



**16 ОКТЯБРЯ
ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ
ХЛЕБА**

16 октября 1945 г. была учреждена Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН (FAO), чей девиз — «Fiat panis» (лат. *да будет хлеб*). Основной задачей организации является борьба с голодом, а также обсуждение и согласовывание политических решений в области продовольственной безопасности.

В 1950 году *Международный день хлеба* был провозглашён Генеральной Ассамблеей ООН. Датой празднования был назначен день учреждения FAO — 16 октября.



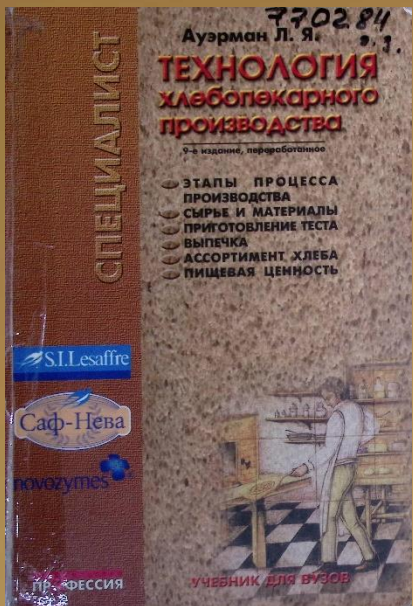
В 1979 году, почти через три десятилетия, во время проведения конференции Организации Объединенных Наций было оглашено ходатайство Международного союза пекарей и кондитеров^[исп.] (*Union Internationale de la Boulangerie et de la Confiserie* — UIBC) об объявлении 16 октября *Всемирным днем хлеба*. Хотя эта дата была уже установлена, в 2006 году ООН, всё-таки, повторно утвердила праздник, изменив название.

Всемирный день хлеба - праздник призван подчеркнуть значение хлеба как основного продукта питания, а также отдать дань уважения труду людей, его производящих.



Хлеб важен для человека как источник энергии и питательных веществ, а также как культурный и символический продукт. Он обеспечивает организм углеводами, белками, витаминами группы В и минералами, необходимыми для нормального функционирования нервной системы, обмена веществ и поддержания чувства сытости.

Калорийность мучных изделий на 100 грамм		
		
Белый хлеб 250 ккал	Хлеб ржаной 210 ккал	Хлебцы 310 ккал
		
Булочка 340 ккал	Круассан 410 ккал	Сушки 330 ккал
		
Лаваш 250 ккал	Багет 270 ккал	Крекеры 430 ккал



Ауэрман, Лев Янович.

Технология хлебопекарного производства : учебник / Л. Я. Ауэрман. - 9-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Профессия, 2003. - 417 с. : ил. - (Учебник для вузов. Специалист). - ISBN 5-93913-032-1

Изложены научные основы и сущность процессов производства хлеба, обобщены достижения отечественной и зарубежной науки и передовой производственный опыт в области технологии хлеба, сохранившие свою научную ценность до настоящего времени. При подготовке учебника к переизданию были учтены изменения, которые произошли в технологии хлебопекарного производства в нашей стране за последние 10-15 лет. В текст учебника внесены отдельные уточнения и изменения.



Пучкова, Любовь Ивановна.

Технология хлеба : учебник / Л. И. Пучкова, Р. Д. Поландова, И. В. Матвеева. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 557 с. : ил. - (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий ; ч. 1). - ISBN 5-901065-83-2

В книге излагаются научные и практические основы технологии хлебопекарного производства. учебник содержит две части, систематизирующие научные основы технологии хлеба и технологические аспекты хлебопекарного производства. Рассмотрены основные пищевые вещества зерна и муки и их свойства; процессы, протекающие при производстве хлеба; свойства основного и дополнительного сырья и методы его оценки; процессы и операции на всех стадиях производства и хранения хлеба; современные технологии приготовления хлеба из пшеничной и ржаной муки; выход хлеба; применение пищевых добавок и хлебопекарных улучшителей; пути улучшения качества хлеба из муки с пониженными свойствами и при нарушениях технологического процесса; повышение микробиологической чистоты хлеба; основные виды хлебобулочных изделий; пищевая ценность хлеба; вкус и аромат хлеба; стандартизация и безопасность хлеба; экологические проблемы хлебопекарного производства. В книге обобщены достижения отечественной и зарубежной науки и производственный опыт, даны современные представления о технологии хлеба и систематизирован многолетний опыт преподавания в Московском Государственном Университете пищевых производств. Учебник предназначен для студентов высших учебных заведений, обучающихся специальности 270300 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" по направлению подготовки дипломированного специалиста 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья", а также подготовки бакалавра техники и технологии и магистра техники и технологии по направлению 552400 №Технология продуктов питания". Учебник может быть использован руководителями и технологами хлебопекарных предприятий, менеджерами и технологами фирм и компаний, связанных с производством и реализацией сырья, ингредиентов, оборудования для хлебопекарной отрасли.

