

Лабораторна пробна випічка – найцікавіше та найсмачніше наукове дослідження

На кафедрі функціонує навчально-науково виробнича лабораторія «Переробки продукції рослинництва», де проводять дослідження з переробки зерна та оцінки борошна методом лабораторної пробної випічки.



Оцінка якості борошна включає в себе прямі та непрямі методи визначення якості. Члени гуртка дослідження якості борошна розпочинають із визначення органолептичних показників, зараженості шкідниками, кількості та якості клейковини, числа падання та закінчують проведенням пробної лабораторної випічки. Зовнішній вигляд, якість м'якуша хліба, його запах та смак дають вичерпну інформацію про якість борошна з якого його виготовили.



І саме лабораторна пробна випічка – найцікавіше та найсмачніше наукове дослідження, яке із задоволенням проводять члени гуртка «Технолог» та студенти агробиологічного факультету загалом.



Адже випечений власними руками хліб – це не лише результат наукових досліджень з визначення кращого сорту борошна, а й цікавий практичний досвід з переробки зернової продукції.

Керівник наукового гуртка, доцент,
Ящук Надія Олександрівна.