

Η χημεία του αλευριού

A photograph showing a bundle of golden wheat stalks lying on a dark, cracked stone surface. Several small piles of wheat grains are scattered around the stalks, illustrating the process of grain processing.

Απο τους μαθητές:

- Ηλιόπουλο Λάζαρο (παρουσίαση)
- Ιωάννου Παύλο (τεχνική υποστήριξη)
- Κιμε Κωνσταντίνα (περίληψη)
- Κύρκου Συμεών (συντονισμός ομάδας)

Τύποι αλευριού

- Τύπου 90%
- Που φουσκώνει μόνο του
- Σκληρό
- Μαλακό
- Για όλες τις χρήσεις
- Ολικής άλεσης
- Από άλλα δημητριακά (καλαμπόκι , βρώμη, σίκαλη)
- Χωρίς γλουτένη

Τι είναι γλουτένη

Η γλουτένη είναι μια πρωτεΐνη που βρίσκεται συνήθως στο σιτάρι και στα προϊόντα του

Gluten Free

Η μαγιά

- Η μαγιά είναι ένα μόνο είδος μικροοργανισμού.
- Είναι ακριβώς ο ίδιος μικροοργανισμός που χρησιμοποιείται και στην παραγωγή των περισσότερων ειδών μπύρας.



Τύποι μαγιάς

- **Πιεστή** μαγιά είναι ζωντανός οργανισμός που αναπνέει και αναπαράγεται αλλά έχει μικρή διάρκεια ζωής
- Η **ξηρή** μαγιά κυκλοφορεί σε κόκκους και έχει υγρασία περίπου στο 4% είναι λίγο πιο δυνατή γι' αυτό βάζουμε τη μισή ποσότητα από τη πιεστή μαγιά

Βύνη

- Η βύνη είναι φυτρωμένοι σπόροι δημητριακού και γίνεται συνήθως από κριθάρι.
- Το εκχύλισμα βύνης μάς δίνει κάποια αρώματα, αναλόγως του δημητριακού και της μεθόδου εκχύλισης.

Άμυλο

- Το **άμυλο** είναι ένας από τους πολυσακχαρίτες.
- **Τροφές** που περιέχουν άμυλο είναι οι τροφές **φυτικής προέλευσης** που δεν περιέχουν υψηλά ποσοστά νερού.
- Μια από τις κυριότερες ιδιότητες του αμύλου είναι η ζελατινοποίηση