

ἄρτοποιήσεως θ' ἀποβῆ συντελεστική καλλιτερεύσεως τῆς ποιότητος τοῦ ἄρτου καὶ θὰ ἀποδώσῃ μείζονα ἀποτελέσματα εἰς τὸ μέλλον διὰ τῆς προοδευτικῆς βελτιώσεως τῶν ἄρτο-

ποιητικῶν ἱκανοτήτων τῶν ἐξ ἑλλη-
νικοῦ σίτου ἀλεύρων. Ἐπὶ τῶν ἄλ-
λων, ὡς ἄνω, θεμάτων ἢ Ἐπιτροπῇ
ἐπιφυλάσσεται ὅπως ὑποβάλλῃ ἐν συ-
νεχείᾳ ἐκθέσεις.

Ἡ βραδεῖα ἄρτοποιητικὴ μέθοδος

Ἡ Ἐπιτροπὴ ἐξήτασε κατὰ πρῶ-
τον τὴν σήμερον καθιερωμένην καὶ
ἐφαρμοζομένην τυπικὴν μέθοδον ἄρ-
τοποιήσεως διὰ τῆς προζύμης ἢ ἄλ-
λως καλουμένην βραδεῖαν μέθοδον.
Αἱ πολὺ σπανίως παρατηρούμενα πε-
ριπτώσεις ἐφαρμογῆς τῆς τυπικῆς
αὐτῆς μεθόδου, κατόπιν πρωτοβου-
λίας τῶν ἄρτοποιῶν μὲ τροποποι-
ήσεις ἐπὶ τὰ βελτίω, δὲν ἀναιροῦν
τὸν γενικὸν καθιερωμένον κανόνα
καὶ τὰς ἐξ αὐτοῦ συνεπειάς.

Ἡ μέθοδος διὰ προζύμης παρου-
σιάζει πολλὰ μειονεκτήματα, ἰδίᾳ
μάλιστα ὑπὸ τὰς ἑλληνικὰς συνθη-
κας, τὰ σημαντικώτερα τῶν ὁποίων
εἶναι :

1. Ἡ ποσότης τῆς προστιθεμέ-
νης ζύμης ἄρτοποιίας εἶναι ὄλως ἄ-
νεπαρκής. Βεβαίως εἰς τὴν προζύ-
μην, μὲ τὴν πάροδον τῶν 8—10 ὡ-
ρῶν, μέχρι δηλαδὴ τῆς χρησιμοπο-
ιήσεώς της πρὸς παρασκευὴν τῆς ἄρ-
τομάξης, δημιουργεῖται δευτερογενῆς
καλλιέργεια καὶ ἐπομένως πολλαπλα-
σιασμός τῆς ἀρχικῆς ποσότητος τῶν
ζυμομυκῆτων. Ὅ ἐν λόγῳ ὅμως πολ-
πλασιασμός χωρεῖ εἰς βάρους ὠρι-
σμένων συστατικῶν τοῦ ἀλεύρου καὶ
ὡς ἐκ τούτου ἐπέρχεται ἀπώλεια ὑλι-
κοῦ, ἐνῶ συγχρόνως, λόγῳ τῆς ὑπε-
ρωριμάνσεως καὶ τῆς ὡς ἐκ τούτου
διαφυγῆς τοῦ μεγαλύτερου μέρους,
τοῦ κατὰ τὴν ζύμωσιν ἀναπτυχθέντος
διοξειδίου τοῦ ἀνθρακός, ἐπέρχεται
καταστροφὴ τῶν πλαστικῶν ἰδιοτή-
των τῆς γλουτένης ἐπὶ τοῦ μέρους
τοῦ ἀλεύρου τοῦ χρησιμοποιηθέντος
διὰ τὴν προζύμην. Δηλαδὴ ἀδραιο-

ποίησις τοῦ 1½ ἐκ τῆς δι' ἐκάστην
ἄρτομάξαν ἀπαιτουμένης ὀλικῆς πο-
σότητος ἀλεύρου. Τοῦτο προφανῶς
ἀποβαίνει ἐπὶ ζημίᾳ τῆς διογκώσεως
καὶ τῆς κανονικῆς κυψελώσεως τῆς
ἄρτομάξης μὲ ἀντίστοιχον ποιοτικὴν
κατωτέροτητα τοῦ ἐξ αὐτῆς ἄρτου.

2. Δεδομένου ὅτι αἱ προζύμαι, αἱ
παρασκευαζόμεναι ἀφ' ἐσπέρας ἢ
μία κατόπιν τῆς ἄλλης παρουσιάζουν
μεταξὺ τῶν ἐλαχίστην χρονικὴν δια-
φορὰν, ἐνῶ κατὰ τὴν ἐπομένην, αἱ δια-
δοχικαὶ ἄρτοποιήσεις διὰ τὰς ὁποίας
προορίζονται παρασκευάζονται μὲ
χρονικὴν μεταξὺ τῶν διαφορὰν πολ-
λάκις ὥρῶν, εἶναι προφανῆς ἡ μετα-
ξὺ αὐτῶν παρατηρούμενη διάφορος
ζυμωτικὴ δραστηριότης. Ὡς ἐκ τού-
του καθίσταται δυσχερὴς ἡ παρα-
σκευὴ ἄρτου ὁμοιομόρφου καλῆς
ποιότητος διότι ἐκ τῆς αἰτίας αὐτῆς
εἶναι ἀνέφικτος καὶ πειθαρχημένος
καὶ προσεκτικὸς τρόπος ἐργασίας
τοῦ τεχνίτου.

3. Ἡ γλουτένη ἐνίων ποικιλιῶν
τοῦ ἑλληνικοῦ σίτου ἔχει, ὡς γνω-
στόν, ἄλλοτε περισσότερον καὶ ἄλ-
λοτε ὀλιγώτερον, σύστασιν πλαδα-
ρὰν μὲ μικρὰν συνεκτικότητα. Ὡς
ἐκ τούτου τὸ ὄριον ἀντοχῆς αὐτῆς,
πρὸς συγκράτησιν τοῦ διὰ τῆς ζυμώ-
σεως ἀναπτυσσομένου διοξειδίου τοῦ
ἀνθρακός, ἐξ οὗ ἡ κανονικὴ κυψέ-
λωσις καὶ ἡ μεγάλη διογκωσις τοῦ
ἄρτου εἶναι περιορισμένον. Ἡ πα-
ράτασις ἐπομένως, ὡς συμβαίνει μὲ
τὴν μέθοδον αὐτὴν, τοῦ χρόνου τῆς
ὅλης διαδικασίας τῆς ἄρτοποιήσεως
διαρκοῦσα πολλάκις 12—14 ὥρας.