

Proprietatile Fainii

Acest **curs** prezinta **Proprietatile Fainii**.

In acest PDF poti vizualiza cuprinsul si bibliografia (daca sunt disponibile) si aproximativ doua pagini din documentul original.

Arhiva completa de pe site contine un fisier, intr-un numar total de **12 pagini**.

Fisierele documentului original au urmatoarele extensii: doc.

Extras

DEPOZITAREA MATERIILOR PRIME SI AUXILIARE

DEPOZITAREA FAINII

Depozitarea fainii se face în doua scopuri:

- asigurarea unui depozit tampon, care sa preia oscilatiile în aprovizionarea cu faina, cantitatea de faina depozitata depinzând de conditiile locale, respectiv de distanta de la care se aprovizioneaza si modul de transport; în acest caz depozitul trebuie sa aiba o capacitate de circa 6 zile de fabricatie
- asigurarea maturizarii fainii, atunci când moara furnizoare livreaza faina nematurizata, în acestcaz depozitul având o capacitate de 14 zile de fabricatie.

Maturizarea fainii de grâu

Faina proaspat macinata se comporta ca o faina de calitate slaba, formând un aluat lipicios, neelastic, cu capacitate mica de a-si mentine forma si de a retine gazele de fermentare ceea ce conduce la obtinerea unei pâini cu volum redus si fara forma. Dupa o anumita perioada de pastrare, proprietatile tehnologice ale fainii se îmbunatatesc. Pe parcursul maturizarii, faina sufera o serie de procese [4]:

- variatia umiditatii: în functie de umiditatea si temperatura aerului din depozit, faina își modifica umiditatea pâna la o valoare corespunzatoare umiditatii de echilibru higrometric. Pentru o umiditate relativa a aerului din depozit de 65-70%, la starea de echilibru care se stabileste, faina are umiditatea sub 14%, ceea ce conduce la o scadere a activitatii enzimelor.
- albirea: are loc datorita oxidarii pigmentilor carotenoizi si xantofili din faina, proces cuplat cu oxidarea acizilor grasi din faina sub actiunea lipoxigenazei.
- cresterea aciditatii titrabile a fainii, datorita acizilor grasi liberi rezultati în urma hidrolizei lipidelor fainii.
- scaderea continutului de lipide a fainii sub actiunea hidrolizei catalizata de lipaza.
- cresterea rezistentei fata de actiunea enzimelor a amidonului ca urmare a cresterii compactitatii structurii lui.
- scaderea cantitatii de gluten umed ca urmare a reducerii capacitatii de hidratare a proteinelor glutemice.

Maturizarea fainii de secara

Perioada de pastrare pentru maturizare a fainii de secara este mai redusa decât a fainii de grâu. Procesele care au loc la maturizarea fainii de secara sunt [4]:

- scaderea solubilitatii substantelor proteice si cresterea capacitatii lor de a se umfla în prezenta apei.

- scaderea atacabilitatii enzimaticice a amidonului (la 78-85% dupa 30 zile de depozitare) si cresterea temperaturii lui de gelatinizare, ca urmare a acizilor grasi liberi rezultati prin hidroliza trigliceridelor care încetinesc procesul de gelatinizare.
- scaderea activitatii -amilazei în cazul în care faina are umiditate 13-15% si crestrea activitatii daca faina are umiditate mare 17-18,5%.
- pentozanii sufera modificari în structura lor, ceea ce se manifesta prin cresterea vâscozitatii mucilagiilor.
- hidroliza grasimilor cu punerea în libertate a acizilor grasi liberi, ceea ce determina cresterea aciditatii fainii.
- procese de oxidare evidentiata prin scaderea continutului de glutatation.
- îmbunatatirea proprietatilor reologice ale aluatului cu efect benefic asupra calitatii pâinii, a volumului si structurii acesteia.

Faina se depoziteaza în saci (sectiile de capacitate mica) sau vrac (sectiile de capacitate mare).

Depozitarea în saci se face în încăperi cu temperaturi de 10&20oC si umiditate relativa 50-60%. Sacii se aseaza în stive pe gratare de lemn, pentru a permite accesul aerului la faina. Stivele se formeaza din acelasi tip de faina, provenita din acelasi tip de macinis, de la aceeasi moara si aceeiasi indici calitatvi. Fiecare stiva se identifica prin fisa lotului, unde sunt trecute date privind provenienta si calitatea fainii.

DEPOZITAREA DROJDIEI

Drojdia comprimata este un produs usor alterabil. Factorul esential de care depinde pastrarea ei este temperatura, care trebuie sa fie în intervalul 2&4oC. O pastrare de patru saptamâni în aceste conditii conduce la o scadere a capacitatii ei de fermentare de 10%, iar prelungirea pastrarii scade drastic activitatea drojdiei.

