

Liceul Tehnologic "Brad Segal" Tulcea

Clasa a XI-a

Domeniul de calificare profesională: Industrie alimentară

Calificarea: Tehnician analize produse alimentare

M3 Analize specifice în industria de morărit, panificație și produse făinoase

Profesor: Rus Daniela

FIȘĂ DE DOCUMENTARE

Analiza senzorială a pâinii

A. Proprietățile organoleptice ale pâinii conform STAS

Aspect	bine crescută, neaplatizată
Coaja	fără zbârcituri sau crăpături mai late de 1 cm și mai lungi de 6 cm; rumenă, galben-aurie, uniformă
Miezul	bine crescut, cu pori uniformi; elastic, la ușoară apăsare cu degetul să revină imediat la starea inițială
Semne de alterări microbiene	lipsă; prin ruperea pâinii să nu se formeze fire mucilaginoase
Aromă	Plăcută, caracteristică, fără miros străin (de mucegai, de rânced, de stătut etc.)
Gust	plăcut, caracteristic, potrivit de sărat, fără gust acru sau amar, fără scrâșnet datorat impurităților minerale (nisip, pământ etc.)
Corpuri străine (inclusiv bucăți de pâine veche)	lipsă

B. Aprecierea proprietăților senzoriale ale pâinii - Metoda scării de punctaj

Indici calitativi	Număr maxim de puncte
Formă corespunzătoare	1
Suprafață fără crăpături și netedă, culoare uniformă cu strălucire	3
Starea miezului elastic, poros	5
Greutate cu abatere până la 15% (se cântăresc 10 pâini)	1
Total	10

Liceul Tehnologic "Brad Segal" Tulcea

Clasa a XI-a

Domeniul de calificare profesională: Industrie alimentară

Calificarea: Tehnician analize produse alimentare

M3 Analize specifice în industria de morărit, panificație și produse făinoase

Profesor: Rus Daniela

FIȘĂ DE LUCRU

Analiza senzorială a pâinii

Numele și prenumele elevului:

Data:

Timp de lucru: 50 minute

Analiza senzorială
se execută:

- În încăperi luminoase (lumină nat.)
- În încăperi fără mirosuri străine.
- La 20°C.

Principiul metodei - Metoda are la bază determinarea cu ajutorul simțurilor (văzului, mirosului, gustului, tactil) a următorilor indici de calitate: formă, aspectul suprafeței, starea miezului, greutate.

Materiale necesare: cuțit, balanță

SARCINI DE LUCRU

1. Efectuați analiza senzorială a pâinii, folosind metoda punctajului cu număr mic de puncte.

a. Analizați forma pâinii:



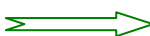
Produsul are forma
corectă: rotundă, lungă sau
cu împletituri, simetrică.

b. Analizați aspectul suprafeței pâinii:



Suprafață fără crăpături și
netedă, culoare uniformă cu
strălucire

c. Analizați starea miezului



Miez elastic, poros,
porozitatea miezului
uniformă și structura
porilor fină

d. Determinați greutatea pâinii folosind o balanță /cântar de bucătărie.



Greutate cu abatere
până la 15% (se
cântăresc 10 pâini)

Atenție! Se vor respecta normele de securitate și sănătate în muncă specifice analizei

2. Completați fișa de apreciere a calității pâinii:

Indici calitativi	Număr maxim de puncte	Punctaj acordat
Formă corespunzătoare	1	
Suprafață fără crăpături și netedă, culoare uniformă cu strălucire	3	
Starea miezului elastic, poros	5	
Greutate cu abatere până la 15% (se cântăresc 10 pâini)	1	
Total	10	

3. Interpretați rezultatele încadrând pâinea în calitatea corespunzătoare punctajului acordat.

Calitate superioară 9 - 10 puncte

Calitatea I 8- 3 puncte

RECOMANDARE

Colaborați cu colegii de grupă în online pentru realizarea sarcinii, prin transmiterea informațiilor și completarea tabelului 2!