

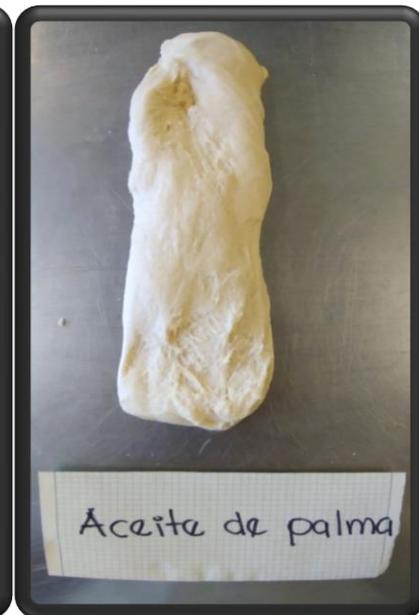
4. Capacidad de los lípidos para aumentar la friabilidad de las masas

VIDEO FORMACIÓN DE MASAS FERMENTADAS.

- [FRIABILIDAD DE LAS MASAS\FRIABILIDAD DE LAS MASAS.mp4](#)



DESPUES DEL REPOSO.....



ANTES DE LA FERMENTACIÓN.....



DESPUES DEL HORNEO.....



CARACTERÍSTICAS FINALES DEL PRODUCTO



CARACTERÍSTICAS FINALES DEL PRODUCTO



CARACTERÍSTICAS FINALES DEL PRODUCTO



1. Describa las propiedades y características observadas en los resultados de la practica que los diferentes aceites utilizados aportaron a la friabilidad de las masas.

2. Explique como influye la naturaleza del lípido, su concentración, la manipulación y la temperatura empleada para la producción de pan.

3. Tome tres envolturas de diferentes panes conocidos comercialmente e identifique la función tecnológica de todos y cada uno de los ingredientes

4. ¿Cuáles son las proteínas que conforman el gluten y cuál es la funcionalidad de cada una de ellas?

5. ¿Qué diferencia existe entre un cereal panificable y no panificable? Nombre 3 ejemplos de cada uno de ellos.