



АССОРТИМЕНТ МУКИ



Гайдукова Т.С.

ПШЕНИЧНАЯ МУКА

- Эта мука выпускается пяти сортов- крупчатка, высшего, первого, второго и обойная.



КРУПЧАТКА

- Вырабатывается из смеси стекловидных мягких и твердых пшениц, представляет собой однородные крупинки эндосперма, богата белками, крахмалом, цвет белый или кремовый с желтоватым оттенком. Используется для производства сдобных и макаронных изделий, ситного хлеба. Клейковина- 30.07%,зольность- 0.60%.



МУКА ВЫСШЕГО СОРТА

- Изготавливается из мягких стекловидных и полустекловидных пшениц. Цвет белый или белый с кремоватым оттенком, почти не содержит отрубей, обладает высокими хлебопекарными свойствами, используется для приготовления кондитерских, хлебобулочных изделий. Клейковина- 28.0%,зольность- 0.55%.



МУКА ПЕРВОГО СОРТА

- Из мягких полустекловидных пшениц. Состоит из тонких неоднородных частиц. Цвет- белый или белый с желтоватым оттенком. Используется в кулинарии для приготовления блинов, пирожков, оладий, а также в хлебопекарной промышленности. Зольность- не более 75%, клейковина- не менее 30%.



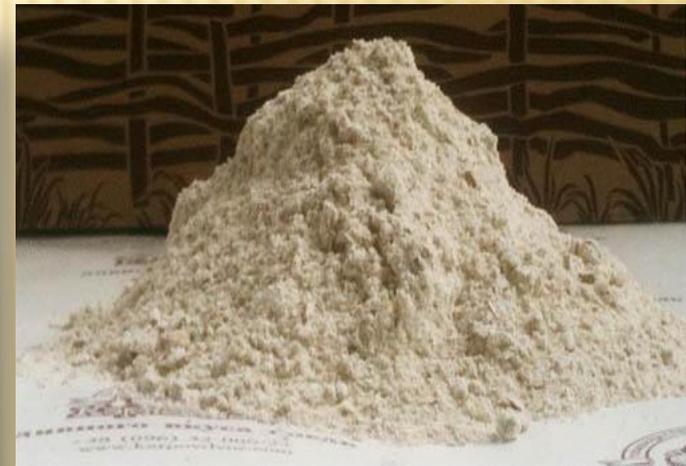
МУКА ВТОРОГО СОРТА

- Изготавливается из мягких пшениц. Мука отличается содержанием 8-10 % оболочек, частицы муки более крупные, чем в первом сорте, неоднородные по величине. Цвет белый, с желтоватым или сероватым оттенком. Зольность- не более 1.25%, клейковина- не менее 25%. Используют муку для приготовления хлеба.



ОБОЙНАЯ МУКА

- Вырабатывается из мягких пшениц без отсева отрубей. Мука имеет неоднородные по размеру частицы. Цвет- белый с желтоватым или сероватым оттенком, зольность- не более 2%, клейковина- не менее 20%. В кулинарии эту муку не используют.



РЖАНАЯ МУКА

- По качеству бывает сеяная, обдирная и обойная. Ржаная мука используется для выпечки хлеба. Влажность муки- не более 15%. Металлопримесей- не более 3 мг на 1 кг продукта. Цвет клейковины бывает светлым, серым, темным.



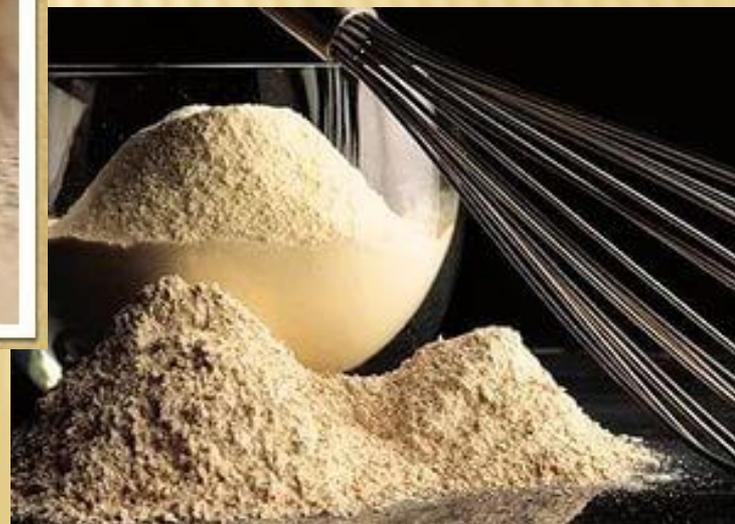
СЕЯНАЯ МУКА

- Имеет тонкий помол, мягкая, белого цвета, зольность- не более 0.75%.



ОБДИРНАЯ МУКА

- Отличается более крупным размером частиц, имеет серовато-белый цвет, зольность- не более 1.45%.



КУКУРУЗНАЯ МУКА

- Её вырабатывают трёх видов: тонкого помола, крупного помола и типа обойной. Цвет муки белый или желтый. Используется она в производстве некоторых видов кондитерских изделий.



СОЕВАЯ МУКА

- Изготавливают ее из сои, которую обрабатывают паром для удаления запаха, просушивают и размалывают. Муку подразделяют на высший и первый сорта. Цвет муки желтый или темно-кремовый. Используют ее для производства некоторых видов кондитерских изделий.



ЯЧМЕННАЯ МУКА

Такая мука выпускается двух сортов:

- *односортная* (цвет белый с желтоватым или синеватым оттенком, вкус горьковатый)
- *обойная* (имеет более темный цвет).



ВЫСОКОБЕЛКОВАЯ МУКА

- Эта мука может быть приготовлена из пшеницы, ржи и других культур с учётом особенностей строения эндосперма. Высокобелковая мука предназначена для улучшения хлебопекарной муки невысокого качества, производства макаронных изделий и слоеных сдобных изделий, формирования новых сортов муки диетического и лечебного назначения.



ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ МУКИ

- **Запах** должен быть свойственным данному виду муки, без запаха плесени, затхлости и других посторонних запахов.
- **Вкус** должен быть без горьковатого, кисловатого и других посторонних привкусов. При разжевывании муки не должно ощущаться хруста на зубах.
- **Влажность** хлебопекарной муки всех видов должна быть не выше 15%, а соевой- до 10%. При сжатии в руке сухой муки она остается рассыпчатой, а мука с повышенной влажностью образует комки.
- **Цвет** должен быть характерным для каждого вида и сорта муки и зависит от крупности ее помола. Мука крупного помола темнее, чем мука тонкого помола. Чем выше сорт муки, тем она светлее, и наоборот.

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ МУКИ

- Мука может поступать в продажу в расфасованном и нерасфасованном виде. Муку расфасовывают по 1, 2 и 3 кг в мягкие или двухслойные бумажные пакеты, коробки выстланные изнутри подпергаментом. Пакеты упаковывают для местного снабжения в открытые ящики из оцинкованной листовой стали. Весовую муку упаковывают в чистые, сухие, плотные тканевые мешки или из полимерных материалов, в т.ч. из полипропилена, по 25-70 кг. Мешки и ящики маркируют. Хранят муку в чистых сухих помещениях при температуре 15 градусов и относит. вл.воздуха 60-75%. В магазинах муку хранят не более 15 дней, на базах и складах заготовок предельный срок хранения муки не установлен.





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

