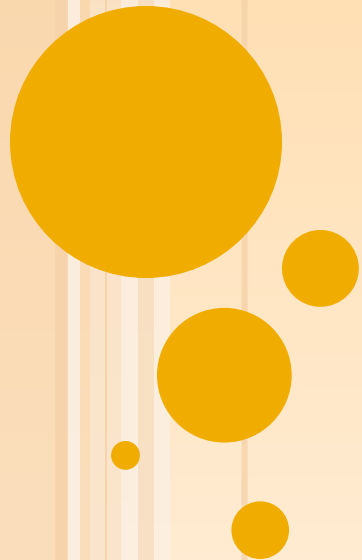


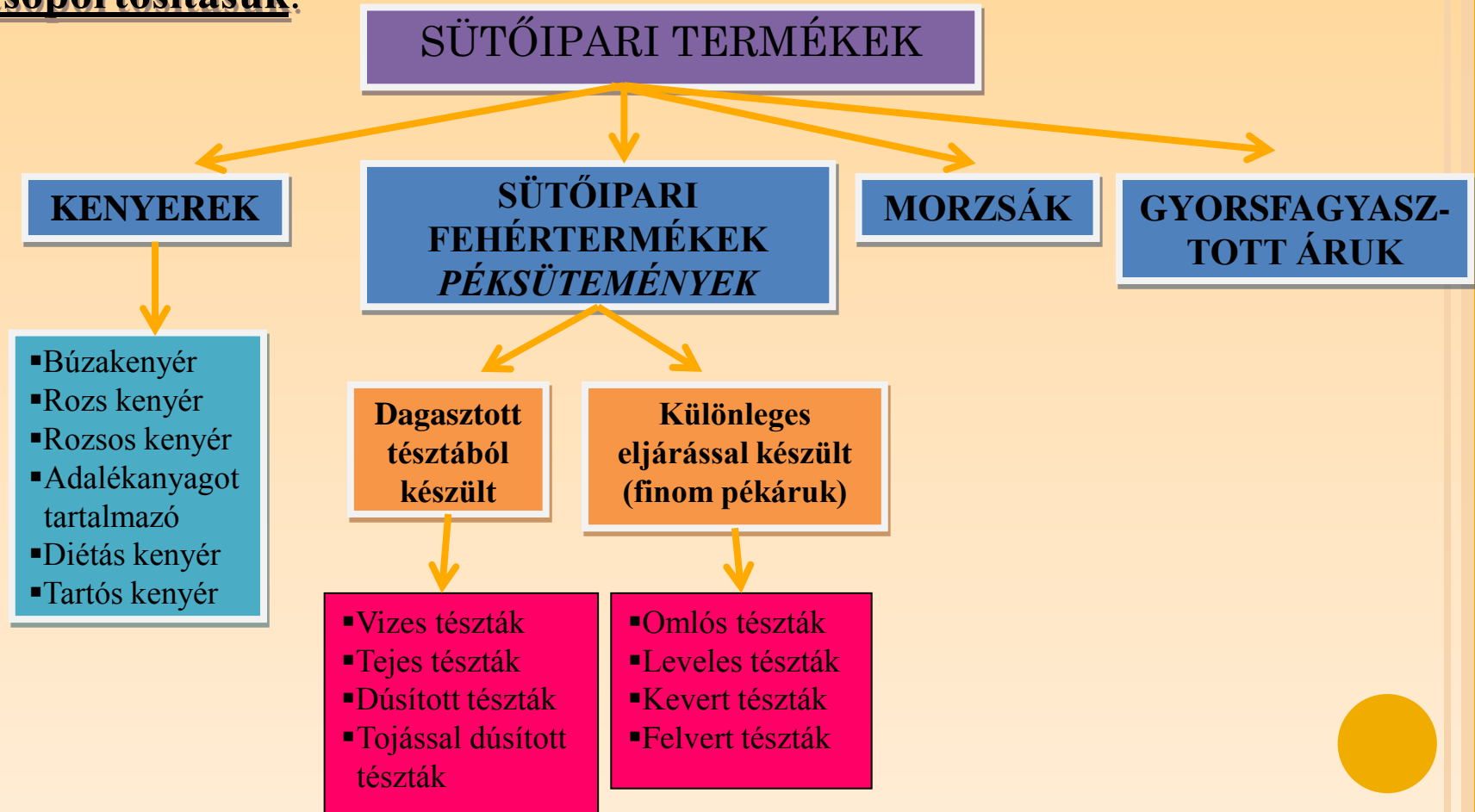
SÜTŐIPARI TERMÉKEK

Készítette:
Bruder Júlia



Fogalma: lisztből vízzel vagy tejjel, valamint különféle járulékos- és segédanyagok felhasználásával, lazított tésztából sütött élelmiszerek.

