут. Расстояные изделия
смазывают меланжем.

Выпекают 10-12 минут при
температуре 200-220 С.



Булочка «Крепыш»



Дрожжевое тесто готовят опарным способом с добавлением **сыворожки, овсяной муки.**

Во время брожения производят две обминки.

Готовое дрожжевое тесто делят на куски, придают им круглую форму путем подкатки и раскатывают в лепешку. С одной стороны лепешки делают пять надрезов, сворачивая их пополам.

Ставят на расстойку на 30-40 минут.

Расстояные изделия смазывают меланжем, и посыпают **кунжутом.** Выпекают 10-12 минут при температуре 200-220 С.

Булочка «Солнышко»

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом с добавлением сухого обезжиренного **молока**, **пшена**. Во время брожения производят две обминки. Готовое дрожжевое тесто делят на куски, придают им круглую форму путем подкатки и укладывают на смазанные жиром листы, ставят для расстойки на 30-40 минут. Расстояные изделия смазывают меланжем и **посыпают пшеном**. Выпекают 10-12 минут при температуре 200-210 С.



Булочка «Здравушка»

Дрожжевое тесто готовят опарным способом с добавлением **сыворотки, проросшей пшеницы.**

Готовое дрожжевое тесто делят на куски и раскатывают продольную лепешку.

Лепешку смазывают маргарином, посыпают начинкой из мака, свертывают в виде рулета.

Делают разрез посередине рулета, сворачивают в виде жгута. Ставят на расстойку на 30-40 минут.

Выпекают 10-15 минут, при температуре

210-230 С. Охлажденные изделия оформляют помадой сахарной.



Булочка «Гречанка»



Тесто готовят опарным способом с добавлением гречневой муки и молока. Из готового теста формуют шарики массой 58 г, раскатывают в лепёшку толщиной 15 мм, делают четыре надреза, придают форму и ставят для расстойки на 40-50 минут. Поверхность изделий перед выпечкой смазывают яйцом. Выпекают при температуре 230-240 С

Булочка «Любительская»

Дрожжевое тесто готовят опарным способом с добавлением **сыворотки, рисовой муки и ванилина**. Готовое дрожжевое тесто делят на куски и раскатывают круглую лепешку. На середину лепешки укладывается начинка из изюма и грецких орехов, делается пять надрезов и каждый надрез сворачивают под углом 90 градусов. Ставят на расстойку на 30-40 минут. Выпекают 10-15 минут, при температуре 210-230 С.



Булочка «Изобилие»

Дрожжевое тесто готовят опарным способом с добавлением протертого **творога, отрубей.**

Готовое дрожжевое тесто раскатывают в пласт толщиной 10 мм смазывают растопленным маргарином, нарезают на полосы, из которых нарезают треугольники по 71 г .

На середину треугольников укладывают протёртую **курагу**, заворачивают в трубочку .

Ставят для расстойки на 25-30 минут. Поверхность изделий перед выпечкой смазывают меланжем.

Выпекают при температуре 230-240 С. Остывшие изделия посыпают сахарной пудрой.



Булочка «Подсолнух»



Дрожжевое тесто готовят опарным способом с добавлением **протёртой варёной моркови, подсолнечника.**

Готовое дрожжевое тесто делят на куски и раскатывают круглую лепешку.

Делают надрезы в виде лепестков. Ставят на расстойку на 30-40 минут.

На середину булочки укладывают начинку из мака. Лепестки смазывают меланжем.

Выпекают 10-15 минут, при температуре 210-230 С.

Булочка «Геркулес»



Булочка «Геркулес» - диетический продукт, вырабатывается с добавлением овсяных хлопьев «Геркулес», пшеницы, семени подсолнечника. Благодаря повышенному содержанию белков, витаминов, минеральных веществ, незаменимых аминокислот булочка «Геркулес» способствует укреплению нервной системы, повышению работоспособности.

Рекомендована в любой прием пищи. Необыкновенный вкус и реальная польза для организма

Булочка «Кунжутная»



Булочка «Кунжутная»
вырабатывается с добавлением
кунжутного семени, богатого
минеральными веществами,
особенно кальцием, магнием,
фосфором, калием. Булочка
ароматная и приятна на вкус.
Кушайте на здоровье.

Булочка «Рябинушка»



Булочка «Рябинушка» с соком
рябины, который
является средством
профилактики и лечения
атеросклероза и
гипертонии благодаря сочетанию
витаминов С и Р.
Будьте здоровы.

Доводы в пользу производства продукции



Не требует:

- ▣ специального оснащения,
- ▣ дополнительных условий для соблюдения требований к продукции,
- ▣ повышения квалификации кадров и особой трудоёмкости



Способствует:

- ▣ увеличению числа потребителей
- ▣ повышению имиджа предприятия



Выводы

 *Сохранение традиционного продукта*

 *Оздоровление населения*

 *Расширение ассортимента продукции*

 *Улучшение потребительских свойств продукции*

Экономическая выгода производства



***Благодарим за
внимание!***

