

Sütőipari termékek

Fogalma: lisztből vízzel vagy tejjel, valamint különféle járulékos- és segédanyagok felhasználásával, lazított tésztából sütött élelmiszerek.

Sütőipari termékek			
Kenyerek	Péksütemények		Morzsák
Búzakenyér	Dagasztott tésztából készült	Különleges eljárással készült (finom péksütemények)	Gyorsfagyasztott áru
Rozskenyér			
Rozsos kenyér	Vizes tészták	Omlós tészták	
Adalékanyagot tartalmazó kenyér	Tejes tészták	Levegőt tartalmazó tészták	
Diétás kenyér	Dúsított tészták	Kevert tészták	
Tartós kenyér	Tojással dúsított tészták	Felvert tészták	

Kenyerek

Kenyérnek nevezzük a különböző kiőrlési fokú búza vagy rozslisztből, illetve a két liszt keverékéből, vízből, sóból, élesztős lazítással előállított sütőipari termékeket.

Tömegük: – az extrudált, illetve az előállító által előrecsomagolt termék kivételével – 250 g-mal osztható, de legalább 500 g. (0,5-3 kg) Jelentőségük: Valamennyi országban alapvető élelmiszer. Az üzletekben nyitástól zárásig valamelyik kenyérfajtát kötelező tartani.

Legfontosabb kenyérfajták (összetétel szerint)

1.) Búzakenyér

- búzalisztből, és kevés (max. 30 %) rozslisztből készül
 - Jellemzői: kellemes íz, laza szerkezet
 - Szín szerint: fehér, félbarna, barna
- az emészthetőség romlik, de a biológiai értéke nő.

2.) Rozsos kenyér:

- Rozsliszt tartalma 30-50%

3.) Rozskenyér:

- 50 %-nál több rozslisztet tartalmaz
- sűrűbb a belszerkezete (fehérjéi nem sikéreképzők),
- felszíne sima, sötét,
- íze savanykás.

4.) Adalékanyagot tartalmazó kenyerek:

Járulékos anyagok: kukoricapehely, burgonya, sajt, magvak (lenmag, szezámmag, napraforgómag, stb.), és egyéb anyagok.

Ezek fokozzák a biológiai és élvezeti értékét.

Különösen egészségesek a magvas kenyerek.

5.) Diétás kenyerek (a különféle, szokásostól eltérő táplálkozási igényű vásárlók számára más összetételűek)

- **Rostban gazdag** pl. Graham kenyér (durván aprított korpás búzalisztből készül. Kovász helyett élesztővel kelesztik.)¹
- **Diabetikus kenyér**²
- **Szénhidrát szegény** pl. levegőkenyér (Nagy térfogatú, könnyű kenyér.)³
- **Gluténmentes**⁴
- (Nátrium szegény, kalciummal dúsított, szelénrel dúsított)

6.) Tartós kenyerek

Olyan kenyérfélék, amelyek minőségmegőrzési ideje legalább 6 nap.

- Adalékanyagok biztosítják a hosszabb eltarthatóságot és gátolják a penészedést.
- Vízgőzzáró csomagolásban hozzák forgalomba.
- A csoport legjellemzőbb áruai a toast – szendvics-, a lenmagos, a félbarna, a burgonyapehellyel dúsított és a kukoricapehellyel dúsított kenyerek.



¹ emésztési problémák

² cukorbetegség, fogyókúrázók

³ cukorbetegség

⁴ lisztérzékenyeknek

Minőségi követelmények

A jó kenyér:

- friss,
- jellemző formájú: arányosan domború alakú,
- héja aransárga, barna, fényes, cserepes,
- a bél színe egyenletes, lazított, állománya csomómentes,
- íze a termékre jellemző, kellemesen savanykás

Értécsökkentő hibák (kenyérhibák): ezek hibák, amelyek miatt a kenyér kisebb élvezeti értékű. (Emberi gondatlanság okozza)

Ilyenek: oldalas (nem a szokásos kenyér alakú), benyomódott, lapos, fakó, jellegtelen ízű, szagú, morzslékos, szalonnás (vágásfelületén a kenyér mentén 3 mm-nél szélesebb tömött réteg látható), sűrű bélzetű, csomós, felületén égett, visszapuhult (felülete nedvességet kapott), túlzottan élesztő ízű.

A hibás termékek még forgalomba hozhatók.

Nem hozható forgalomba: (kenyérbetegségek)

- a nyúlós (élesztővel vagy a liszttel bekerült mikroorganizmus okozza),
- a penészes (külső fertőzés hatására alakul ki),
- a yéres (ártalmatlan, de a kenyér béléte vörös, ezért undort keltő) kenyér.

Kizáró hiba a teljes sótlanság, a felületi szennyezettség, az idegen szag és íz is.

Péksütemények

Búzalisztből, élesztővel vagy más szerkezetlázító anyaggal, esetleg ízesítő, dúsító anyagokkal készülnek. pl.: mák, dió, tej, cukor, tojás, kakaó, sajt, tepertő, dzsem,

- | | |
|--------------------------------|---|
| ○ Dagasztott tésztából készült | ○ Tojással dúsított tészták |
| ○ Vizes tészták | ○ Diós kifli |
| ○ Vizes zsemle | ○ Mákos kifli |
| ○ Hosszú zsemle | ○ Glóf |
| ○ Vágott zsemle | ○ Kelt fahéjas tekercs |
| ○ Zsemlecipő | ○ Különleges eljárással készült (finom pékárúk) |
| ○ Tejes tészták | ○ Omlós tészták |
| ○ Tejeskifli | ○ Pozsonyi kifli |
| ○ Sóskifli | ○ Pite |
| ○ Császárszsemle | ○ Pogácsa |
| ○ Fonott mákos | ○ Leveles tészták |
| ○ Fonott kalács | ○ Kakaós csiga |
| ○ Dúsított tészták | ○ Túrós táskák |
| ○ Vajas jellegű kifli | ○ Briós |
| ○ Paprikás kifli | ○ Kevert tészták |
| ○ Uzsonnakenyér | ○ Felvert tészták |