



АКАДЕМИЯ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ НИИХП

мастер-классы · мастер-классы · мастер-классы

Мастер-класс «Дефекты хлебобулочных изделий. Ошибки и решения»

Когда: 2 октября, 11:00–12:00

Где: павильон 3, зал 13, стенд 13E050

Организаторы: ФГАНУ НИИХП и АО «ЭКСПОЦЕНТР»

Ведущие:

Моисеенко Александра, научный сотрудник НИИХП

Фомиченко Виктория, инженер-технолог НТЦ «Академия хлебопечения НИИХП»

В хлебопекарном производстве не всегда результат соответствует ожиданиям: хлеб может получиться с недостаточным объемом, неравномерной пористостью, грубой коркой или специфическим вкусом. Почему это происходит? Как определить причину дефекта и что сделать, чтобы продукт был стабильным по качеству?

На мастер-классе мы подробно разберем:

- основные виды дефектов хлебобулочных изделий: форма, объем, структура мякиша, вкус, запах, цвет;
 - распространенные технологические ошибки при приготовлении хлебобулочных изделий;
 - влияние основных видов сырья на конечное качество продукции;
 - практические рекомендации и приемы устранения дефектов;
 - профилактика проблем и создание системы контроля качества на производстве.
- Формат мастер-класса сочетает в себе теорию и разбор практических ситуаций из реального производства.

Для кого:

- технологов хлебопекарных предприятий;
- мастеров смен и ответственных за выпуск качественной продукции;
- ремесленных пекарей;
- преподавателей и студентов профильных учебных заведений.

Участники получают практические чек-листы по диагностике дефектов хлеба.

