**Хранение хлеба**

Сайт: prodservice.ru

*Хлеб не предназначен для долгого хранения. Такова его особенность: чем быстрее он будет съеден, тем лучше. При длительном хранении он усыхает, черствеет, теряет мягкость и аромат, крошится. Если хлеб хранить неправильно, он покрывается пленкой зеленоватой плесени, а в мякише накапливаются различные токсины. Именно они и делают хлеб не только невкусным, но и несъедобным...*

*Срок реализации хлеба из ржаной и ржано-пшеничной муки — 36 ч, из пшеничной — 24 ч, мелкоштучных изделий массой менее 200 г — 16 ч. Сроки хранения хлеба исчисляются со времени выхода их из печи. Лучше всего потребительские свойства хлеба сохраняются при температуре 20-25° С и относительной влажности воздуха 75%.*

*Помещения для хранения хлеба должны быть сухими, чистыми, вентилируемыми, с равномерными температурой и относительной влажностью воздуха. Каждую партию хлебобулочных изделий отправляют в торговую сеть в сопровождении документа, в котором указывают дату и время выхода из печи.*

*При хранении в хлебе протекают процессы, влияющие на его массу и качество. При этом параллельно и независимо друг от друга идут два процесса: усыхание — потеря влаги и черствение.*

***Усыхание*** *— уменьшение массы хлеба в результате испарения водяных паров и летучих веществ. Начинается сразу после выхода изделий из печи. Пока хлеб остывает до комнатной температуры, процессы усыхания идут наиболее интенсивно, масса изделий уменьшается на 2-4% по сравнению с массой горячего хлеба.*

***Черствеиие хлеба при хранении*** *— сложный физико-коллоидный процесс, связанный в первую очередь со старением крахмала. Первые признаки черствения появляются через 10—12 ч после выпечки хлеба. У черствого хлеба корочка мягкая, матовая, а у свежего — хрупкая, гладкая, глянцевитая. У черствого хлеба мякиш твердый, крошащийся, неэластичный. При хранении вкус и аромат хлеба изменяются одновременно с физическими свойствами мякиша, происходят потеря и разрушение части ароматических веществ и появляются специфические вкус и аромат лежалого, черствого хлеба.*

*Освежение хлеба. При прогревании до температуры в центре мякиша 60 °С хлеб восстанавливает свою свежесть и сохраняет ее в течение 4—5 ч — пшеничный и 6—9 ч — ржаной.*

***Как хранить хлеб в домашних условиях?***

*По старинной традиции принято заворачивать хлеб в льняное или холщовое полотенце, желательно однотонное, в особо торжественных случаях - с минимальной вышивкой. Многолетним опытом установлено, что если хлеб завернуть в чистую белую бумагу или ткань, то очерствение замедляется и каравай сохраняет свои свойства до 7 дней. Можно успешно беречь хлеб в закрытой эмалированной, фарфоровой, керамической или стеклянной посуде. Для этой цели подойдет любая объемная посудина, необязательно хлебница, главное условие - герметичность (или максимальное приближение к герметичности).*

*Любителям более эстетических решений этой проблемы подойдут тортовницы, в которых можно не только подать к столу торт и сладости, но и хранить хлеб, причем в больших количествах. Тортовницы бывают полностью стеклянными или комбинированными, с деревянным основанием. Первый вариант универсален, подобный предмет впишется в любую сервировку стола, в любой кухонный интерьер. Второй вариант - комбинированная тортовница - также удачен, поскольку любая деревянная поверхность продлевает жизнь хлебному духу и может быть использована в качестве хлебной дощечки.*

*Дизайнеры, специализирующиеся на проектировании кухонь, также предусматривают наличие керамических емкостей для хлеба. Хлебные керамические хранилища не впитывают запахи, сохраняют вкус и абсолютно экологичны.*

*Любители универсального способа хранения продуктов в морозильной камере могут найти место хлебному кирпичику в холодильнике любой компании. По мнению специалистов, это резонное решение, но при одном условии. Оптимальная температура хранения -18...-200С. Но прежде чем определить этот продукт в столь экстравагантную «хлебницу», его следует заморозить при температуре -30...-400С и только затем хранить при указанной температуре.*

