**Отчет**

**о проведенных консультациях**

**на тему «Основное и вспомогательное сырье для хлебобулочных изделий»**

**по направлению «хлебобулочное»**

**Даты проведения:**

**27 сентября 2023 г.**

**Место проведения консультации: ТОО «КазНИИ ППП»**

**Эксперт: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Умиралиева Л.Б.**

**И.о. Председателя Правления**

**ТОО «КазНИИ ППП» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Уразбаев Ж.З.**

Структура отчета

1. *проблема или круг проблем, требующих консультирования*;

Как изготовить безглютеновую смесь и улучшить ее текстуру и вкус и способы ее разрыхления

1. *рекомендации эксперта по решению поставленной проблемы или круга проблем, которые должны включать в себя расширенные доводы и предложения по улучшению деятельности;*

- Комбинирование разных видов безглютеновых видов муки часто дает лучший результат;

- для улучшения текстуры добавляется ксантан или гуаровая камедь;

- помимо традиционных разрыхлителей, таких как сода и разрыхлитель теста на безглютеновой основе, можно использовать яйца, сода и уксус, фруктовый сок, ферментированные продукты или комбинации этих ингредиентов для достижения желаемой текстуры

1. *ожидаемый эффект по результатам применения рекомендаций субъектом АПК с указанием количественных показателей увеличения производства продукции/повышения продуктивности/снижения себестоимости и др.;*

ожидается улучшение текстуры теста и вкусовых качеств безглютеновых хлебобулочных изделии

1. *Фотографии консультации*

 