



АКАДЕМИЯ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ НИИХП

мастер-классы · мастер-классы · мастер-классы

Мастер-класс «Безглютеновые изделия. Особенности производства, ошибки и решения»

Когда: 30 сентября, 14:00–16:30

Где: павильон 3, зал 13, стенд 13E050

Организаторы: ФГАНУ НИИХП и АО «ЭКСПОЦЕНТР»

Ведущие:

Парахина Ольга, директор Санкт-Петербургского филиала ФГАНУ НИИХП

Карбышева Екатерина, ведущий инженер НИИХП

Бурькина Мария, научный сотрудник НИИХП

На мастер-классе мы не только вместе приготовим безглютеновые хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, но и разберем следующие вопросы.

- Глютен – польза или вред? Где содержится глютен?
- Какие виды сырья можно использовать в производстве безглютенового хлеба, чтобы получить вкусные и полезные изделия?
- Какое сырье использовать запрещено?
- Как вывести безглютеновую закваску из бакконцентрата для улучшения вкуса и запаха хлеба?

И многое другое.

Также вы узнаете о смесях для производства безглютенового хлеба и выпечки, получите рекомендации о технологическом процессе безглютеновой выпечки.