***Хлебница -*** *классика жанра. Существуют стандарты не только для хлеба, но и для хлебниц (ГОСТ24145-80), согласно которым хлеб может храниться не более 48-60 часов. По истечении этого срока начинается порча хлебных изделий. Хлебница должна плотно закрываться и иметь минимальное количество вентиляционных отверстий, не более 1 см2. Согласно новым представлениям о том, какой хлеб приносит пользу - свежайший или слегка подсушенный, количество дырочек в хлебнице увеличили.*

*Хлебницы бывают железные, пластмассовые и деревянные.*

*Никакие искусственные материалы не заменят красоту и тепло натурального дерева. Дерево обладает антибактерицидными свойствами, поэтому хлеб в деревянной хлебнице хранится гораздо лучше, чем в любой другой. Самая лучшая хлебница - из можжевельника. Нашим предкам хорошо были известны свойства этого редкого и ценного дерева. Даже коварное молоко хранилось дольше в можжевеловой посуде, не говоря уже о хлебе. Найти можжевеловую хлебницу не просто, и стоит она недешево, но возможны более простые варианты с использованием разных пород дерева, в том числе и в комбинации с можжевельником.*

*Хлебницы из древнейшего древесного материала - бересты - нынче совсем забыты. А напрасно. Экологически чистый материал обладает особенными свойствами. Бархатисто-золотые слои коры березы смолисты, не гниют, не промокают и имеют хорошую гибкость. Вместо клея используется смола. В туесах, коробах и хлебницах не появляется плесень и грибок, поскольку береста - прекрасный антисептик. В берестяной посуде продукты долго сохраняют вкус. Этот материал обладает эффектом мембраны: забирая лишнюю влагу, не позволяет высохнуть или задохнуться хлебу. Кроме того, береста оказывает положительное влияние на человека: нормализует давление, снимает головную боль, повышает жизненный тонус, да и просто приятно смотреть на архаичную стилистику этих хлебниц.*

*Этнический, хоть и экологически выигрышный стиль деревянных кладовых хлеба уступает современным аналогам - из пластмассы, металла и стекла. Все типы хлебниц отвечают российским стандартам, тем не менее хранится хлеб в пластмассовых, металлических и стеклянных хлебницах гораздо хуже, чем в деревянных. Специалисты советуют вкладывать внутрь деревянную дощечку.*

*Помните простое правило: черный и белый хлеб хранить вместе нельзя. Это способствует быстрому росту картофельной палочки, бича всех хлебниц. Хлебницы многоуровневые, поделенные на две или три секции, дают возможность отделить белого хлебного собрата от черного. Если хлебница односекционная, то хлеб раскладывают по бумажным пакетам. Использование упаковки из полимерных материалов весьма сомнительно. Хлебницы, как и разделочные доски и ножи, следует почаще мыть 3-процентным раствором уксуса, не забыв впоследствии помыть поверхность мыльным раствором (20 г хозяйственного мыла на 1 л воды) и тщательно высушить.*

*Хлеб сохранит свежесть, если в посуду положить яблоко, кусочек очищенного картофеля или немного соли, не забывая при этом время от времени менять их на свежие (даже соль, поскольку она отсыревает).*

*Для хлеба в хозяйстве должна быть отдельная дощечка. Желательно, чтобы она была деревянная, хотя возможна и пластмассовая. Хлеб режут острым ножом или хлеборезкой. Производители предлагают хлеб уже нарезанным и упакованным в полиэтиленовый пакет. Многие хлебные изделия, например лепешки, лаваш, чуреки, не режут ножом, такой хлеб разламывается на части хозяйкой или хозяином дома и подается всем присутствующим за столом. В сервировке стола, где подают булочки, предусмотрен ножичек для хлеба, который укладывается на тарелочку рядом с пышной булочкой. Ножик гораздо меньше обыкновенных столовых приборов для закусок и горячего, имеет специфическое утолщение на острие ножа и зубчики, так что спутать его с другими невозможно.*

БОУ ОО СПО “Торгово -экономический колледж”

СООБЩЕНИЕ

На тему: Хранение хлеба

Выполнила:

Студентка группы 31 Т

Баласанян Анна

Омск 2010