

## Sütőipari termékek

### Kenyérfélék és sütőipari fehértermékek

Traszkovics Zsolt  
traszkovics@tanmuhely.hu  
www.tanmuhely.hu

## Kenyér

- Tésztája kenyérlisztből, vízből, sóval, élesztővel, lazítással készül.
- Európa déli részén hófehér lisztből
- Északi részen rozsból, tejsavval erjesztett sötétebb kenyeret fogyasztanak
- Trópusi területeken: kukorica, köles, cirok, gumókból, gyökerekből

## A kenyér fajtája függ

- Az alapanyag típusától
  - Liszt, só, élesztő, víz.
- Rozsliszt arányától
  - Késlelteti az öregedést, kellemes íz és zamatanyagok. Nagy arány – sűrű bélszerkezet
- Alkalmazott adalékanyagoktól
  - Késlelteti az öregedést. Aszkorbinsav, kalciumacetát, keményítősörp,

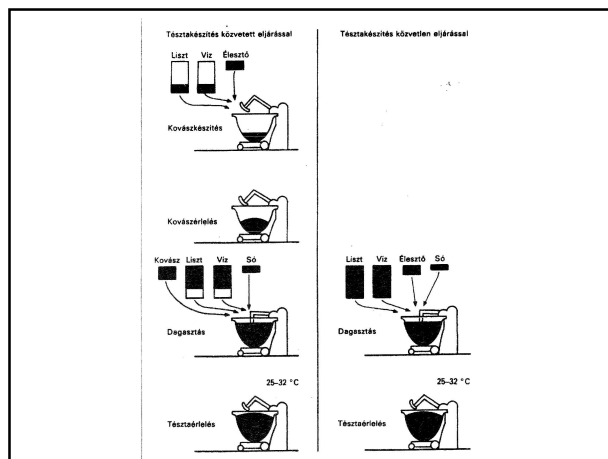
## Kenyér gyártása

### Technológiák:

- Szakasos eljárás
  - Kovászt készítenek
- Folyamatos kenyérgyártás
  - Egy művelettel történik a tészta dagasztása
- Kovász helyettesítő eljárás
  - Citopán anyaggal (tejsavóból, lisztből, élesztőből állítják elő)
- Sütőszerekkel előállított kenyerek
  - Tértfogatónövelők, állományjavítók, eltarthatóság növelők

## A kenyérfőzés főbb műveletei

- Nyersanyagok elkészítése
- Tészta kialakítása
- Tészta lazítása – kelesztés
- Formázás
- Utókelesztés
- Sütés alagút kemencében
- Hűtés



## Kenyér típusok

### Alak szerint

- Francia
- Zsúr
- Szegedi vágott
- Büfé
- Molnár

### Felhasznált lisztek alapján

- Búzakenyér
- Rozsos kenyér
- Rozskenyér
- Korszerű kenyerek
- Diétás jellegű
- Tartós kenyerek
- Kétszersült



## Értékcsökkentő tulajdonságok

### Kenyérhibák

- Oldalas, benyomódott, lapos, fakó, visszapuhult, hiányos, jellegtelen íz és zamat, élesztőszag, íz, morzsalékos, nedves tapintású, csomós belezet, égett felület

### Kenyérbetegségek

- Mikroorganizmusok okozzák
- Nyúlósodás, penészedés

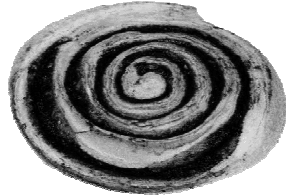
## Sütőipari fehértermékek, péksütemények

- Finomlisztből, vízből vagy tejből, többnyire járulékos anyagok felhasználásával, lazítással készülnek.
- Alapanyagok
  - Finomliszt, víz vagy tej
- Segédanyagok
  - Sütőélesztő, só
- Járulékos anyagok
  - Cukor, vaj, margarin, tojás, dió, mák, kakaópor, sajt, gyümölcsíz, túró stb.

## Csoportosításuk összetételük alapján

- Vizes tésztából – vizes zsemle, cipó
- Tejes tésztából – tejes kifli, fonott kalács
- Egyszerű vajastésztából - vajaskifli
- Tojással dúsított egyszerű vajastésztából – briós, túrós batyu
- Nehéz vajastésztából – átmenet a cukrászkészítmények felé (túrós táska, búrkifli, tiroli rétesek, kakaós csiga)





## Tárolásuk, kezelésük

- Szellős, hűvös, idegen szagtól mentes helyen.
- Ne rakjuk egymásra
- Eltarthatóság általában 72 óra
- Péksüteményeknél a felhasznált anyag eltarthatósága a meghatározó.