

SZÁRAZTÉSZTÁK

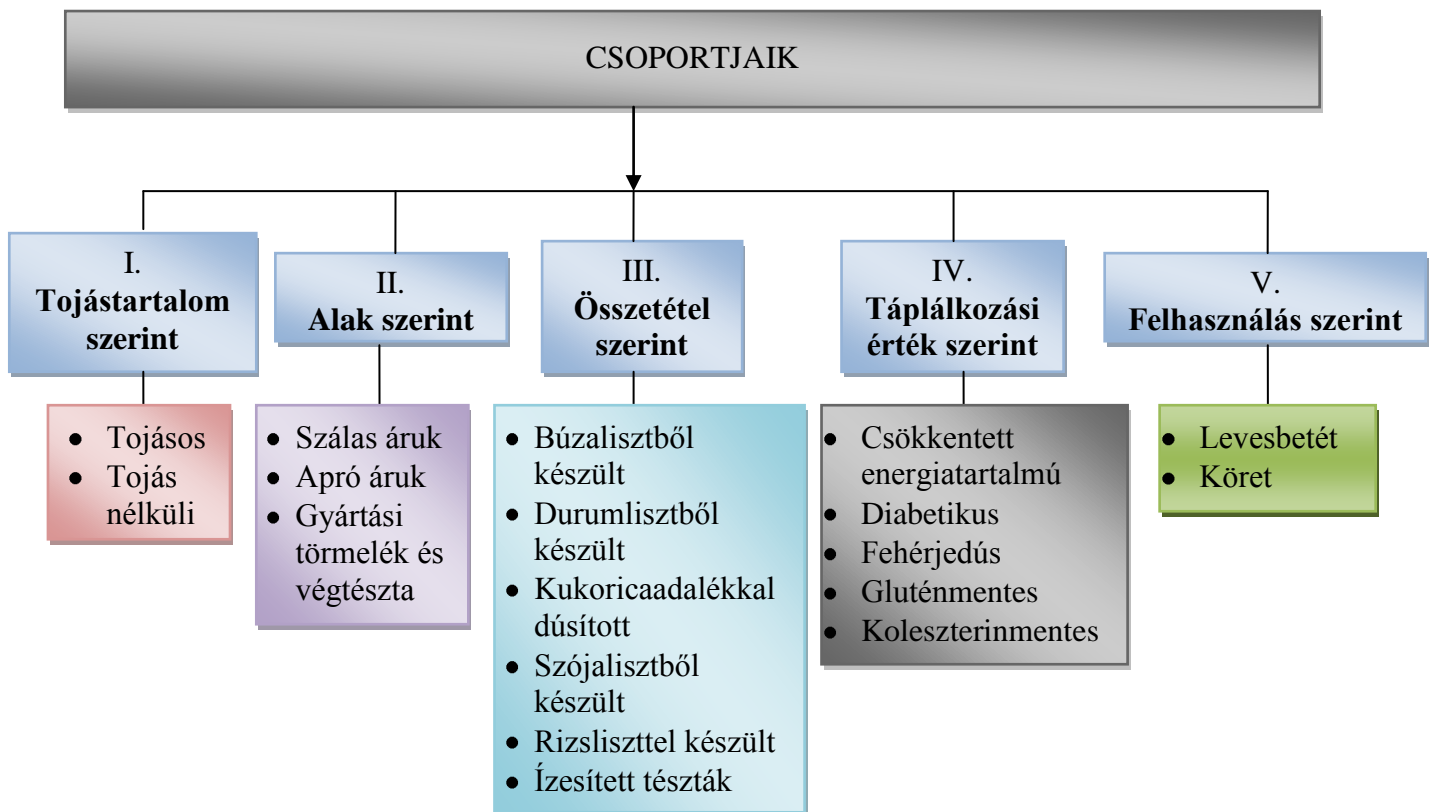
Fogalma: Lisztből, vízből, tojás felhasználásával vagy anélkül, lazítás nélkül készített, alacsony víztartalmú termékek.