140032
ч.3.СБОРНИК
РЕЦЕПТУР
НА ХЛЕБИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ
ИЗДЕЛИЙ

Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия : сборник / сост.

П. С. Ершов. - СПб. : Профи-Информ, 2004. - 192 с. - ISBN 5-98471-005-6

Сборник содержит рецептуры и физико-химические показатели на хлеб из муки ржаной и пшеничной, булочные, сдобные, бараночные, сухарные и диетические изделия, лучшие национальные сорта хлеба. Общее количество рецептур составляет 259. Кроме того, в сборник вошли 6 рецептур и технологических инструкций на хлеб согласно ГОСТам. Сборник является обязательным для всех предприятий, занимающихся хлебопекарной деятельностью, независимо от форм собственности, систем и ведомств.

Хлеб российский
Рецептура

Сырье	Количество, кг
Мука ржаная хлебопекарная обдирная	70,0
Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта	30,0
Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,5
Соль поваренная пищевая	1,5
Патока*	6,0
Итого сырья:	108,0

* Патока может быть заменена на повидло в соотношении 1 : 1,18.

Минимальный выход хлеба добительского при влажности муки 14,5 %:
 формовой массой 0,85 кг — 147,5 %
 подового массой 0,85 кг — 145,0 %

Технологическая инструкция

Настоящая инструкция распространяется на производство хлеба российского по действующему стандарту.

Хлеб российский вырабатывается из смеси ржаной обдирной муки, пшеничной первого сорта с добавлением патоки и другого сырья формовым и подовым массой 0,85 кг.

Характеристика готовой продукции

Качество хлеба российского должно отвечать требованиям действующего стандарта.

Российский хлеб имеет следующее содержание основных пищевых веществ в 100 г:

Вода, г	41,3
Белки, г	6,5
Жиры, г	1,1
Углеводы усвояемые, г	41,5
Углеводы неусвояемые, г	6,9
Органические кислоты, г	0,8
Минеральные вещества (зола), г	1,9
Энергетическая ценность 100 г хлеба российского	— 211 ккал.

Перечень сырья

Для производства хлеба российского используются следующие виды сырья:

мука ржаная хлебопекарная обдирная,
 мука пшеничная хлебопекарная первого сорта,
 дрожжи хлебопекарные прессованные,
 соль поваренная пищевая,
 патока,
 вода питьевая

и другое сырье в соответствии с «Указаниями к рецептурам на хлебобулочные изделия по взаимозаменяемости сырья».

Качество применяемого сырья должно отвечать требованиям соответствующей нормативно-технической документации.

Описание технологического процесса

1. Подготовка сырья к производству хлеба российского должна проводиться согласно соответствующему разделу сборника «Технологические инструкции по выработке хлебобулочных изделий» (1973 г.).

2. Тесто готовят на заквасках густой, жидкой без заварки, жидкой с заваркой или на концентрированной молочнокислой закваске (КМКЗ).

Готовность теста определяют по кислотности, предусмотренной технологическим режимом, и по органолептическим показателям.

Рецептура и режим приготовления теста с соотношением муки ржаной обдирной и пшеничной первого сорта 70 : 30 на густой закваске, жидких заквасках и на КМКЗ приведены в табл. 1 и 2. Готовое тесто разделяют, тестовые заготовки для формового хлеба укладывают в формы, для подового — в круглые кассеты, покрытые тканью, или на доски, посыпанные мукой, и направляют на расстойку. Продолжительность расстойки составляет 40—60 мин.

Выпечку хлеба производят в увлажненной пекарной камере при температуре 200—240 °С в течение 40—60 мин.

Хлеб перед выемкой из печи рекомендуется опрыскивать водой.