Csoportosításuk:



I. KENYEREK

Fogalma: Kenyérnek nevezzük a különböző kiőrlési fokú búza vagy rozslisztből, illetve a két liszt keverékéből, vízből, sóból, élesztős lazítással előállított sütőipari termékeket.

Tömegük: – az extrudált, illetve az előállító által előrecsomagolt termék kivételével – 250 g-mal osztható, de legalább 500 g.
(0,5-3 kg)

Jelentőségük: Valamennyi országban alapvető élelmiszer.
Az üzletekben nyitástól zárásig valamelyik kenyérfajtát kötelező tartani.



LEGFONTOSABB KENYÉRFAJTÁK

(ÖSSZETÉTEL SZERINT)

1.) Búzakenyér

- búzalisztból, és kevés (max. 30 %) rozslisztből készül
- Jellemzői: kellemes íz, laza szerkezet
- Szín szerint: fehér, félbarna, barna



emészthetőség romlik,
de a **biológiai értéke nő**



2.) Rozsos kenyér:

Rozsliszt tartalma 30-50%



3.) Rozskenyér:

- 50 %-nál több rozslisztet tartalmaz
- sűrűbb a bélszerkezete (fehérjéi nem sikérképzők),
- felszíne sima, sötét,
- íze savanykás.



4.) Adalékanyagot tartalmazó kenyerek:

Járulékos anyagok: kukoricapehely, burgonya, sajt, magvak (lenmag, szezámmag, napraforgómag, stb.), és egyéb anyagok.

Ezek fokozzák a biológiai és élvezeti értékét.

Különösen egészségesek a magvas kenyerek.



5. Diétás kenyerek (a különféle, szokásostól eltérő táplálkozási igényű vásárlók számára más összetételűek)

- Rostban gazdag → pl. Graham kenyér (durván aprított korpás búzalisztból készül. Kovász helyett élesztővel kelesztik.) [emésztési problémák]
- Diabetikus kenyér [cukorbetegség, fogyókúrázók]
- Szénhidrát szegény pl. levegőkenyér (Nagy térfogatú, könnyű kenyér.) [cukorbetegség]
- Gluténmentes [lisztérzékenyeknek]
- (Nátrium szegény, kalciummal dúsított, szelénrel dúsított)



6. Tartós kenyerek

Olyan kenyérfélék, amelyek minőségmegőrzési ideje legalább 6 nap.

- Adalékanyagok biztosítják a hosszabb eltarthatóságot és gátolják a penészedést.
- Vízgőzzáró csomagolásban hozzák forgalomba.
- A csoport legjellemzőbb áruai a toast – szendvics-, a lenmagos, a félbarna, a burgonyapehellyel dúsított és a kukoricapehellyel dúsított kenyerek.



MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK

A jó kenyér:

- friss,
- jellemző formájú: arányosan domború alakú,
- héja aranysárga, barna, fényes, cserepes,
- a bél színe egyenletes, lazított, állománya csomómentes,
- íze a termékre jellemző, kellemesen savanykás.



Értékcsökkentő hibák (kenyérhibák)

azok a hibák, amelyek miatt a kenyér kisebb élvezeti értékű.
(Emberi gondatlanság okozza)

Ilyenek:

oldalás (nem alakult ki a kenyérhéj), benyomódott, lapos, fakó, jellegtelen ízű, szagú, morzsalékos, szalonnás (vágásfelületén a héj mentén 3 mm-nél szélesebb tömött réteg látható), sűrű bélzetű, csomós, felületén égett, visszapuhult (felülete nedvességet kapott), túlzottan élesztő ízű.

**A hibás termékek még
forgalomba hozhatók.**

Lapos, keletlen, sűrű bélzetű

Savanyú íz

Felrepedt héj

Alaktalan, torz

Nedves tapintású

Vastag kéreg

Túl kemény kéreg

Oldalas

Benyomódott

Fakó

Jellegtelen íz és illat

Szalonnás

Csomós

Fakó, fénytelen héj, morzsalékos bélzet



Oldalas kenyér

Nem hozható forgalomba: (kenyérbetegségek)

- ❑ a nyúlós (élesztővel vagy a liszttel bekerült mikroorganizmus okozza),
- ❑ a penészes (külső fertőzés hatására alakul ki),
- ❑ a véres (ártalmatlan, de a kenyér bélzete vörös, ezért undort keltő) kenyér.
- ❑ Kizáró hiba a teljes sótlanság, a felületi szennyezettség, az idegen szag és íz is.

