

O B S A H

Predhovor	5
I. Úvod	9
1 Vznik a vývoj pekárskej a cestovinárskej výroby	9
1.1 Stručná charakteristika pekárskych a cestovinárskych výrobkov	9
1.2 Historický vývoj pekárskej výroby	12
1.3 Prehľad nových smerov v odbore spracúvania múky, cereálne desiate, extrúzia	17
2 Organizácia pekárskeho a cestovinárskeho priemyslu v ČSSR	19
3 Rozdelenie pekárskej výroby	26
3.1 Prehľad sortimentu chleba	27
3.2 Prehľad sortimentu bežného pečiva	29
3.3 Prehľad sortimentu jemného pečiva	29
4 Hygiena a sanitácia v pekárskej výrobe	32
4.1 Základné pojmy z odboru hygieny a sanitácie ..	33
4.2 Predpisy a smernice pre hygienu a sanitáciu ..	34
4.3 Osobná hygiena zamestnancov	36
4.4 Bezpečnosť práce	37
Opakovacie otázky a úlohy	39

II. Výroba pšeničného pečiva	41
1 Prehľad výrobkov z pšeničnej múky	41
1.1 Bežné pečivo	41
1.2 Jemné pečivo	45
Opakovacie otázky a úlohy	52
2 Vlastnosti surovín, ich príprava na spracovanie	53
2.1 Zloženie múky	53
Opakovacie otázky a úlohy	61
2.2 Príprava múky na spracúvanie	61
2.2.1 Doprava a prebierka múky	61
2.2.2 Uskladňovanie a dozrievanie múky	62
2.2.3 Preosievanie a predhrievanie múky	64
2.3 Zariadenia na manipuláciu s múkou v pekárni, múčne linky	65
2.3.1 Múčne sklady	65
2.3.2 Múčne silá	68
2.3.3 Denné zásobníky	70
2.3.4 Preosievanie a odstraňovanie kovových prímiesí	72
Opakovacie otázky a úlohy	75
2.4 Vlastnosti a príprava ostatných surovín	76
2.4.1 Droždie	76
2.4.2 Diasta, Diapol	77
2.4.3 Mlieko	79
2.4.4 Cukor	80
2.4.5 Lipidy a emulgátory	81
2.4.6 Vajcia	86
2.4.7 Soľ	87
2.4.8 Voda	88
2.5 Laboratórna kontrola akosti surovín	91

2.5.1	Vstupná kontrola	91
	Opakovacie otázky a úlohy	93
3	Technologické výpočty	95
3.1	Výpočet väznosti z množstva spracúvanej múky a naopak	95
3.2	Výpočet teploty vody na odliatie	96
4	Spôsoby kyprenia pšeničných ciest	99
4.1	Chemické kyprenie	100
4.2	Biologické kyprenie	102
	Opakovacie otázky a úlohy	106
5	Výroba a zrenie kvasných stupňov a ciest	107
5.1	Zloženie kvasného stupňa a postup jeho prí- pravy	109
5.1.1	Pracovný postup pri príprave kvasného stup- ňa	111
5.1.2	Postup pri príprave rozkvasu	112
5.2	Príprava cesta	112
	Opakovacie otázky a úlohy	114
5.3	Zrenie (kysnutie) cesta	114
5.3.1	Stužovanie cesta počas zrenia	117
5.4	Periodická a kontinuálna výroba pšeničných ciest	118
5.5	Strojové zariadenie periodických miesiarní ..	124
5.5.1	Šľahacie a miesiace stroje	124
5.5.2	Zariadenie na odmeriavanie a temperovanie vody	128
5.5.3	Váhy	128
5.5.4	Preklápače dieží	129
5.6	Príprava ciest v karuseloch	130
5.7	Výroba ciest v kontinuálnych výrobníkoch KVPT	135

5.7.1	Opis funkcie a obsluhy jednotlivých strojov a zariadení	138
	Opakovacie otázky a úlohy	141
6	Rámcové technologické postupy - RTP, výťažnosť a straty	143
6.1	Pojem a význam rámcových technologických postu- pov	143
6.2	Výťažnosť cesta, straty pri jeho výrobe	147
	Opakovacie otázky a úlohy	152
7	Delenie a tvarovanie ciest, kysnutie tvarova- ných kusov	153
7.1	Tvarovanie a kysnutie bežného pečiva	154
7.1.1	Tvarovanie	154
7.1.2	Výpočet hmotnosti cestového rezu, cestových kusov (klonkov)	156
7.1.3	Kysnutie vytvarovaných cestových kusov	158
7.1.4	Zariadenie na delenie, tvarovanie a kysnu- tie bežného pečiva	163
	Opakovacie otázky a úlohy	184
7.2	Tvarovanie a kysnutie jemného pečiva	185
7.2.1	Delenie a tvarovanie	185
7.2.2	Kysnutie	188
7.2.3	Tvarovacie linky na jemné pečivo	189
	Opakovacie otázky a úlohy	195
8	Sádzanie a pečenie pšeničného a kysnutého pečiva	197
8.1	Sádzanie a pečenie bežného pečiva	197
8.1.1	Úprava pred pečením	197
8.1.2	Sádzanie a pečenie	200
8.2	Sádzanie a pečenie jemného pečiva	209

8.2.1	Úprava pred pečením	209
8.2.2	Sádzanie a pečenie	210
8.3	Výťažnosť a straty pri výrobe pšeničného kysnutého pečiva	214
	Opakovacie otázky a úlohy	216
9	Uskladňovanie a expedícia pečiva	217
9.1	Príprava výrobkov na expedíciu	217
9.1.1	Balenie pečiva	218
9.2	Expedícia	218
10	Chyby a hodnotenie pšeničného kysnutého pe- čiva	220
10.1	Zásady hodnotenia akosti pečiva	220
10.2	Bežné chyby pečiva	222
10.2.1	Choroby pečiva	223
10.3	Nepôdanky	225
	Literatúra	227