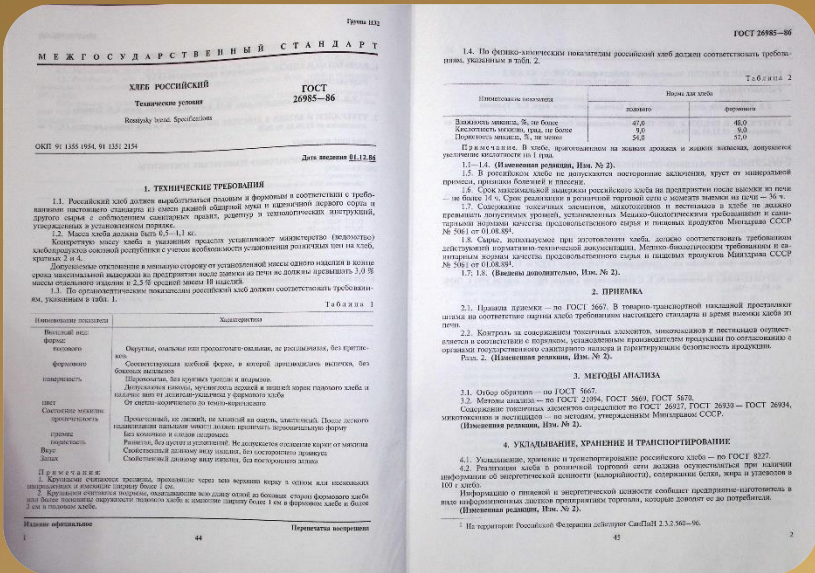
Продолжительность расстойки и выпечки и температурный режим могут изменяться в зависимости от типа и конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.



Организация управления хлебопекарным предприятием : производственно-практическое издание / Г. И. Лысак [и др.]. - М. : Альпина Паблицер, 2001. - 280 с. - ISBN 5-94599-009-4

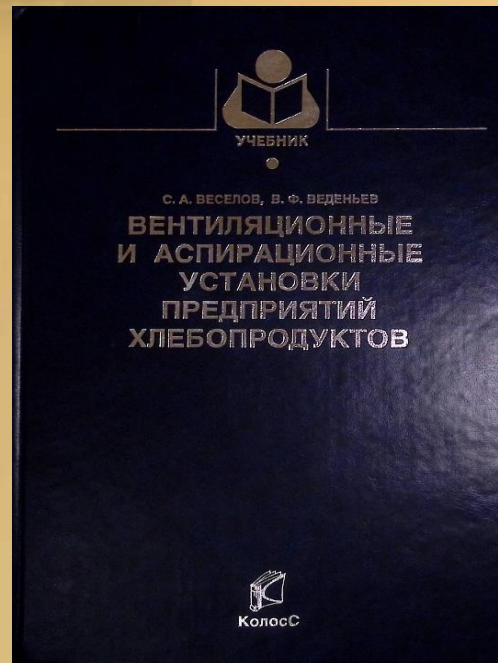
Книга посвящена организации управления на отечественных хлебопекарных предприятиях. В работе рассматриваются вопросы управления проектом по созданию и деятельности хлебопекарного предприятия, организации финансирования инвестиционной и текущей деятельности предприятия. Данная книга может быть полезна руководителям предприятий хлебопекарной отрасли, специалистам, разрабатывающим стратегию эффективной деятельности предприятия.





Хлеб. Технические условия : сборник стандартов. - М. : ИПК Изд-во стандартов, 2000. - 72 с. - (Межгосударственные стандарты).

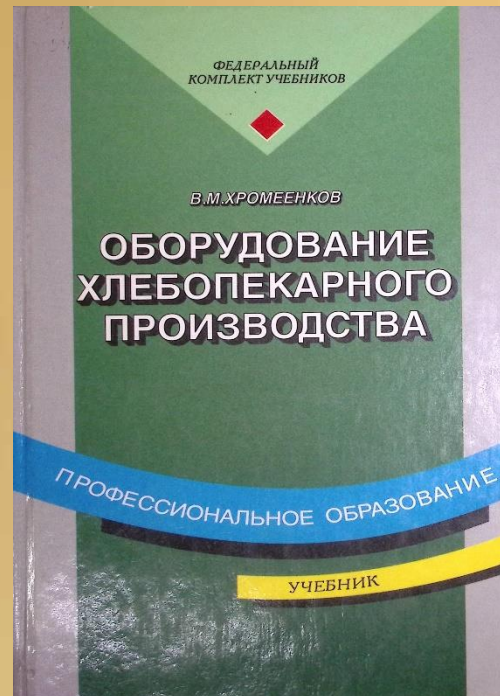
Сборник "Хлеб. Технические условия" содержит стандарты, утвержденные до 1 декабря 1999 г. В стандарты внесены изменения, принятые до указанного срока. Текущая информация о вновь утвержденных и пересмотренных стандартах, а также о принятых к ним изменениях публикуется в ежемесячном информационном указателе "Государственные стандарты".