Anyagaik:

- Liszt (TL50, durumliszt)
- Víz
- Só
- Tojás
- Színező, ízesítő anyagok pl. spenót, kakaó, eper, paradicsom,
- Tápértéket növelő anyagok pl.: szója fehérje
- Eltarthatóságot, érzékszervi tulajdonságokat növelő anyagok. pl.: kukoricából készült sárga színanyag: Waxy

Gyártás lépései:

Tésztakészítés → Tömörítés (gyúrás) → Sajtolás, formázás → Szárítás → Osztályozás, válogatás → Csomagolás



I. Tojástartalom szerint

1. Tojásos: pl. 2, 4, 6, 8 db

- A felhasznált tojás szerint lehet tyúktojásos és fűrjtojásos tészta.
- Annyi tojásos, ahány darab 50 grammos tojás van 1 kiló lisztben. (vagy ennek megfelelő mennyiségű fűrjtojás, ill. tojáskészítmény)
- Több tojás → sárgább, több benne a fehérje, könnyebben emészthető, de több koleszterint tartalmaz.
- Fűrjtojásos → magas a lecitin tartalma
- Csak tojásfehérjével készült → koleszterinmentes

2. Tojás nélküli: koleszterinmentes, adalékanyagtól (Waxy) sárga színű

II. Alak szerint:

1. Szálás áruk: Pl. Csőtészta, Spagetti, Cérnametelt...

2. Apró áruk: Pl. Kis kocka, Betűtészta, Kagylótészta, Szarvacska, Masni...

III. Összetétel szerint:

1. Búzalisztből készült: TL50

2. Durumlisztből:

- Sárgábbak (karotin)
- Több fehérjét tartalmaznak (2-3%)
- Rugalmasabbak (sikéreképző fehérjék)
- Jobbak a főzési tulajdonságaik (nem nyálkásodnak)

3. Kukorica adalékkal dúsított → Tetszetős sárgák (Waxy)

Kukoricaliszt hozzáadásával is készülhet.

4. Szójalisztből: → magas fehérjetartalom (teljes értékű fehérje)

5. Rizsliszttel készült: (üvegtészta) → fehér, áttetsző.

6. Ízesített: → Színesek pl.: spenótos- zöld

IV. Táplálkozási érték szerint. (diétás tészták)

1. Csökkentett energiatartalmú: → fogyókúrázóknak pl.: búzakorpás

2. Diabetikus: → cukorbetegeknek → pl.: szójaliszt tartalmú.

3. Glutén mentes: → lisztérzékenyeknek pl.: rizsliszttel, kukoricaliszttel k.

4. Koleszterinmentes: → szív- és keringési betegségekben szenvedőknek pl. tojás nélküli és tojásfehérjével készült tészták

V. Felhasználás szerint:

1. Levesbetét: pl.: cérnametélt, eperlevél, kiskocka, betűtészta...
2. Köret: pl.: csótészta, szarvacska, nagykocka, orsó, spagetti...

Minőségi követelmények

1. Érzékszervi tulajdonságok:

- szín: sárga vagy fehér (összetételtől függően), egyenletes árnyalatú
- íz, szag: a tészta jellemző (idegen íztől és szagtól mentes)
- alak: szabályos, a formára jellemző
- felülete: sima

2. Állomány, főzési tulajdonságok:

Főzés közben:

- rugalmas, sima maradjon
- alakját tartsa meg
- ne ragadjon össze
- térfogata legalább duplájára duzzadjon.

3. Törmelék tartalom: Kevés (5%-15%)

4. Nedvesség tartalom: megfelelő (13%)

Nem hozható forgalomba:

- foltos, sötét pettyekkel tarkított,
- összeragadt,
- a megengedettnél nagyobb törmeléktartalmú,
- penészes,
- idegen szagú vagy ízű termék

Bolti árukezelés:

A száraztészta érzékeny

- Nedvességre
- Idegen szagokra
- Mechanikai hatásokra (könnyen törik)
- Napfényre (színvesztés, avasodás)

Tárolás: Száraz, napfénytől védett helyen, átható szagú termékektől elkülönítve.

A raktározás ajánlott körülményei: 65-70% relatív páratartalom (rpt.),
10-18 °C hőmérséklet.

Kizárólag csomagoltan, 250g, 500g vagy 1, 2, 5 kg-os kiszerelésben kaphatóak.

Csomagolóeszközük: műanyag zacskó, vagy kartondoboz.

Újabb termékek:

- ízesített, és ezzel harmonizáló színűek: parajos, csokoládés, paradicsomos.
Az olasz tésztákat ízesíthetik szarvasgombával, vagy tintahal kivonattal is
- töltöttek: ravioli, tortellini egyre népszerűbbek. Töltelékük lehet sajt, gomba, sonka, hús.
Konyhakész formában kaphatók, ezeket hűtve tárolják, a minőségmegőrzési idejük jóval rövidebb a szárított változatuknál.