TEHNOLOGIA PANIFICATIEI

SPECIALIZAREA: IPA

ANUL DE STUDIU: III

SEMESTRUL: VI

STRUCTURA DISCIPLINEI: 2C+ 1L + 1P

CREDITE: 4

TIP DE DISCIPLINA:OPTIONALA

OBIECTIVE: Însuşirea noțiunilor teoretice şi practice legate de structura materiilor prime şi auxiliare folosite în procesul de panificație, a proceselor specifice panificației, a principalelor produse obtinute, a posibilelor defecte si a modului de remediere..

Structura curs:

Aspecte introductive. Structura generală a unei secții de panificație . Schema generală de obținere a painii.
Caracteristici ale materiilor prime şi auxiliare folosite în panificație: făină, apă, sare, drojdie, agenți de îndulcire, amelioratori, grăsimi alimentare
Depozitarea materiilor prime şi auxiliare.Pregătirea materiilor prime şi auxiliare. Dozarea materiilor prime şi auxiliare
Frământarea aluatului. Procese care au loc la frământare.
Fermentarea aluatului. Procese microbiologice, biochimice, fizico-chimice
Prelucrarea aluatului: divizare, modelare, dospire
Coacerea aluatului. Procese care au loc la coacere
Defecte ale pâinii : cauze şi măsuri pentru evitare
Varietăți de pâine : pâine de secară, pâine din aluat congelat
Randamentul în pâine, pierderi tehnologice
Utilaje folosite în industria de panificație: dozatoare, frământătoare, maşini de modelat, cuptoare, etc.

Structura lucrari practice:

1. Prepararea painii albe
2. Prepararea painii cu adaos de aditivi
3. Prepararea painii din faina de secara
4. Prepararea painii cu cartofi
5. Prepararea painii din aluat congelat

Bibliografie selectiva:

1.**Indicator de norme de deviz pentru lucrari de montare a utilajului tehnologic din industria alimentara, Bucuresti 1981

2. L. Badea – Modelarea bilanturilor de materiale ale schemelor tehnologice complexe, Editura Tehnica Bucuresti, 1978

3. D. Bordei – Tehnologia modernă a panificației, Editura Agir, 2005

4. E. Alexa - Tehnologia produselor făinoase, Editura Eurobit, Timisoara, 2004

Titular curs: prof.dr.ing. Anca Mihaly Cozmuta