



Новікова О. В.

Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник – К.: Видавництво Ліра-К, 2014. – 540 с.

ISBN 978-966-2609-35-6

У навчальному посібнику викладено комплексну технологію виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Розглянуто основні та додаткові види сировини хлібобулочного та кондитерського виробництва. Наведено характеристики способів приготування й оброблення тіста з пшеничного та житнього борошна та їхньої суміші. Розглянуто норми, методи визначення та контролю якості хліба, причини утворення дефектів. Описано технологію виготовлення й оздоблення борошняних кондитерських виробів. Представлено відомості про дієтичні вироби та вироби дитячого асортименту. Дано характеристику харчових інфекцій та отруєнь, показана необхідність дотримання умов виробництва і зберігання, термінів придатності виробів, досліджено систему стандартизації і сертифікації продукції, основні види контролю виробництва та якості готової продукції.

Навчальний посібник розрахований на студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» для спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» та професій 7412 «Кондитер», 7412.2 «Пекар». Він буде також корисний працівникам кондитерської промисловості і системи ресторанного господарства, широкому колу читачів, які цікавляться виготовленням борошняних виробів.

