

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧ/ΚΗΣ ΑΛΕΥΡΟΥ

1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

2. ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΟΙ ΚΑΡΠΟΙ

ΕΙΔΗ -ΣΥΣΤΑΣΗ-ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΚΑΙ ΥΠΟΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΥΤΩΝ
ΡΟΛΟΣ ΚΑΙ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗ

3. ΣΙΤΟΣ

3.1 ΕΙΔΗ ΣΥΣΤΑΣΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ
ΑΛΕΣΗ
ΤΡΟΠΟΙ ΑΛΕΣΗΣ
ΠΕΤΡΟΜΥΛΟΣ -ΝΕΡΟΜΥΛΟΣ-ΣΥΓΧΟΝΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΛΕΣΗΣ
ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΛΕΣΗΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥΣ
ΥΠΟΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΛΕΣΗΣ

3.2 ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΤΟΥ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ -ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ
ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΤΑΣΗΣ
ΠΡΩΤΕΙΝΕΣ
ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ
ΛΙΠΗ
ΑΛΑΤΑ
ΕΝΖΥΜΑ
ΥΓΡΑΣΙΑ

3.3 ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΑΛΕΥΡΟΥ ΚΑΙ Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗ

ΞΗΡΗ ΓΛΟΥΤΕΝΗ
ΒΥΝΗ(ΔΙΑΣΤΑΤΙΚΗ ΚΑΙ ΜΗ)
ΚΙΤΡΙΚΟ ΚΑΙ ΤΡΥΓΙΚΟ ΟΞΥ
ΑΣΚΟΡΒΙΚΟ
ΑΜΥΛΑΣΕΣ
ΠΡΩΤΕΟΛΥΤΙΚΑ ΕΝΖΥΜΑ
ΠΕΝΤΟΖΑΝΕΣ
ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΤΕΣ

3.4 ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΚΑΛΗΣ

ΣΥΣΤΑΣΗ -ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ-ΤΡΟΠΟΙ ΧΡΗΣΗΣ
ΕΙΔΗ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΑΛΥΣΗ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ

3.5 ΑΛΕΥΡΙ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ

ΣΥΣΤΑΣΗ -ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ-ΤΡΟΠΟΙ ΧΡΗΣΗΣ
ΕΙΔΗ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΑΛΥΣΗ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ

3.6 ΑΛΕΥΡΙ ΚΡΙΘΑΡΙΟΥ

ΣΥΣΤΑΣΗ -ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ-ΤΡΟΠΟΙ ΧΡΗΣΗΣ
ΕΙΔΗ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΑΛΥΣΗ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ

3.7 ΑΛΕΥΡΙ ΒΡΩΜΗΣ

ΣΥΣΤΑΣΗ -ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ-ΤΡΟΠΟΙ ΧΡΗΣΗΣ
ΕΙΔΗ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΑΛΥΣΗ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ

4 ΑΛΕΥΡΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

4.1 ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΑΛΕΥΡΩΝ-ΓΕΝΙΚΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ

4.2 ΧΗΜΙΚΗ ΣΥΣΤΑΣΗ

4.3 ΠΡΩΤΕΙΝΕΣ-ΤΕΦΡΑ

4.4 ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ -ΕΝΖΥΜΑ

4.5 ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
(ΧΡΩΜΑ -ΟΣΜΗ-ΓΕΥΣΗ)

4.6 ΥΓΡΑΣΙΑ ΑΛΕΥΡΩΝ-ΚΟΚΟΜΕΤΡΙΑ

4.7 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΑΛΕΥΡΩΝ

4.8 ΕΙΔΙΚΑ ΑΛΕΥΡΑ

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΡΤΟΥ/ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΠΡΟΖΥΜΙΩΝ

ΦΥΣΙΚΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΖΥΜΙΩΝ ΜΕ STARTERS / ΚΑΛΛΙΕΡΓΙΕΣ

ΤΥΠΟΙ & ΕΙΔΗ ΠΡΟΖΥΜΙΩΝ

ΕΝΕΡΓΑ / ΑΝΕΝΕΡΓΑ ΠΡΟΖΥΜΙΑ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΨΩΜΙΟΥ ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ

