**Суббота 02.10.2021 МДК 02.01 Приготовление теста**

***Тема: Хранение и подготовка дрожжей, химических разрыхлителей.***

***Списать и выучить лекцию.***

Хлебопекарные прессованные дрожжи хранят при температуре 0—4 °С. Гарантийный срок их хранения в таких условиях 12 сут.
При подготовке прессованных дрожжей для замеса полуфабрикатов их разводят водой температурой 29—32 °С в бачках с мешалками в соотношении 1 : (2—4).
Замороженные дрожжи хранят при температуре 0—4 °C, опаивать их следует медленно при температуре не выше 8 °С.
Сушеные дрожжи хранят в жестяных банках, бумажных пакетах или ящиках, выстланных пергаментом, при температуре выше 15 °С. Гарантийный срок хранения дрожжей высшего сорта 12, первого сорта — 6 мес.
Дрожжи высшего сорта упаковывают герметически. При упаковке в негерметичную тару срок их хранения сокращается вдвое. При хранении ежемесячное ухудшение подъемной силы допускается не более чем на 5 %.
Сушеные дрожжи перед употреблением следует замачивать в теплой воде до образования однородной смеси.
На некоторых заводах прессованные и сушеные дрожжи активируют. Сушеные дрожжи особенно нуждаются в длительной активации в среде, богатой питательными веществами. По технологической инструкции их рекомендуется активировать в течение 5—6 ч в жидкой осахаренной мучной заварке, приготовленной из муки пшеничной второго сорта (15 кг заварки на 1 кг дрожжей). Готовые активированные дрожжи следует израсходовать в течение 4 ч.
Качество активированных дрожжей проверяют по подъемной силе (10—15 мин по всплывающему шарику) и кислотности (2,5—3 град для муки первого сорта).
Охлажденное до температуры 3—10 °С дрожжевое молоко поступает на хлебозавод в автоцистернах, откуда оно перекачивается в стальные емкости с водяной рубашкой и электромешалкой, которую включают через каждые 15 мин на 30 с для обеспечения однородной концентрации дрожжевых клеток по всей массе продукта.
Продолжительность хранения дрожжевого молока при температуре 3—10 °С 2 сут, при температуре 0—4 °С — до 3 сут.
На некоторых хлебозаводах перед перекачиванием в производственные емкости дрожжевое молоко разбавляют в специальном баке водой до постоянной концентрации в нем дрожжевых клеток (рис. 5.9), например до содержания 300 г/дм3 дрожжевого молока. Эта операция дает возможность не менять доз дрожжевого молока в производственной рецептуре, если отдельные его партии имеют разную концентрацию дрожжевых клеток.

