



Digitally signed by
Library TUM
Reason: I attest to the
accuracy and integrity
of this document

ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ МОЛДОВЫ

СБОРНИК ЗАДАЧ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ Ч. IV (*Технология хлебопечения*)

**Кишинэу
2020**

ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ОЛДОВЫ

**ФАКУЛЬТЕТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
ДЕПАРТАМЕНТ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ И
ПИТАНИЯ**

**СБОРНИК ЗАДАЧ
ПО ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ
Ч. IV
(Технология хлебопечения)**

**Кишинэу
Едитура “Техника –УТМ”
2020**

В методических указаниях приведены задачи и методики расчета количества муки и другого сырья на замес, расчет взаимозаменяемости основного и дополнительного сырья, расчет количества воды в тесте и других полуфабрикатов, расчет рецептур при безопасном и опасном тестоприготовлении, расчет пофазных рецептур, расчет температуры воды для приготовления теста и других полуфабрикатов.

Методические указания предназначены для студентов программы 0721.2 - *Технология Пищевых Производств* дневной и заочной форм обучения.

Автор: конф. унив., доцент **Боештян Ольга**

Ответственный редактор: конф. унив., доцент **Боештян Ольга**

Рецензент: конф. унив., доцент **Гендов-Мошану Алена**

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. АУЭРМАН, Л. Я. Технология хлебопекарного производства. М. - Л.: Легкая и пищевая промышленность, 1984.
2. ДРОБОТ, В. И. Справочник инженера-технолога хлебопекарного производства. Киев: „Урожай”, 1990. 279 стр.
3. ДРОБОТ, В. И. Технологічні розрахунки у хлібопекарському виробництві. Київ: „Кондор”, 2010. 440 стр.
4. ХАБАРОВА, А. В., МАЛЬЦЕВА, З. Ф. Сборник задач по технологии хлебопекарного производства. Москва: Легкая и пищевая промышленность, 1982. 169 стр.