

## САДРЖАЈ

1. Увод .....	2
семинарског рада .....	3
Опрема за производњу хлеба .....	4
.....	4
.....	5
.....	6
.....	7
.....	9
.....	10
.....	10
.....	10
.....	11
.....	12
производње хлеба .....	14
.....	14
.....	17
.....	17
.....	17
.....	18
.....	18
.....	18
производње белог пецива .....	20
од лиснатог теста .....	21
.....	23
Технолошки поступак производње кора за питу и гибаницу .....	26
пекарских производа .....	28
.....	30
.....	31

### 1. Увод

Производња и прерада пшенице и производња хлеба познати су већ 6000 година, а начини производње су се вековима мењали и усавршавали тако да се данас брашно и хлеб производе на савременим машинама које омогућавају добијање квалитетних производа.

„Парче добро испеченог хлеба представља један од највећих проналазака човечјег ума” - К. А. Тимирјазев, чувени руски природњак.

Производња пекарских производа, као значајна грана у прехранбениј индустрији у свим својим облицима бележи стални напредак.

Сировинска основа за ову производњу у потпуности је задовољена ресурсима наше земље.

Наш потрошач је веома пробирљив. Навика за потрошњом свежег хлеба од „белог” брашна се не мења генерацијама.

Вештина припремања доброг хлеба и пецива је основа успешног пословања индустријских и малих пекара.

#### 1.1. Задатак семинарског рада

Задатак мог семинарског рада је да укратко опише и разјасни карактеристике опреме која се користи у производњи хлеба и белог пецива, као и да објасни значај и особине квалитетног вођења

технолошког поступка производње хлеба, белог и лиснатог пецива, бурека и кора за питу и гибаницу, са освртом на грешке које могу да се јаве у производњи пекарских производа.

РАЗРАДА СПЕЦИФИРАНИХ ТЕМА

## 2. Опрема за производњу хлеба

Уређаје и опрему чине апарати, машине, покретне траке и коморе који се налазе у пекарским одељењима и служе за производњу пекарских производа. Према конструкцији и намени могу бити слободно постављени тј. могу се помицати са места или могу бити уграђени и стационарани.

Употреба модерних пекарских машина олакшава рад у пекари, али изискује и већи степен знања да би се могле правилно користити. Број и врсте савремених машина, условљени су обимом пекарске производње, као и економском оправданости. Квалитет пекарских производа је бољи уколико се користе савремени уређаји и опрема.

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE PREUZETI NA SAJTU. -----**

[www.maturskiradovi.net](http://www.maturskiradovi.net)

**MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: [maturskiradovi.net@gmail.com](mailto:maturskiradovi.net@gmail.com)**