ΒΡΑΔΕΙΑ ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΤΑΧΕΙΑ

ΥΠΕΡΤΑΧΕΙΑ (CHORLEYWOOD) (ΘΕΩΡΗΤΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ)

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΡΟΠΩΝ ΚΑΙ ΜΕΣΩΝ ΧΡΗΣΗΣ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Α ΚΑΙ Β ΥΛΩΝ

ΖΥΓΙΣΗ

ΤΡΟΠΟΙ ΑΝΑΜΙΞΗΣ ΚΑΙ ΖΥΜΩΜΑΤΟΣ

ΣΤΑΔΙΟ ΠΡΟΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΚΑΙ ΡΟΛΟΣ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΛΑΣΕΩΣ ΤΗΣ ΖΥΜΗΣ

ΣΤΑΔΙΟ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΚΑΙ ΡΟΛΟΣ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗ

ΚΛΙΒΑΝΙΣΜΟΣ

ΚΡΥΩΜΑ -ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ -ΜΕΤΑΦΟΡΑ

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΜΕΣΩΝ ΣΤΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

4. ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΤΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ

ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ ΣΕ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΚΑΙ ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΒΑΣΗ

ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΙΚΟΣ ΚΑΙ ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ ΧΡΗΣΗ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑ-

ΔΙΚΑΣΙΑΣ(ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΖΥΜΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ,

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΚΑΙ ΥΓΡΑΣΙΑ ΣΤΟΦΑΣ , ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΚΛΙΒΑΝΙΣΜΟΥ

5. ΠΑΛΑΙΩΣΗ (ΜΠΑΓΙΑΤΕΜΑ) ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΑΙΤΙΕΣ ΜΠΑΓΙΑΤΕΜΑΤΟΣ

ΤΡΟΠΟΙ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΦΡΕΣΚΟΤΗΤΑΣ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΧΩΡΙΣ ΧΡΗΣΗ ΧΗΜΙΚΩΝ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΩΝ

6. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ

ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗΣ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑΣ

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΥΠΟ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ

ΨΥΞΗ / ΚΑΤΑΨΥΞΗ

7. ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΝΑΛΥΣΗ ΣΥΝΤΑΓΩΝ

ΑΝΑΛΥΣΗ ΣΥΝΤΑΓΟΛΟΓΙΟΥ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΧΗΜΙΚΗ ΣΥΣΤΑΣΗ

ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΕΤΙΚΕΤΑ / ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΣΧΕΣΗ ΒΑΣΙΚΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΜΕΤΑΞΥ ΤΟΥΣ

ΑΝΑΛΥΣΗ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΔΟΣΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΑΝΑΛΥΣΗ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΑΤΟΣΤΙΑΙΑΣ ΣΥΣΤΑΣΗΣ

ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΣΥΝΤΑΓΩΝ

(ΓΙΑ ΒΟΥΤΗΜΑΤΑ-ΚΕΙΚ-ΤΣΟΥΡΕΚΙ-ΣΦΟΛΙΑΤΕΣ)
ΑΥΤΟΔΙΩΓΚΟΥΜΕΝΑ ΑΛΕΥΡΑ
ΕΤΟΙΜΑ ΜΙΓΜΑΤΑ
ΣΚΟΥΡΑ ΑΛΕΥΡΑ

5. ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

- 5.1 ΧΗΜΙΚΗ ΣΥΣΤΑΣΗ
- 5.2 (ΠΡΩΤΕΙΝΕΣ-ΥΔΑΤΑΝΘΑΚΕΣ-ΛΙΠΗ-ΑΝΟΡΓΑΝΑ-ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ)
- 5.3 ΡΕΥΣΤΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
- 5.4 ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ
- 5.5 ΓΑΛΑ ΣΕ ΜΟΡΦΗ ΣΚΟΝΗΣ
ΠΛΗΡΕΣ
ΑΠΑΧΟ
ΟΡΟΣ
ΛΑΚΤΟΖΗ
ΠΡΩΤΕΙΝΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
- 5.6 ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
- 5.7 ΒΟΥΤΥΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

