Élesztő (Saccharomyces cerevisiae)

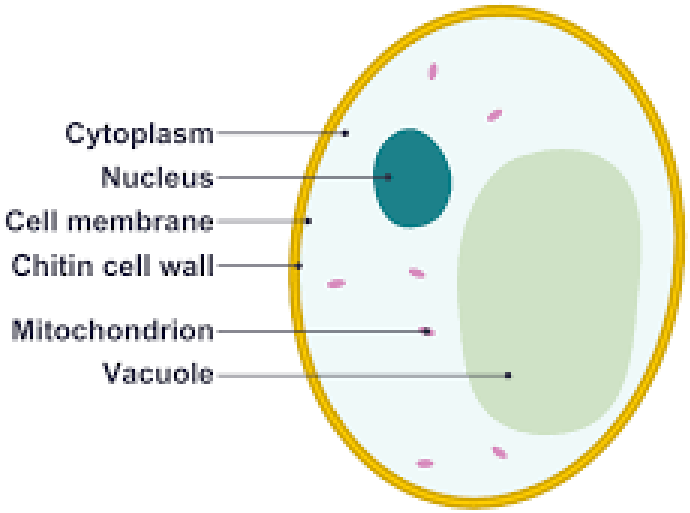
Készítette: Hanyi Nóra

Jellemzői:

- Egysejtű gombák összessége
- 1 g élesztő =10-20 milliárd élesztőgomba
- Nélkülözhetetlen segédanyag
- Drapp színű, kagylós törésű, rugalmas tapintású, jellegzetes ízű, illatú

1.) Szerkezete:

- Külső sejtfal
- Belső sejtfal
- Protoplazma (sejtplazma)
- Sejtmag
- Sejtnedv
- Vakuolum (sejtüreg)



2.) Gyártása:

Táptalaj előkészítése →Szeparálás

Formázás → Csomagolás

Alkoholos erjedés:

$$C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2\ CH_3\text{-}CH_2\text{-}OH + 2\ CO_2 + \text{Hő}$$

(glükóz) zimáz (etilalkohol) (szén-dioxid)

Felhasználás:

- Fehér kenyér: 0,5- 1 % (m/m)
- Vizes tészta: 4 % (m/m)
- Tejes tészta: 4 % (m/m)
- Dúsított tészta: 4 % (m/m)
- Tojással dúsított: 5 % (m/m)
- Omlós tészta: 5 % (m/m)
- Leveles tészta: 5 % (m/m)

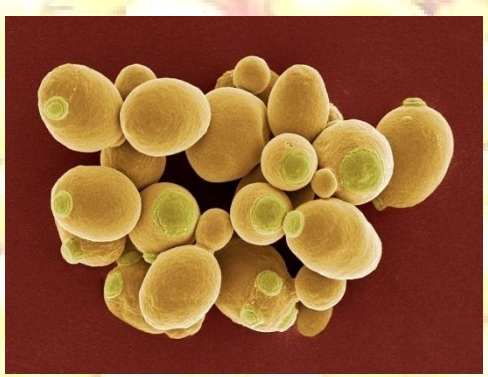
3.) Szaporodása:

- Sarjadzással
- Optimális T: + 25-26 °C
- Kovász érése közben : v csúcs

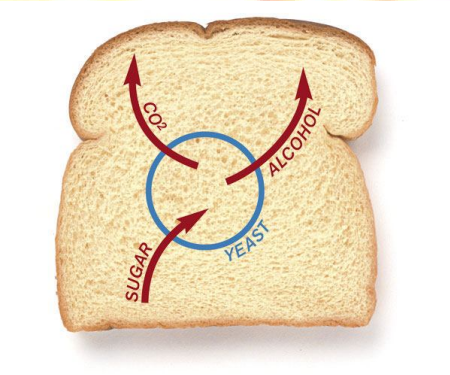
4.) Összefüggések:

- Élesztő felhajtó ereje!
- Etilalkohol: íz kialakítás
- CO_2: térfogat, szerkezet
- Hő: kovász hőfok
- Gombák erjesztő tevékenysége!
- Kémiai összetétel

Sütőipari élesztőtömb



Élesztőkolónia



Fermentáció