

2016

Бакуменко Варвара Олеговна (201 группа)

Лабораторная работа

«Определение подъемной силы дрожжей»

Работа выполнена студентами 2-го курса под руководством Благовещенской Екатерины Юрьевны 28 ноября 2016 года.

Цель работы: определение подъемной силы дрожжей по методу всплывающего шарика (ГОСТ 171-81).

Оборудование:

1. Фарфоровая чашка
2. Весы
3. Стакан
4. Пластиковая вилка для замеса теста

Реактивы и биоматериалы:

- 1) Раствор соли 2,5%, 5 мл.
- 2) Мука второго сорта, 7 г.
- 3) Дрожжи
 - Сухие – 0,1 гр
 - Прессованные – 0,4 гр

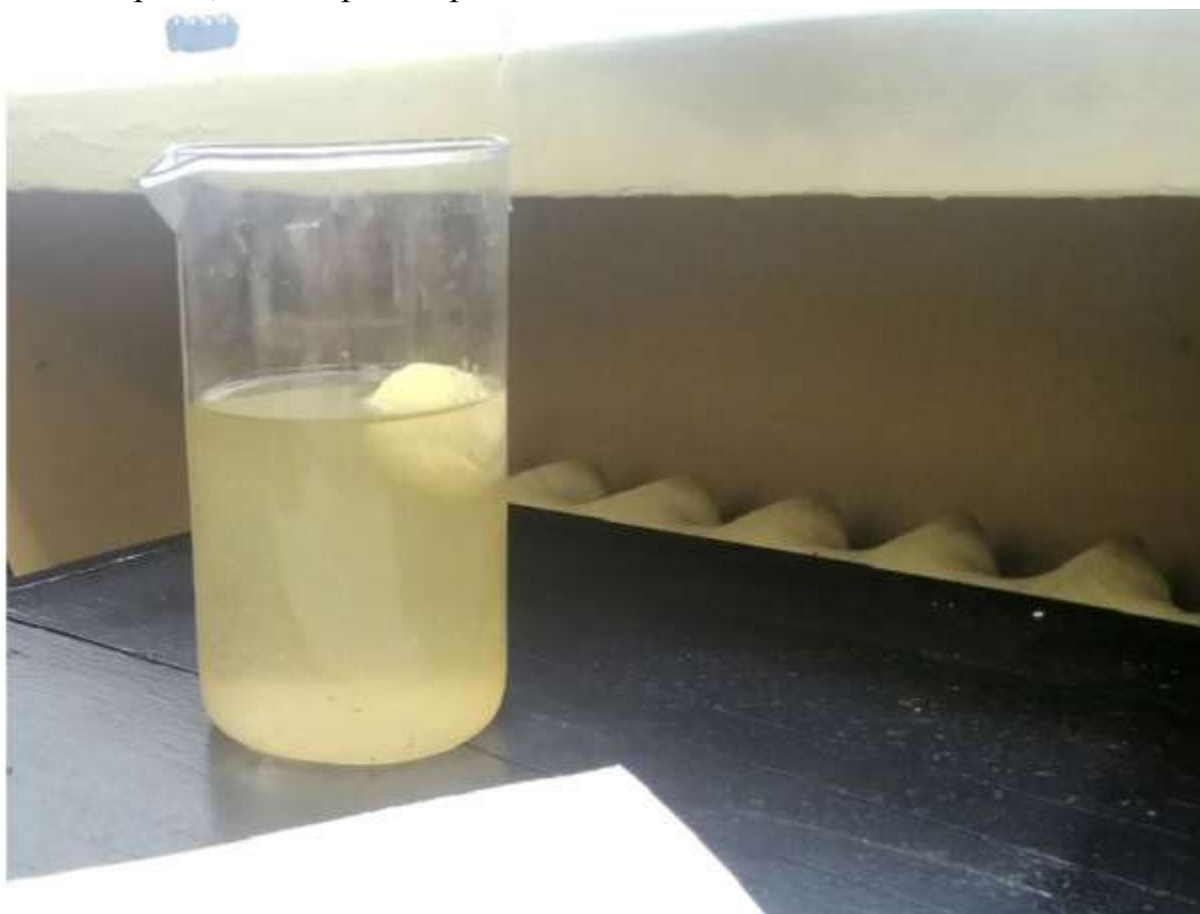
В данной работе были использованы дрожжи:

- «Домашняя кухня» (сухие)
- «Саф-момент» (сухие)
- «Dr. Oetker (сухие)
- «Preston» (сухие)
- «Люкс» (прессованные)

Ход работы:

1. Взвесить необходимое количество дрожжей (зависит от того, прессованные или сухие дрожжи проверяются).
2. Приготовить суспензию: смешать дрожжи и 5 мл 2,5% раствора соли.
3. Добавить 7 г муки и замешать тесто.

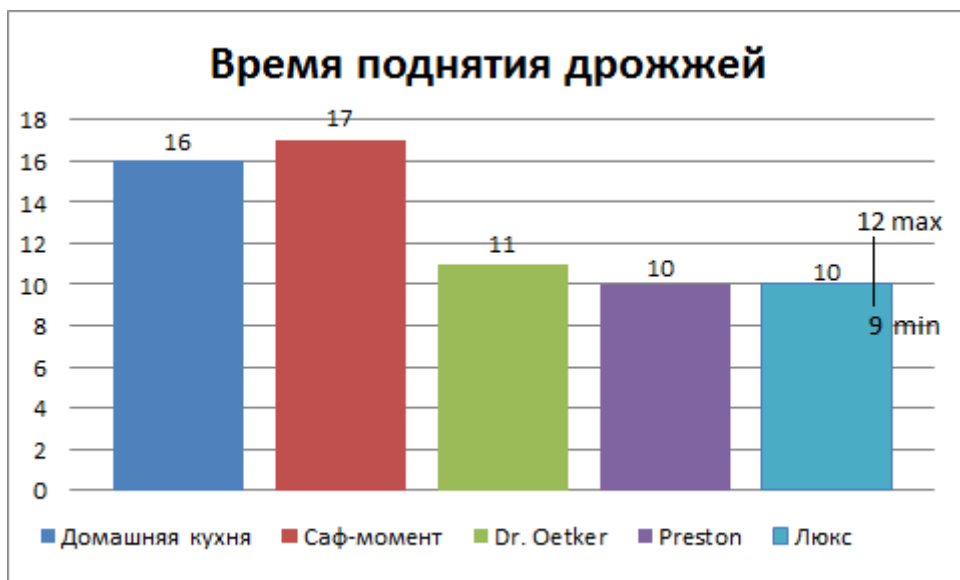
4. Шарик теста опустить в стакан.
5. Засечь время, за которое шарик всплывет.



6. Рассчитать подъемную силу дрожжей по формуле:
 $ПС = 3,5 * t(\text{мин})$
 Согласно ГОСТ 171-81, ПС должна быть меньше 70.

Результаты:

Образец	Время(мин)	ПС
Домашняя кухня	14	49
Саф-момент	17	59,5
Dr. Oetker	11	38,5
Preston	10	35
Люкс	9	31,5
	10	35
	12	42



Выводы:

1. Все проверенные дрожжи соответствуют ГОСТу 171-81
2. Прессованные дрожжи Люкс и Preston дают лучшие показатели подъемной силы среди проверяемых образцов.