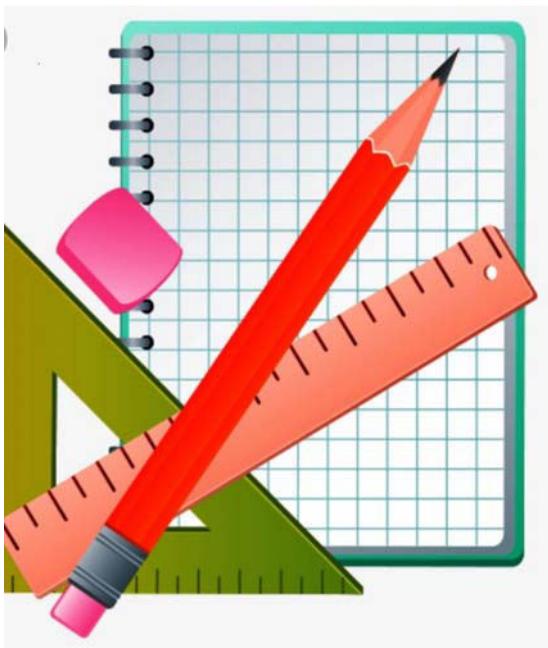




Digitally signed by  
Library TUM  
Reason: I attest to the  
accuracy and integrity  
of this document

# ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ МОЛДОВЫ

## СБОРНИК ЗАДАЧ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ I *(Теоретические основы хлебопечения)*



Chişinău  
2019

**ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ МОЛДОВЫ**  
**ФАКУЛЬТЕТ ПИШЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**  
**ДЕПАРТАМЕНТ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ**  
**ПИТАНИЯ**

**СБОРНИК ЗАДАЧ**  
**ПО ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ I**  
*(Теоретические основы хлебопечения)*

**Chişinău**  
**Editura „Tehnica-UTM”**  
**2019**

В методических указаниях приведены задачи и методики расчета массы сухих веществ и влаги основного и дополнительного сырья хлебопекарной промышленности, расчет количества раствора соли (сахара) и содержание в растворе сухих веществ, количества воды для приготовления раствора, содержание дрожжей в дрожжевом молочке и перерасчет на дрожжевую суспензию.

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

Авторы: доктор, доцент **Боештян Ольга**

доктор, доцент **Гендов-Мошану Алена**

Ответственный редактор: доктор, доцент **Боештян Ольга**

Рецензент: доктор, профессор **Дикусар Галина**

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Расчет массы сухих веществ и влаги в сырье.....	3
2.	Расчет массы раствора и содержание сухих веществ в нем.....	9
	Список литературы.....	37
	<b>Приложение 1.</b> Концентрация хлористого натрия при разной относительной плотности раствора и температуре 15 °С.....	38
	<b>Приложение 2.</b> Концентрация сахарозы при разной относительной плотности раствора и температуре 20 °С.....	39
	<b>Приложение 3.</b> Содержание сахара в сахаросолевом растворе.....	40
	<b>Приложение 4.</b> Содержание дрожжей в дрожжевом молочке.....	41
	<b>Приложение 5.</b> Плотность дрожжевой суспензии (дрожжевого молочка) в зависимости от концентрации дрожжей с массовой долей влаги 75 %.....	42
	<b>Приложение 6.</b> Содержание влаги и сухих веществ в сырье и полуфабрикатах .....	43

## 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.