

шомісячний науково—практичний журнал

# ХЛІБОПЕКАРСЬКА І КОНДИТЕРСЬКА ПРОМИСЛОВІСТЬ УКРАЇНИ

№10 (131) жовтень 2015 р.

- \* Тістоділильні машини. Хороші й різні - стор. 5
- \* Не помиліться під час придбання тістомісу - стор. 6
- \* Про дефекти в здобному печиві - стор. 11
- \* Повертаємося знову до картопляної хвороби хліба - стор. 13
- \* Чи потрібні в хлібі харчові добавки? - стор. 16
- \* Великий фейк про дріжджі - стор. 20
- \* Щоби не розпливалися заготовки пісочного печива - стор. 22
- \* Для чого пшоняне борошно в цукровому печиві - стор. 24



# Зміст

## НОВА ТЕХНІКА

<b>Н. Лисяна</b> <i>Как выбрать противни для пекарни</i> .....	3
<b>Пресс-служба редакции</b> <i>Тестоделительные машины для малых пекарен и крупных предприятий</i> .....	5
<b>И. Оникиенко</b> <i>Как купить тестомес</i> .....	6
<b>Пресс-служба редакции</b> <i>Хлебопекарный инвентарь. Рекомендации по подбору</i> .....	10
<b>С. Шевченко</b> <i>Дефекты качества сдобного печенья</i> .....	11

## ОБГОВОРЮЄМО ПРОБЛЕМУ

<b>А. Даценко</b> <i>Картофельная болезнь в производстве хлеба</i> .....	13
<b>В. Супрун</b> <i>Зачем нужны в хлебе пищевые добавки</i> .....	16
<b>Н. Литвин</b> <i>Настоящий бездрожжевой хлеб с традиционным вкусом</i> .....	19
<b>С. Лазутка</b> <i>Большой фейк про дрожжи</i> .....	20
<b>И. Шматченко</b> <i>Как уменьшить расплываемость заготовок песочного печенья при выпечке</i> .....	22
<b>Л. Анисимова</b> <i>Просяная мука в сахарном печенье</i> .....	24
<b>И. Чайка</b> <i>Дефекты мучных кондитерских изделий</i> .....	26
<b>Пресс-служба редакции</b> <i>Проблемы при выпечке слоенных изделий</i> .....	28

## НАД ЧИМ ПРАЦЮЮТЬ НАУКОВЦІ

<b>В. Дробот, О. Іжевська, Ю. Бондаренко</b> <i>Дослідження структурно-механічних властивостей тіста із шротом насіння льону</i> .....	29
---	----

## МІКРОБІОЛОГІЯ

<b>Пресс - служба редакции</b> <i>Американский рецепт выработки пшеничного хлеба с прокаткой теста</i> .....	34
<b>И. Береговой</b> <i>Товарные виды хлебопекарных дрожжей</i> .....	35
<b>М. Гайдай</b> <i>Газообразующая и газодерживающая способность муки</i> .....	38
<b>В. Семченко</b> <i>Как сделать сухари сдобные пшеничные более вкусными и рассыпчатыми?</i> .....	40

## ХАРЧОВІ ДОБАВКИ

<b>В. Колесников, А. Артемьев</b> <i>Влажность в макаронах. Как ее удалить?</i> .....	42
<b>В. Пащенко</b> <i>Общая характеристика экструзионных и отсадочных машин</i> .....	44
<b>И. Чайка</b> <i>Найти запасные части к китайському хлебопекарному оборудованию весьма проблематично</i> .....	48