6. ΑΥΓΑ

- 6.1 ΧΗΜΙΚΗ ΣΥΣΤΑΣΗ
ΑΣΠΡΑΔΙ-ΚΡΟΚΟΣ
- 6.2 ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
ΒΑΡΟΣ-ΟΓΚΟΣ-ΦΡΕΚΟΤΗΤΑ
- 6.3 ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
- 6.4 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΑΥΓΩΝ
- 6.5 ΜΟΡΦΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΑΥΓΟΥ
ΥΓΡΟ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ-ΚΑΤΑΨΥΓΜΕΝΟ-ΣΚΟΝΕΣ

7. ΛΙΠΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

- 7.1 ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΛΙΠΩΝ ΚΑΙ ΕΛΑΙΩΝ
- 7.2 ΦΥΤΙΚΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΛΑΔΙΑ
- 7.3 ΖΩΙΚΑ ΛΙΠΗ
- 7.4 ΜΙΓΜΑΤΑ ΛΙΠΩΝ ΚΑΙ ΕΛΑΙΩΝ
ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ
SORTENINGS
- 7.5 ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΑ
- 7.6 ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΛΙΠΗ ΑΝΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ.

8. ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

- 8.1 ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ
- 8.2 ΖΑΧΑΡΗ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ-ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ
- 8.3 ΑΜΥΛΟΣΙΡΟΠΙΟ ΚΑΙ ΑΜΥΛΟΖΑΧΑΡΟ
- 8.4 ΙΜΒΕΡΤΟΖΑΧΑΡΟ
- 8.5 ΜΕΛΙ
- 8.6 ΔΕΞΤΡΟΖΗ ΚΑΙ ΦΡΟΥΚΤΟΖΗ
- 8.7 ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΒΥΝΗΣ
- 8.8 ΠΟΛΥΟΛΕΣ(ΣΟΡΒΙΤΟΛΗ-ΜΑΛΤΙΤΟΛΗ-ΛΑΚΤΙΤΟΛΗ)
- 8.9 ΓΛΥΚΥΤΗΤΑ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧ/ΚΗΣ
- 8.10 ΖΥΜΩΤΙΚΗ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ ΖΑΧΑΡΩΝ
- 8.11 ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΥ ΟΦΕΙΛΟΝΤΑΙ ΣΕ ΖΑΧΑΡΑ
ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΣ ΚΟΡΑΣ
ΓΕΥΣΗ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑ
ΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΥΦΗ
- 8.12 ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΧΑΜΗΛΟΥ ΓΛΥΚΑΙΜΙΚΟΥ ΔΕΙΚΤΗ
ISOMALT -ΜΑΛΤΙΤΟΛΗ

- 8.13 ΤΕΧΝΗΤΕ ΓΛΥΚΑΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ (Ακετοσουλφάμη-Ερυθριτόλη-Ασπαρτάμη)
- 8.14 Γλύκοζίτες στεβιόλης(στέβια) και οι χρήσεις της

9. ΚΑΚΑΟ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

- 9.1 ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΚΑΚΑΟ ΚΑΙ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ
- 9.2 ΜΟΡΦΕΣ ΚΑΚΑΟ
 - ΚΑΚΑΟΜΑΖΑ
 - ΚΑΚΑΟ ΣΚΟΝΗ
 - ΔΙΑΛΥΤΟ ΚΑΚΑΟ
- 9.3 ΤΥΠΟΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
 - BITTER
 - ΓΑΛΑΚΤΟΣ
 - ΛΕΥΚΗ
 - ΑΠΟΜΜΙΜΙΣΗ

10. ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΑΡΤΥΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ-ΧΡΩΜΑΤΑ

