

La produzione del pane e della pasta

Sintesi

Questo video è incentrato sull'**industria molitoria e la produzione del pane e della pasta**, partendo dalla macinatura dei cereali e dalla conseguente produzione delle farine, di cui si fornisce una classificazione, vengono descritte le principali fasi della panificazione e della pastificazione. Verranno infine elencate le varie tipologie di pasta alimentare e i loro consumi in Italia.

Trascrizione

Le industrie alimentari possono essere di prima o di seconda trasformazione, in base alla fase del processo produttivo trattato. Fa parte delle industrie di prima trasformazione l'industria molitoria, che si occupa della macinatura dei cereali e della conseguente produzione delle farine. Le farine più diffuse sono quelle di grano duro per il ruolo che rivestono nella produzione di pasta e pane. La lavorazione del grano, diversamente dal passato, avviene grazie a macchine per la macinatura disposte su più piani che instancabilmente tritano i chicchi o i semilavorati provenienti dalle macchine del piano superiore. L'industria molitoria lavora in particolare: il grano duro, per ottenere le semole impiegate nell'industria pastaia; il grano tenero, da cui si ricavano farine per la panificazione e la pasticceria.

La produzione del pane viene detta panificazione e si compone di diverse fasi imprescindibili: impasto, lievitazione, formatura, cottura, raffreddamento e confezionamento. Una volta preparato l'impasto lo si lascia lievitare a circa 30° così da ottenere un pane leggero e masticabile. Questo soffice composto viene poi cotto sia in forni elettrici sia in forni a legna. Durante questa fase si forma la crosta.

In base al tipo di grano, all'umidità e all'eventuale aggiunta di uova, la pasta alimentare può essere: di semola, integrale di grano duro, all'uovo, fresca. In Italia la pasta secca

rappresenta la maggior parte dei consumi e a differenza della pasta fresca è il risultato di un processo meccanizzato. Una volta che la pasta assume consistenza passa al confezionamento, per arrivare infine sulle nostre tavole.

Esercizi

L'industria molitoria si occupa:

- a) della lavorazione del grano tenero
- b) della lavorazione del grano duro
- c) della macinatura dei cereali
- d) della produzione del pane e della pasta

L'industria pastaia utilizza le semole ottenute dalla lavorazione:

- a) del grano duro
- b) del grano tenero
- c) del grano duro e tenero
- d) dei cereali

Le fasi della panificazione sono:

- a) impasto, formatura, cottura, raffreddamento, trafilazione e confezionamento
- b) impasto, lievitazione, formatura, cottura, raffreddamento e confezionamento
- c) impasto, lievitazione, cottura, raffreddamento confezionamento
- d) impasto, gramolatura, lievitazione, formatura, cottura, raffreddamento e confezionamento

La lievitazione del pane è provocata:

- a) dai funghi saccaromiceti
- b) dai funghi saprofiti
- c) dall'azione congiunta dei funghi saccaromiceti e saprofiti
- d) dalla bassa umidità delle celle in cui l'impasto viene lasciato a riposare