Datorita faptului ca se gasesste în stare compacta, contactul cu oxigenul din aer este limitat. Hârtia de ambalaj, parafinata sau sulfurizata cu film de celofan, limiteaza schimburile gazoase si controleaza migrarea umiditatii asigurându-i o buna conservare.

DEPOZITAREA SARII

Sarea fiind un produs higroscopic se depoziteaza în spatii uscate, ferite de umezeala, în saci amplasati pe gratare de lemn, cu distanta de 15-20 cm de la sol. Sarea se depoziteaza maxim 15 zile.

.....

Documentul complet de 12 pagini il poti citi daca il descarci din Biblioteca.RegieLive.ro

Imagini din documentul complet:

ANEXA III V. CORMA

APA FIZIOLOGICA

Apa fizică în condiție este produsă din rezerva de apă curată.

Recepția cantitativă se face prin măsurarea volumului de apă purtat.

Recepția calitativă implică analiza probelor de apă conform standardelor naționale [1].

Apa fizică în condiție trebuie să îndeplinească condițiile de calitate enunțate în STAS 1342-95[12].

I. Indicatori organoleptici

Indicatori	Valori admise	Valori admise excepționale	Metoda de analiză
Impu. apăi max.	2	2	STAS 6324-01
O.M.T. grade max.	2	2	STAS 6324-01

II. Indicatori fizici

Indicatori	Valori admise	Valori admise excepționale	Metoda de analiză
Pa	0,5-7,4	Max. 8,5	STAS 7325-15
Conductivitate electrică, μS/cm max.	1000	3000	STAS 7322-04
Conductivitate max.	15	30	STAS 6322-01
Turbiditate, grade sau unități de turbiditate de furnizare	5	10	STAS 6323-03

III. Indicatori chimici generali

Indicatori	Valori admise	Valori admise excepționale	Metoda de analiză
ZP ⁺ , mg/lit ⁺ max.	1000	0,2	STAS 6320-01
MP ⁺ , mg/lit ⁺ max.	0	0,5 (valabilă numai pentru apă provenită din turba subterană)	STAS 6320-01
MP ⁻ , mg/lit ⁻ max.	0	0,3	STAS 6348-01
MP ⁺ , mg/lit ⁺ max.	100	180	STAS 6323-03
O ₂ rezidual în apă desulfatată prin cloramină, mg/lit ⁺ max.	-	-	STAS 6324-01
le nemensurate	0,30, 0,25	-	-
- din rezidual liber	0,31, 0,26	-	-
- din rezidual total	-	400	STAS 3049-80
Cl ⁻ , mg/lit ⁻ max.	250	-	STAS 6324-01
Conținut în azot total, mg/lit ⁺ max.	0,003	0,002	STAS 10266-87

38

MP ⁺ , mg/lit ⁺ max.	0,05	0,1	STAS 3049-80
Dezoxigeneți reziduali, mg/lit ⁻ max.	0,2	0,5	STAS 7316-48
mp ⁺ , mg/lit ⁺ max.	30	30	STAS 3020-70
MP ⁻ , mg/lit ⁻ max.	0,1	0,3	STAS 3052-93
MP ⁺ , mg/lit ⁺ max.	0,1	0,5	STAS 3020-70
MP ⁻ , mg/lit ⁻ max.	80	80	STAS 6673-77
MP ⁺ , mg/lit ⁺ max.	0,03	0,3	STAS 2366-81
O ₂ rezidual în apă desulfatată, mg/lit ⁺ max.	6	6	STAS 6324-01
Fezului în:			
- max.	100	30	STAS 3030-87
- min.	600	1000	
Substanțe organice, oxidabile, mg/lit ⁺ max.			STAS 3002-85
I. Prin metoda cu KMnO ₄ , exprimat prin:			
- OCMn (O ₂)	2,5	3,0	
- KMnO ₄	30	12	
- KMnO ₄	3	8	
II. Prin metoda cu Cr ₂ O ₇ ²⁻			
MP ⁻ , mg/lit ⁻ max.	200	400	STAS 3009-87
Sulfur, hidrogen sulfid, mg/lit ⁻ max.	0	0,1	STAS 7310-80
ZP ⁺ , mg/lit ⁺ max.	5	7	STAS 6327-01