Penészedés

Utólagos fertőzés következménye. A magas páratartalmú, nyirkos levegőjű, meleg, szellőtlen helyiségekben tárolt kenyereken fordul elő általában. A penészspórák a kiszült kenyér felszínén megtapadnak, és a nekik kedvező – 80%-os – relatív páratartalom esetén 3–4 nap alatt penésztelepeket hoznak létre. Ritkábban száraz levegőjű légtérben is előfordulhat, ekkor azonban a bélzetbe behatolt penészek szaporodnak el, a penészedés a kenyér felvágásánál válik láthatóvá.



A *véres kenyér* betegséget szintén penész okozza, hatására a kenyér bélszerkezete vöröses, rózsaszínes lesz. Viszonylag ritkán lép fel, egészségre ártalmatlan, kifejlődése esetén azonban undort keltő, így fogyasztásra nem alkalmas.



TÁROLÁS

Tárolás: világos, jól szellőztethető és könnyen tisztán tartható helyiségben, erős szagot árasztó termékektől elkülönítve.

15-20 °C, 75-80% páratartalom

Értékesítésnél gondoskodni kell, hogy

- a vásárló kézzel ne fogja meg,
- a csomagolóanyag a kenyér teljes felületét fedje.



II. SÜTŐIPARI FEHÉRTERMÉKEK

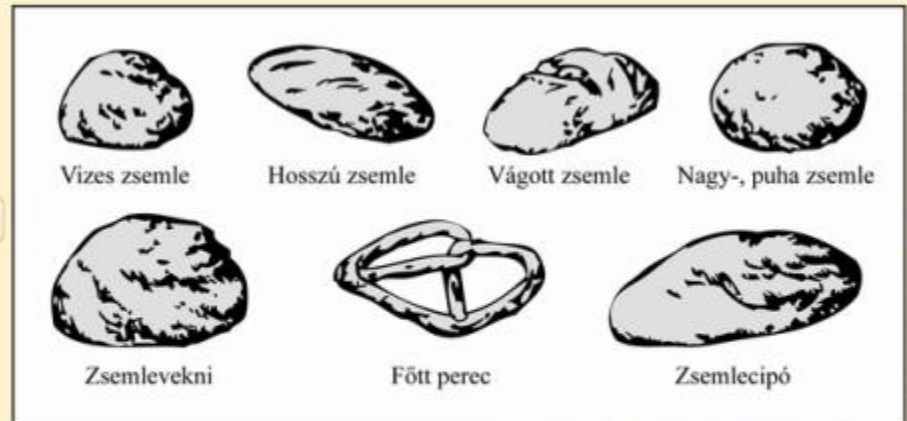
PÉKSÜTEMÉNYEK

Fogalma: búzalisztból, élesztővel, vagy más szerkezetlaxító anyaggal, esetleg ízesítő, dúsító anyagokkal készülnek.

pl.: mák, dió, tej, cukor, tojás, kakaó, sajt, tepertő, dzsem,

1. Dagasztott tésztából készült

- Vizes tészták
- Tejes tészták
- Dúsított tészták
- Tojással dúsított tészták



Vizes tésztából készült péksütemények



Tejeskifli



Sós kifli



Sós francia



Lisztes francia



Császárszemle



Kerek mexikói



Mexikói



Györi páros zsemle



Sós vágott



Fonott kismákos, nagymákos



Mákos rigó



Sós kalács



Kerek kismákos



Gubarúd



Szegedi vágott



Fonott kalács

Tejes tésztából készült péksütemények



Vajas jellegű kishka



Karika



Sós rúd, vajas jellegű rúd (stangli)



