**ΤΙ ΕΙΝΑΙ Η ΑΡΤΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ ΕΝΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ**

-Μέρη καρπού του σιταριού:

 1. Περικάρπιο που αποτελείται από κυτταρίνη

 2. Ενδοσπέρμιο ή θρεπτικό ιστό που αποτελεί και το μεγαλύτερο ποσοστό του καρπού και αποτελείται κυρίως από άμυλο

3. Φύτρο στο οποίο βρίσκονται πρωτεΐνες, νουκλεϊκά οξέα, γλυκερίδια, βιταμίνες και ανόργανα άλατα

-Ως αρτοποιητική ικανότητα ενός αλεύρου χαρακτηρίζεται το σύνολο των ιδιοτήτων του αλεύρου ώστε να μπορεί να παρασκευαστεί προϊόν κατάλληλο για ψωμί, δηλαδή καλή απόδοση και ικανοποιητική διόγκωση. Οι ιδιότητες αυτές εξαρτώνται κυρίως από την περιεκτικότητα του αλεύρου σε γλουτένη.

Η παραγωγή ψωμιού βασίζεται στην ανάμειξη αλεύρων διάφορων ποιοτήτων μαζί με νερό και αλάτι, παρουσία μαγιάς η οποία προκαλεί μερική αλκοολική ζύμωση του αμύλου σε σάκχαρα και μετά προς αιθυλική αλκοόλη και CO2.

 -Τα ζυμαρικά παρασκευάζονται κυρίως από άλευρα που προέρχονται από διάφορες ποικιλίες σκληρού σιταριού. Ποικιλίες που είναι πλούσιες σε γλουτένη.

 -Η διαφορά μεταξύ παρασκευής ψωμιού και ζυμαρικών έγκειται στο ότι για τα τελευταία δεν χρησιμοποιείται μαγιά για διόγκωση, ούτε ακολουθεί φούρνισμα αλλά ξήρανση για την εξάτμιση της υγρασίας.

**ΠΟΙΕΣ ΕΙΝΑΙ ΟΙ ΤΕΧΝIΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΗΣ ΣΤΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ**

Γλυκαντικές ύλες: Οι γλυκαντικές ύλες και ειδικά η ζάχαρη είναι ένα από τα κυριότερα συστατικά που χρησιµοποιούνται στην παραγωγή αρτοσκευασµάτων επιδορπίων και παγωτών, ενώ είναι απαραίτητη σε κρέµες και παρασκευάσµατα για γέµιση. Ο βασικός ρόλος της χρήσης της ζάχαρης στα αρτοσκευάσµατα είναι για να αποκτήσουν γλυκιά γεύση. Η ζάχαρη προστίθεται σε αναλογία 2-3% επί του αλεύρου για την παραγωγή του ψωµιού. Υπάρχουν, όµως προϊόντα όπου η προσθήκη αυτή είναι αρκετά µεγαλύτερη. Κάθε τύπος είναι κατάλληλος για ορισμένες µόνο χρήσεις, γιατί έχει διαφορετική συµπεριφορά. Η ζάχαρη βοηθάει στο να ξεκινήσει η διαδικασία ζύµωσης της µαγιάς κι έτσι περιορίζει το χρόνο που χρειάζεται για να φουσκώσει/ανέβει η ζύµη. Εκτός από ζάχαρη, µπορούµε να χρησιµοποιήσουµε µέλι, µελάσα, καστανή ζάχαρη, μαρμελάδα.