

SÜTŐIPARI TERMÉKEK:

Kenyerek: olyan sütés útján előállított termékek, amelyeknek tészája kenyérlisztből, vízből, sóból, élesztős lazítással készül.

Gyártási anyagai: alapanyagok: lisztek, búza- vagy rozsliszt, víz: amelynek tisztának és fertőzésmentesnek kell lennie, segédanyag a só, mely ízesít és elősegíti a kenyér duzzadását, és az élesztő, mely elindítja az alkoholos erjedést, adalékanyag sajt, olajos magvak, burgonya stb

A kenyér választéka:

Búzakenyér: Magyarországon a legszélesebb körben forgalmazott, alapvető fontosságú kenyérfajta, amely a búzaliszt tartalomtól függően lehet: fehér, félbarna, vagy barna. Alakja formás, tömegéhez képest nagy a térfogata, kevésbé savanyú ízű, hátránya hogy sütés után 8-10 órával már jelentkeznek az öregedés jelei. Erzsébet, büfő, francia.

Rozskenyér: rozsliszt tartalmuk az 50%-ot meghaladja, M.o.-on csak rozslisztből nem készítik. Savanykás ízű, tömör szerkezetű. Ha szivacszerűen puha a kenyér akkor hamisított, melyet malátával színeznék. Pl.: bajor, és pl.: Alföldi kenyér, világos, sötét rozscipó, Bakonyi barna kenyér, Sió illetve Bajos

Járulékos anyagot tartalmazó kenyerek: ezek az anyagok fokozzák az élvezeti értéket, javítják a bélzet tulajdonságokat, késleltetik az öregedést. Vásárlásukat a különleges ízt kedvelőknek ajánlhatjuk. pl.: szendvics, burgonyás, kukoricás, korpás, lenmagos, diós stb.

Házi jellegű kenyerek: magánpékségekben, kis üzemekben készülnek hagyományos módon.

Tartós kenyerek: a hosszabb eltarthatóságot a szorbin sav vagy a kalcium propionát biztosítja, pl.: Rákóczi.

Diétás kenyerek: melyek lehetnek rostban gazdagok (korpás kenyér), szénhidrátszegények (szójás kenyér), gliadinmentesek (kukoricakenyér). Lisztérzékenyek is fogyaszthatják.

Bio kenyerek: biogabonából, őrölt lisztből, vegyszer- és tartósítószermentes anyagok felhasználásával készülnek. Jól látható módon el kell különböztetni a többi kenyértől. Csak zárt csomagolásban értékesíthetők. Ma létezik élesztő nélküli változatuk is.

A kenyér minőségét meghatározó tényezők: alakja, színe, héj- és belsejének szerkezete, íze, illata.

Értéksökkentő tulajdonságok:

- **kenyérhibák:** általában emberi gondatlanságból következik be pl.: rossz szállítási és a tárolási körülmények. Hibás a deformálódott, terült, szalonnás vagy morzsalékos kenyér.

- **kenyérbetegségek:** mikroorganizmusok okozzák. A nyúlódást a talajbaktériumok egyes fajtái okozzák, amelyek a lisztel kerülnek a tészta. A penészedés a nyirkos levegőjű, sötét, szellőtlen helységekből tárolt kenyereken fordul elő.

Fehértermékek vagy péksütemények: finomlisztből, vízből vagy tejből (alapanyagok), járulékos (cukor, vaj, dió, mák) anyagok felhasználásával készült élelmiszerek. Segédanyaga: sütőélesztő, só.

Összetételük alapján lehet:

- **vizes tésztából:** járulékos anyagokat nem tartalmaz, pl Héjuk világosbarna, cserepesen töredezett, bélzetük laza: pl. : zsömlé, zsömlécipó

- **tejes tésztából:** a víz nagy részét a tej helyettesíti, és tartalmaz még egy kevés cukrot, vaját, margarint. Pl.: császárszemle, kifli

- **egyszerű vajastésztából:** ugyanannyi liszthez több cukrot és zsiradékot adnak, pl.: vajaskifli, zsúrkenyér,

- **tojással dúsított: egyszerű vajastésztából:** sok cukrot és zsiradékot tartalmaz, és adnak hozzá tojást is, mely színezi, ízesíti a tésztát, pl.: fonott kalács, briós, puffancs, bukta, kelt tekercsek. . Nehéz vajastésztából: lehet omlós, tömött bélzetűek, rugalmatlanok, töltelékkel is tartalmaznak, beigli, piték, pogácsák. vagy leveles (rétesek, kakaós csiga, túrós táska, leveles pogácsák)

A sütőipari termékek szerkezetükből adódóan romlandó áruk, a szennyeződött termékek nem tisztíthatók meg, ugyanakkor a csomagolásuk sem oldható meg a szokásos módszerekkel. A kenyereket papír- vagy műanyag zacskóba teheti a vásárló, illetve az előrecsomagolt termékek mindig csomagoltak. A péksüteményeket a boltban előcsomagolhatják habtálcán, zsugorfóliával.

Tárolásuk, kezelésük nagy szakértelmet és különleges gondosságot kíván, hogy a fertőzésveszélye nélkül kerüljenek a fogyasztókhoz