Paprikás kishka



Bordás



Mindszenti kalács



Uzsonnakenyér, zsúrkenyér, uzsonnarúd



Mecseki sósrúd

Dúsított tésztából készített péksütemények



Rábaközi pereg



Ízes, túrós batyu



Bécsi vágott



Diós, lekváros
mákos kifli



Sült pereg



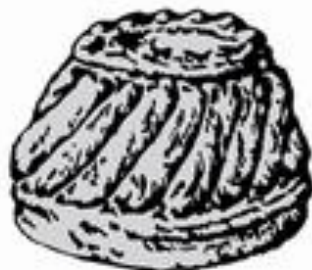
Matyó kalács



Matyó pereg



Kelt fahéjas, diós, kakaós
mákos tekeres, ünnepi tekeres



Kuglóf



Foszlós kalács

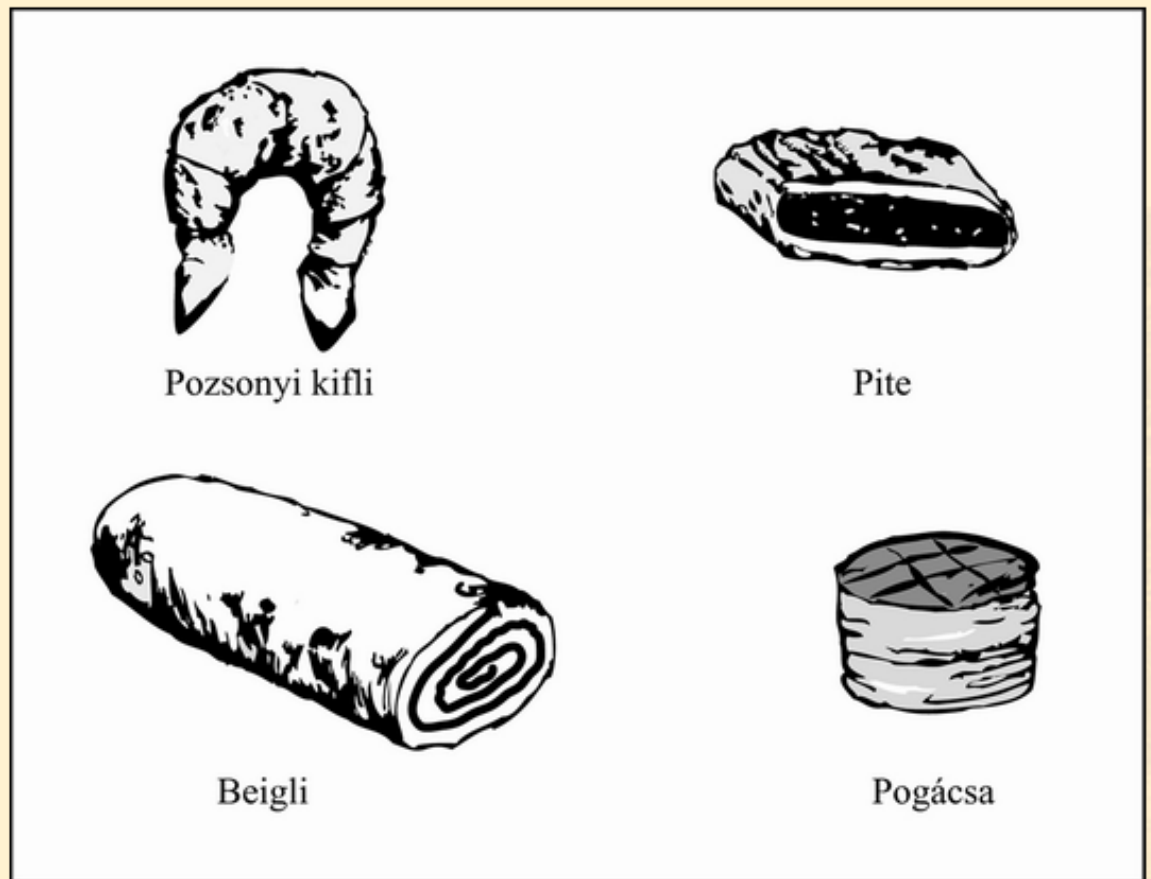


Finom fonott kalács

Tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk

2. Különleges eljárással készült (finom pékáruk)

- Omlós tészták
- Leveles tészták
- Kevert tészták
- Felvert tészták



Omlós tésztából készült finom pékáruk



Briósfeleségek



Búzarúd



Sajtos rúd



Cukros kifli



Lekváros tészta



Diós, csírás, kakaós csiga



Lekváros, túrós párna



Rongyos kifli



Túrós táska



Tiroli mákos túrós tészta



Búrkifli diós, mákos



Leveles vajaspogácsa



Hajtogatott rétes (túrós, almás, mákos diós, meggyes)



Molnárka



Puffancs

Vajas- és leveles tésztából készült finom pékáruk

Bolti elhelyezés:

- Meg kell óvni a kiszáradástól
- Erős szagot árasztó anyagoktól, távol kell elhelyezni.



III. MORZSÁK

Tartós sütőipari áruk.

[Készíthetik babajkából (vekniforma termék, amit a sütőipar kifejezetten morzsakészítés céljára süt), a termelőhelyiségből ki nem került alakhibás termékekből, túltermelés miatt eladhatatlan árukból. A kereskedelemben eladhatatlan sütőipari áruk nem kerülhetnek vissza a sütőiparhoz, ezekből nem készülhet morzsa.]

alapanyaguk szerint:

- zsemlemorzsa,
- fehérkenyérmorzsa,
- kevert morzsa: zsemlemorzsa és kenyérmorzsa,
- süteménymorzsa: tejes tésztából készült termékekből