IV. Indicatori biologici

Indicatori	Valori admise	Metoda de analiză
Organisme rezistente și sensibile la clor la 20°C	0	STAS 6329-01
Organisme rezistente și sensibile la clor la 10°C	0	
Organisme rezistente și sensibile la clor la 5°C	0	
Organisme rezistente și sensibile la clor la 2°C	0	
Organisme rezistente și sensibile la clor la 0°C	0	
Organisme rezistente și sensibile la clor la -2°C	0	
Organisme rezistente și sensibile la clor la -5°C	0	
Organisme rezistente și sensibile la clor la -10°C	0	
Organisme rezistente și sensibile la clor la -15°C	0	
Organisme rezistente și sensibile la clor la -20°C	0	
Organisme rezistente și sensibile la clor la -25°C	0	
Organisme rezistente și sensibile la clor la -30°C	0	
Organisme rezistente și sensibile la clor la -35°C	0	
Organisme rezistente și sensibile la clor la -40°C	0	
Organisme rezistente și sensibile la clor la -45°C	0	
Organisme rezistente și sensibile la clor la -50°C	0	
Organisme rezistente și sensibile la clor la -55°C	0	
Organisme rezistente și sensibile la clor la -60°C	0	
Organisme rezistente și sensibile la clor la -65°C	0	
Organisme rezistente și sensibile la clor la -70°C	0	
Organisme rezistente și sensibile la clor la -75°C	0	
Organisme rezistente și sensibile la clor la -80°C	0	
Organisme rezistente și sensibile la clor la -85°C	0	
Organisme rezistente și sensibile la clor la -90°C	0	
Organisme rezistente și sensibile la clor la -95°C	0	
Organisme rezistente și sensibile la clor la -100°C	0	

39

ANEXA III V. CORMA

DEPOZITAREA MATERIEI PRIME ȘI AUXILIARE

DEPOZITAREA FĂRMEI

Depozitarea fânii se face în două grupuri:

- asigurarea unei depozit timpurie, care să poată realiza în aproximativ 30 zile, cantitatea de fână depozitată depășind de două ori cantitatea de fână depozitată în condiții normale de transport, în acest caz depozitul trebuie să aibă o capacitate de circa 6 zile de pășunat;
- asigurarea materiei fânii atunci când nu este funcțională linia fânii normalizată, în acest caz depozitul are o capacitate de 14 zile de pășunat.

Materializarea fânii de pășun

Fână pentru pășunat trebuie să conțină ca o fână de calitate slabă, furnizată în stivă lipicioasă, înaltă, cu capacitate mică de apă rezistentă la apă și de a realiza pășunat de înaltă calitate în condiții de pășunat în stivă cu volum redus și fână fână. După a avut o perioadă de pășunat, pășunatul tehnologic din fână se înlocuiește pe perioada restanței, fână sublinie o cantitate de pășunat [4].

• cantitate unitară în funcție de umiditatea și temperatura aerului din depozit, fână și condiții climatice până la o valoare corespunzătoare umidității de pășunat înălțat. Pentru o umiditate relativă a aerului din depozit de 60-70%, la stivă de pășunat care se pășunat, fână are umiditatea sub 14%, care se conține în a pășunat a activității enzimatice.

- asigurarea unei cantități unitare pășunat cantitatea și cantitate din fână, pentru a putea să realizeze activități grup din fână sublinie pășunat înălțat.
- asigurarea unitară fână a fână, datorită activității grup fână realizat în grama hidrolică lipicioasă fână.
- asigurarea cantității de fână a fână sublinie hidrolică cantitatea de fână.
- asigurarea cantității fână de asigurarea enzimatice a amoniacului ca amoniac a asigurării cantității amoniacului.
- asigurarea cantității de pășunat amoniac a asigurării cantității de hidratare a proteinelor glutamice.

Materializarea fânii de secură

Perioada de pășunat pentru materializarea fânii de secură este mai redusă decât a fână de pășunat. Procedura care are loc la materializarea fână de secură sunt [4].

- asigurarea unitară în funcție de umiditatea și temperatura aerului din depozit, fână și condiții climatice până la o valoare corespunzătoare umidității de pășunat înălțat. Pentru o umiditate relativă a aerului din depozit de 60-70%, la stivă de pășunat care se pășunat, fână are umiditatea sub 14%, care se conține în a pășunat a activității enzimatice.
- asigurarea unei cantități unitare pășunat cantitatea și cantitate din fână, pentru a putea să realizeze activități grup din fână sublinie pășunat înălțat.
- asigurarea unitară fână a fână, datorită activității grup fână realizat în grama hidrolică lipicioasă fână.
- asigurarea cantității de fână a fână sublinie hidrolică cantitatea de fână.
- asigurarea cantității fână de asigurarea enzimatice a amoniacului ca amoniac a asigurării cantității amoniacului.
- asigurarea cantității de pășunat amoniac a asigurării cantității de hidratare a proteinelor glutamice.

40

Mai multe detalii se gasesc in [pagina documentului din Biblioteca.RegieLive.ro](https://biblioteca.regielive.ro)