- 10.1 ΓΕΝΙΚΑ
- 10.2 ΑΡΤΥΜΑΤΑ(ΛΕΜΟΝΙ -ΞΥΔΙ)
- 10.3 ΜΑΓΕΙΡΙΚΟ ΑΛΑΤΙ
- 10.4 ΦΥΣΙΚΕΣ ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ
- 10.5 ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΟΜΟΙΕΣ ΜΕ ΤΙΣ ΦΥΣΙΚΕΣ
- 10.6 ΤΕΧΝΗΤΕΣ ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ
- 10.7 ΦΥΣΙΚΑ ΧΡΩΜΑΤΑ
- 10.8 ΤΕΧΝΗΤΑ ΧΡΩΜΑΤΑ
- 10.9 ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΦΥΤΑ & ΒΟΤΑΝΑ

11. ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΒΟΗΘΗΜΑΤΑ

- 11.1 ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΤΕΣ
 - ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ
 - ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ
- 11.2 ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΕΣ ΥΓΡΑΣΙΑΣ
 - ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
 - ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
 - ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ
 - ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ
- 11.3 ΠΗΚΤΩΜΑΤΟΓΟΝΑ
- 11.4 ΡΥΘΜΙΣΤΙΚΑ ΔΙΑΛΥΜΑΤΑ
- 11.5 ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ
- 11.6 ΦΥΤΙΚΕΣ ΙΝΕΣ ΚΑΙ Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥΣ ΣΤΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ

12. ΧΗΜΙΚΕΣ ΔΙΟΓΚΩΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ

- 12.1 ΣΟΔΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ
- 12.2 ΜΙΓΜΑΤΑ ΔΙΟΓΚΩΤΙΚΩΝ ΟΥΣΙΩΝ
 - ΒΡΑΔΕΙΑΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ
 - ΤΑΧΕΙΑΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ
 - ΔΙΠΛΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ
- 12.3 ΑΜΜΩΝΙΑΚΑ ΑΛΑΤΑ

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

- 1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΙΣ ΜΕΘΟΔΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**
- 2. ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΤΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΒΑΣΕΙ ΤΟΥ ΤΡΟΠΟΥ ΔΙΟΓΚΩΣΗΣ**
- 3. ΑΔΙΟΓΚΩΤΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ**
 - 3.1 ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ**
 - 3.2 ΦΥΛΛΟ ΚΑΤΑΙΦΙ**
 - 3.3 ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΙΤΤΑΣ**
 - 3.4 ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΚΑΤΑ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΑΝΩΤΕΡΩ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ**
- 4. ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΠΟΥ ΔΙΟΓΚΩΝΟΝΤΑΙ ΜΕ ΜΗΧΑΝΙΚΟ ΤΡΟΠΟ**
 - 4.1 ΣΥΝΤΑΓΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ**
 - 4.2 ΛΕΥΚΟ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΔΙΧΡΩΜΑ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙΑ ΝΤΟΜΠΟΥΣ-ΝΟΥΓΚΑΤΙΝΑ**
 - 4.4 ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΥΠΟΥ ΣΟΥ-ΕΚΛΑΙΡ**
 - 4.5 ΖΥΜΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ(ΓΑΛΛΙΚΗ-ΚΟΥΡΟΥ-ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ)**
 - 4.6 ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΚΑΙ ΓΚΟΦΡΕΤΕΣ**
- 5. ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΠΟΥ ΔΙΟΓΚΩΝΟΝΤΑΙ ΜΕ ΧΗΜΙΚΟ ΤΡΟΠΟ**
 - 5.1 ΡΟΛΟΣ ΤΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ**
 - 5.2 ΣΥΝΤΑΓΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΔΙΟΓΚΩΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΡΕΙΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΕΙΚ**
 - ΛΕΥΚΑ -ΣΠΟΓΓΩΔΗ ΚΕΙΚ**
 - ΚΙΤΡΙΝΑ**
 - ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ**
 - 5.2.1 ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΝΑΜΙΞΕΩΣ ΚΕΙΚ**
 - ΟΛΑ ΜΑΖΙ**
 - ΑΛΕΥΡΟΥ -ΛΙΠΟΥΣ**
 - ΖΑΧΑΡΗΣ -ΛΙΠΟΥΣ**
 - 5.2.2 ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΜΕΙΝΟΚΤΗΜΑΤΑ ΤΩΝ ΜΕΘΟΔΩΝ ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ**
 - 5.2.3 ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΩΝ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΩΝ ΠΑΡΑΓΟΝΤΩΝ ΣΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ**
 - 5.2.4 ΣΥΝΗΘΗ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΑ ΣΤΑ ΚΕΙΚ ΤΡΟΠΟΙ ΕΠΙΛΥΣΗΣ**
- 5.3 ΒΟΥΤΗΜΑΤΑ-ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ-ΜΠΙΣΚΟΤΑ**
 - 5.3.1 ΚΟΙΝΑ ΣΗΜΕΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ**
 - 5.3.2 ΡΟΛΟΣ ΤΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ**
 - 5.3.3 ΜΕΘΟΔΟΙ ΣΧΗΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗΣ**
 - ΜΕ ΕΞΩΘΗΣΗ**
 - ΜΕ ΚΟΠΗ**
 - ΜΕ ΚΑΛΟΥΠΙΑ**
 - ΜΕ ΤΟ ΧΕΡΙ**
 - 5.3.4 ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΗ ΣΥΝΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΖΥΜΗΣ**
 - ΜΑΛΑΚΙΑ ΖΥΜΗ**
 - ΣΚΛΗΡΗ ΖΥΜΗ**
 - ΖΥΜΗ ΔΙΟΓΚΟΥΜΕΝΗ ΜΕ ΑΤΜΟ**
 - 5.3.5 ΣΥΝΤΑΓΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**
 - ΓΛΥΚΑ ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ ΚΑΙ ΒΟΥΤΗΜΑΤΑ**
 - ΑΛΜΥΡΑ**

6. ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΠΟΥ ΔΙΟΓΚΩΝΟΝΤΑΙ ΜΕ ΜΑΓΙΑ

- 6.1 ΡΟΛΟΣ ΤΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ
- 6.2 ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΗΣ ΖΥΜΗΣ
ΚΛΑΣΣΙΚΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ
ΑΜΕΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΡΟΖΥΜΗΣ-ΖΥΜΗΣ
- 6.3 ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΤΗΣ ΖΥΜΗΣ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗ ΓΛΥΚΗΤΗΤΑ
- 6.4 ΔΑΝΕΖΙΚΗ ΖΥΜΗ
ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
ΖΥΜΗ ΚΡΟΥΑΣΑΝ
- 6.6 ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΚΡΑΚΕΡ
- 6.6 ΝΤΟΝΑΤΣ ΣΥΝΤΑΓΟΛΟΓΙΑ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ
- 6.7 ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΣΥΝΤΑΓΟΛΟΓΙΑ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ
ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ

7. ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΜΟΤΗΤΑ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΕΥΡΟΥ

Η ΕΝΝΟΙΑ ΤΗΣ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ(ΜΠΑΓΙΑΤΕΜΑ)
ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΑΙΤΙΕΣ ΤΟΥ ΜΠΑΓΙΑΤΕΜΑΤΟΣ
ΤΡΟΠΟΙ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ

8. ΣΙΡΟΠΙΑ

- 8.1 ΔΙΑΛΥΣΗ ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΗΣ-ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΒΡΑΣΜΟΥ-ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ ΣΙΡΟΠΙΩΝ
ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΣΤΗΝ ΚΡΥΣΤΑΛΛΩΣΗ
ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΑΝΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΡΥΘΜΙΣΗ ΓΥΚΥΤΥΤΑΣ-ΓΥΑΛΑΔΑΣ
ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

8. ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΝΑΛΥΣΗ ΣΥΝΤΑΓΩΝ

ΑΝΑΛΥΣΗ ΣΥΝΤΑΓΟΛΟΓΙΟΥ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΧΗΜΙΚΗ ΣΥΣΤΑΣΗ
ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ
ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΕΤΙΚΕΤΑ / ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ
ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΣΧΕΣΗ ΒΑΣΙΚΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΜΕΤΑΞΥ ΤΟΥΣ
ΑΝΑΛΥΣΗ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΔΟΣΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΑΝΑΛΥΣΗ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΑΤΟΣΤΙΑΙΑΣ ΣΥΣΤΑΣΗΣ
ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΣΥΝΤΑΓΩΝ