



UNIVERZITET U NOVOM SADU  
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET  
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAM I HOTELIJERSTVO  
**KATEDRA ZA GASTRONOMIJU**

# **OSNOVE PEKARSTVA I POSLASTIČARSTVA**

dr Bojana Kalenjuk, vanredni profesor  
2019/2020



# ISTORIJAT I VRSTE PEKARSKIH I POSLASTIČARSKIH PROIZVODA



# STRUKTURA PEKARSKIH I POSLASTIČARSKIH PROIZVODA

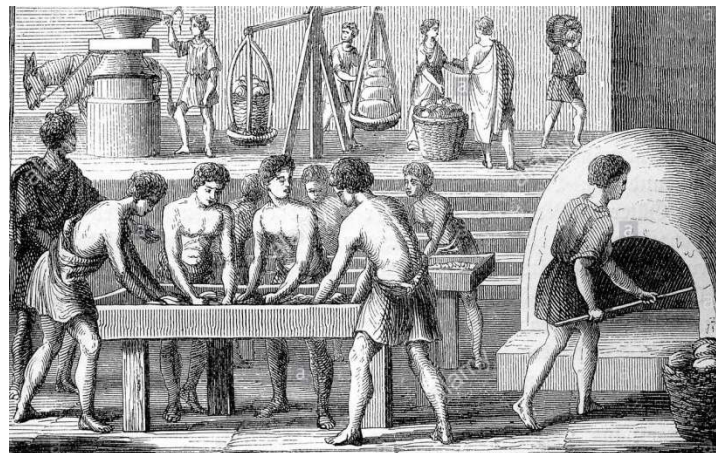
- Pekarstvo i poslastičarstvo predstavljaju neke od najfinijih i najstarijih zanata, kada se uzme u obzir priprema hrane.
- **Pekarstvom** se može nazvati tehnologija, znanje i veština proizvodnje hleba i pekarskih proizvoda. Generalno gledano, pekarski proizvodi su stub temeljac ishrane.
- [Pravilnik o kvalitetu ....\(R. Srbije\) 1 i 2 \(rađeni na tehnologiji hrane\)](#)
- **Poslastičarstvo**, kao zanat i tehnologija, nalazi svoje mesto među tehnologijama pekarstva i konditorstva i na neki način se oslanja na pojedine segmente ovih dveju grana. + **kreativnost i raznovrsnost**
- DEF. **Hleba i Peciva i Drugi pekarski proizvodi i Poslastičarskih proizvoda**



# ISTORIJAT PEKARSKIH I POSLASTIČARSKIH PROIZVODA

- ... duga istorija...

- 8000 g.p.n.e. Mesopotamija
- 5000 g.p.n.e. iskustvo sa Bliskog istoka
- 800 g.p.n.e. Grci
- 200 g.p.n.e. stari Rimljani
- Srednji vek
- 19. vek
- 1950-1970
- 80. godine dvadesetog veka označavaju povratak kvalitetnom hlebu
- 21. vek. Specijalne vrste hleba



# OSNOVNI PEKARSKI I POSALSTIČARSKI PROIZVODI

## **Hleb**

- *Hleb*
- *Francuski hleb ili baget*
- *Graham hleb*
- *Hleb sa semenkama lana*
- *Hleb od celog zrna ovsa*
- ...

## **Peciva... 250 g (osnovne, specijalne, druge vrste)**

- *Kroasani*
- *Dansko pecivo*
- *Druge vrste pekarskih proizvoda (punjena peciva, burek, pite, krofne, devreci...)*



## ***Torte (klasične i izvedene)***

- *Sachertorte*



- *Doboš*



- *St. Honore*



- *Švarcvald*



- *Opera*



- *Španski vetar*



- *Kolač od sira*



- *Esterhazy torte*



- ***Kolači***
  - žerbo kocke, ekleri, lincer, profiterole, išleri i još mnogi drugi
- ***Pite***
- ***Šturdle***
- ***Kvasni poslastičarski proizvodi (kuglof)***
- ***Rolati***
- ***Krem deserti (krem pita, šampita, tirami su)***
- ***Sladoledi***

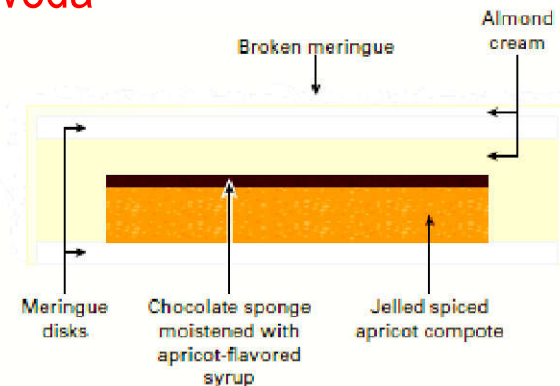
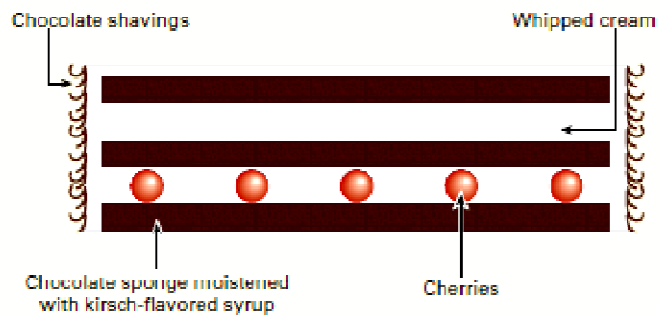


# STRUKTURA PEKARSKIH I POSLASTIČARSKIH PROIZVODA

- Dijagram toka procesa:
- proizvodnje pekarskog i
- poslastičarskog proizvoda.



- ŠEME!!!!
- + struktura pojedinih poslastičarskih proizvoda



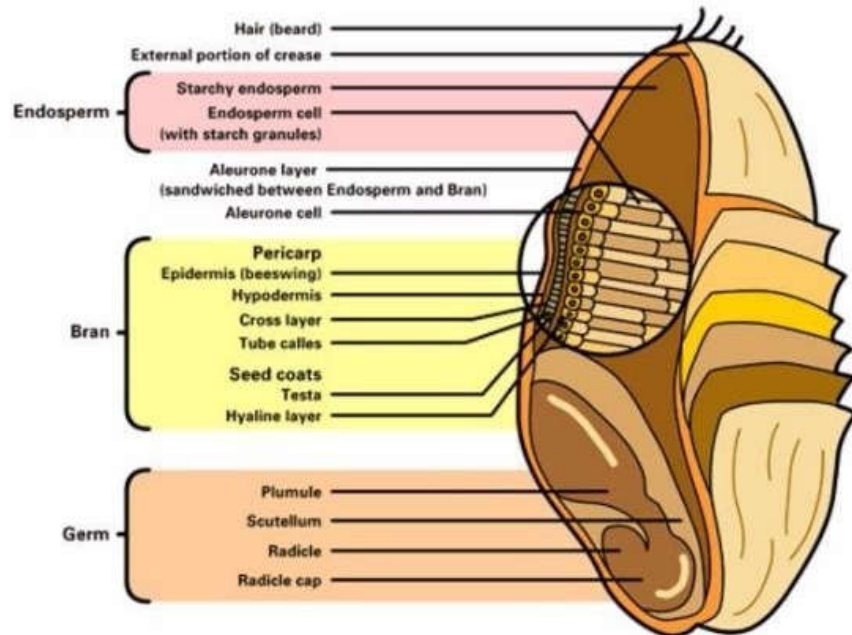


# OSNOVNE SIROVINEPEKARSKIH I POSLASTIČARSKIH PROIZVODA



# ŽITA I MLINKSI PROIZVODI

- PŠENICA
- Usitnjavanje zrna je najvažnija operacija tokom procesa mlevenja.



# BRAŠNO

- Veličina čestica (granulacija brašna) zavisi od morfoloških osobina endosperma i načina meljave. Brašna se prema veličini čestica dele na oštra i meka.
- Pored pšeničnog brašna na svetskom tržištu mogu se naći sledeće vrste brašna...
- Pšenično brašno se prema našim pravilnicima može naći kao...TIP....
- Pekarsko brašno
- Specijalna (namenska) brašna
- Integralno brašno



- **Funkcija brašna u pekarstvu i poslastičarstvu!!!**

# ŠEĆER



- Saharoza u pekarstvu i poslastičarstvu
- Skrobni hidrolizati koji se koriste u poslastičarstvu
- Šećerni sirupi... **Stadijumi šećernih sirupa**
- Priprema običnog sirupa ... Priprema desertnog sirupa
- ***Izrada „nepogrešivog“ karamela (vlažni metod)***



- ***Funkcija šećera i sirupa u pekarstvu i poslastičarstvu!!!***

# VODA

- Poslastičari i pekari vode računa o sledećim aspektima vode: tvrdoća, alkalnost i hlorisanost.
- **U proizvodnji i u radu!!!**



# KVASAC

- *Saccharomyces cerevisiae*
- Odgovarajuća temperatura za razmnožavanje kvasca je između 20 °C i 27 °C (optimalno 26 °C).
- Kvasac pored šećera koristi i proteine testa, koji se pod uticajem enzima razlažu do aminokiselina. One služe kvašćevim ćelijama kao izvor azota i na taj način omogućavaju alkoholno vrenje.



# MASTI I ULJA

Masti i ulja koja se koriste u pekarstvu i poslastičarstvu su:

- maslac;
- margarin;
- šortening;
- ulje (različite vrste).



- Preporuka skladištenja svih vrsta masti je u frižideru do 12 °C, dobro umotano (ukoliko je mast) ili dobro zaptiveno (ukoliko je ulje), na suvom i tamnom mestu.
- ***Funkcija masti i ulja u pekarstvu i poslastičarstvu!!!!***

# JAJA

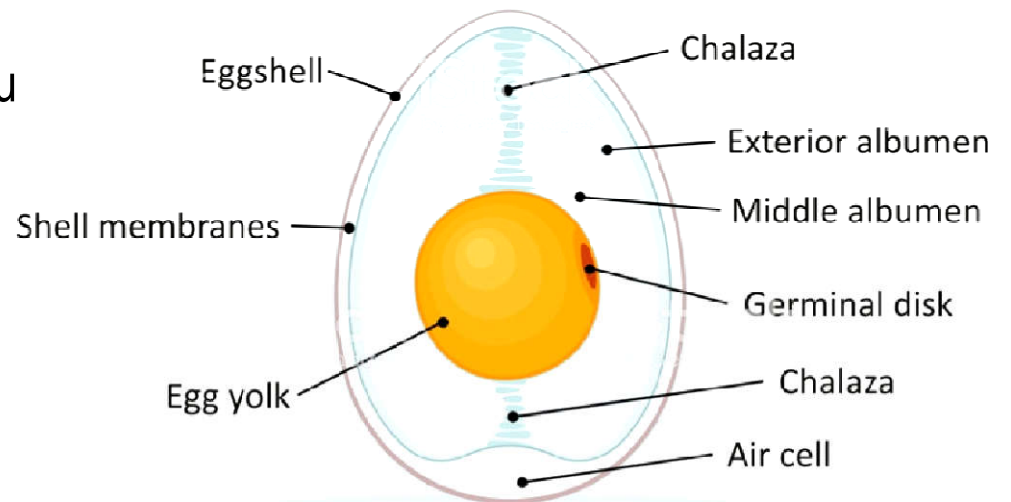
- Kokošije jaje aproksimativno sadrži 36% žumanca i 64% belanca.

- Vrste jaja koje se mogu naći na tržištu
- Kategorizacija jaja prema masi
- Vrste proizvoda od jaja

- Skladištenje jaja

*Salmonella*

Sirova belanca se mogu čuvati u frižideru 4 dana, a žumanca 2 dana. Oba bi trebalo da budu skladištena u čvrsto zatvorenim posudama



- ***Funkcije jaja u pekarstvu i poslastičarstvu!!!!***





# KAKAKO I ČOKOLADA



- Vrste kakao proizvoda



- **Функције какаоа и какао производа!!!**



# KUHINJSKA SO

- NaCl
  - Do 2% primene
  - Pažnja...dužina fermentacije...oštećuje ćeliju kvasca
  - Od soli gluten postaje elastičniji i otporniji na kidanje.
  - Pojačanjem žute boje kremova sa jajima...
  - Rok trajanja...
- 
- ***Funkcija kuhinjske soli u pekarstvu i poslastičarstvu!!!***





**PRELAZIMO NA PRAKTIČNI RAD**

1. PISANJE NORMATIVA
2. PRIPREMA I KONTROLA SASTOJAKA
3. PRIPREMA
4. SERVIRANJE

# PITANJA ZA PROVERU ZNANJA

1

- Definišite hleb, pekarske i poslastičarske proizvode.

2

- Nvedite i opišite osnovne pekarstke i posalstičarske proivode.

3

- Objasnite dijagram proizvodnje i šemu sastava PiP proizvoda.

4

- Navedite i objasnite funkciju brašna u PiP.

5

- Navedite i objansite funkciju šećera i sirupa u poslastičarstvu.

6

- Objasnite primenu kvasaca u pekarstvu.

7

- Navedite i objansite vrste masti i ulja i njihovu funkciju u PiP.

8

- Navedite i objansite vrste jaja i proizvoda i njihovu funkciju u PiP.

9

- Navedite i objansite vrste kakao proizvoda i njihovu funkciju u posalstičarstvu.

10

- Navedite i objasnite funkciju soli u PiP.



UNIVERZITET U NOVOM SADU  
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET  
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAM I HOTELIJERSTVO  
**KATEDRA ZA GASTRONOMIJU**

# **OSNOVE PEKARSTVA I POSLASTIČARSTVA**

dr Bojana Kalenjuk, vanredni profesor  
[bojanakalenjuk@yahoo.com](mailto:bojanakalenjuk@yahoo.com)  
[bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs](mailto:bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs)