Веселов, Сергей Александрович.

Вентиляционные и аспирационные установки предприятий хлебопродуктов : учебное пособие / С. А. Веселов, В. Ф. Веденьев. - М. : КолосС, 2004. - 240 с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений). - ISBN 5-9532-0054-4

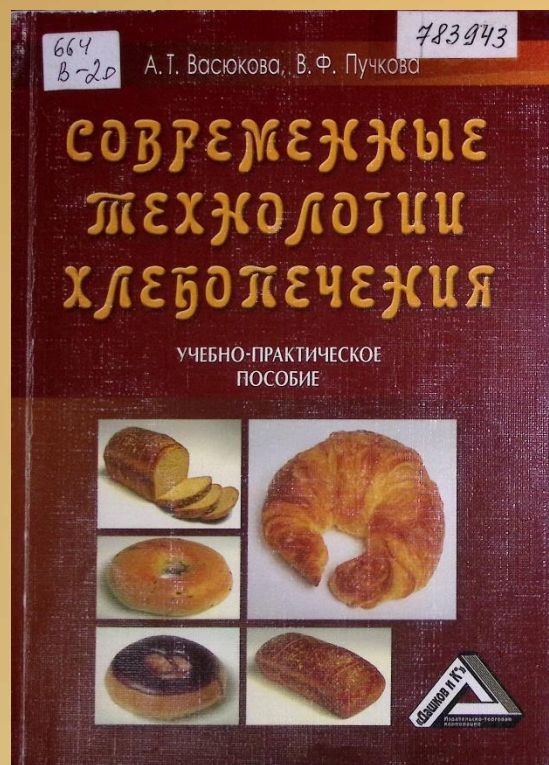
Приведена классификация вентиляционных и аспирационных установок, а также их элементов - пылеуловителей, вентиляторов, фильтров и т.д. Даны основы расчета, проектирования, монтажа, наладки и эксплуатации вентиляционных и аспирационных установок. особое внимание уделено конструкциям, типоразмерам и техническим данным современных пылеуловителей и вентиляторов. Для студентов вузов по направлениям "Производство продуктов питания из растительного сырья", "Пищевая инженерия" по специальности "Машины и аппараты пищевых производств".



Хромеенков, Владимир Михайлович.

Оборудование хлебопекарного производства : учебное пособие / В. М. Хромеенков. - М. : ИРПО ; [Б. м.] : ПрофОбрИздат, 2002. - 320 с. - ISBN 5-8222-0168-7. - ISBN 5-94231-105-6

Рассмотрены основное технологическое и транспортное оборудование, поточные линии хлебопекарного производства, а также машины и аппараты для выработки мучных кондитерских изделий. Изложены сведения о принципах действия, конструктивных особенностях, правилах рациональной эксплуатации и безопасного обслуживания каждой группы оборудования.



Васюкова, А. Т.

Современные технологии хлебопечения : учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, В. Ф. Пучкова. - М. : Дашков и К, 2008. - 224 с. : ил. - ISBN 978-5-91131-288-6

В учебно-практическом пособии изложены основные технологические процессы производства хлебобулочных изделий. Рассматриваются вопросы подготовки сырья, дается анализ процессов подготовки отдельных технологических операций и влияния различных факторов на качество выпускаемой на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания продукции. Приведены теоретические основы производства основных видов хлебобулочных изделий- Освещены прогрессивные процессы в развитии биотехнологии хлебопекарного производства. Книга также знакомит читателей с основными технологическими режимами и наиболее распространенными технологиями хлебобулочных изделий, рецептурами отдельных видов хлеба, булок и батонов. Дана информация о существующих дефектах хлеба и булок, приведены рекомендации по их выявлению и устранению. Для преподавателей и студентов вузов, специалистов хлебопекарной, кондитерской промышленности и общественного питания

