

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*



*наиболее  
употребляемый  
продукт питания*

*источник  
растительного  
белка и витаминов*

*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*







# Пути улучшения качества продуктов

Замена части  
продуктов  
натуральными  
обогапителями

Применение  
разнообразных  
приёмов  
формовки:

- ✓ зашипывание
- ✓ 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 сыворотки, 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 формируют 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», пшена, 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!***

