

Романенко Е.Р., Клопова А.В. Классификация муки. Требования к качеству// Академия педагогических идей «Новация». – 2020. – №6 (июнь). – АРТ 54-эл. – 0,1 п. л. – URL: <http://akademnova.ru/page/875548>

РУБРИКА: СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ НАУКИ

631 УДК

Романенко Елена Романовна

студентка 3-го курса, Биотехнологический факультет,
Донской Государственный Аграрный Университет,
Россия, п. Персиановский;

Клопова Анна Валерьевна

кандидат технических наук,
Донской Государственный Аграрный Университет,
Россия, п. Персиановский

e-mail: lena.romanenko.99@mail.ru

КЛАССИФИКАЦИЯ МУКИ. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Аннотация: Главной целью муки является получение продуктов питания, получаемых в результате перемалывания зерен различных сельскохозяйственных культур, в основном из злаковых. Большую часть муки вырабатывают из пшеницы, которая является самой главной частью при изготовления хлеба.

Ключевые слова: мука, хлеб, классификация, требования к качеству, сорта.

Romanenko Elena Romanovna
student 3 course
Don State Agrarian University
р. Persianovsky, Russia
Klopoval Anna Valer`evna
candidate of technical Sciences
Don State Agrarian University,
р. Persianovsky, Russia

CLASSIFICATION OF FLOUR. QUALITY REQUIREMENTS

Abstract: The main purpose of flour is to obtain food products obtained by grinding the grains of various crops, mainly cereals. Most of the flour is produced from wheat, which is the most important part in the production of bread.

Keywords: flour, bread, classification, quality requirements, grades.

В соответствии с ГОСТ Р 52189-2003 существует 6 сортов хлебопекарной пшеничной муки (**экстра, высший, крупчатка, первый, второй, обойная**) и 8 типов пшеничной муки. ГОСТ Р 52668-2006 делает стандарт на 3 сорта макаронной муки (**высший, первый, второй**). Для производства макаронных изделий очень важно производить помол зерна твердой пшеницы для получения более крупных частиц, в отличие от зерен мягкой пшеницы. В связи с этим высший сорт макаронной муки называют «крупка», а первый сорт – «полукрупка».

Сорта мягкой пшеницы используются в основном для производства хлебопекарной пшеничной муки. Для улучшения хлебопекарных свойств пшеничной муки из мягкой пшеницы стандартом предусматривается возможность добавки к ней до 20% муки durum.

Хлебопекарная мука содержит высокую, качественную клейковину для производства нормального хлеба.

Также мягкие сорта пшеницы используются для производства муки общего назначения. Для улучшения качества муки общего назначения стандартом также предусматривается возможность добавки твердой пшеницы дурум (до 20%), однако в муке общего назначения стандарт допускает более низкое содержание клейковины, чем в сортовой хлебопекарной муке.

Качество муки оценивают по запаху, цвету, вкусу. В лабораторных условиях определяют зольность, крупность помола, влажность, количество и качество клейковины (для пшеничной муки), содержание примесей, зараженность амбарными вредителями.

Сорт и свежесть муки определяется по ее цвету, а цвет в свою очередь зависит от качества зерна, помола и наличия в нем красящих веществ. Чем выше сорт муки, тем она светлее. Для получения объективной оценки цвета муки используют прибор – фотометр(цветомер).

Запах муки должен быть приятный и специфический. Для определения запаха нужно высыпать немного муки на чистую бумагу, согреть дыханием и установить запах. А вкус муки слегка сладковатый, без постороннего привкуса горечи.

Сжимая муку в ладони, можно определить ее влажность; при расжатии ладони сухая мука слегка похрустывает и рассыпается. Влажность муки — должна быть не более 15%.

Соотношение эндосперма и отрубей в муке характеризуется зольностью. Чем выше сорт муки, тем меньше в ней отрубей и тем ниже зольность. Нормы зольности: для ржаной муки сеяной — 0,75%, обдирной

— 1,45; пшеничной муки крупчатки — 0,60; высшего сорта — 0,55; 1-го сорта — 0,75; 2-го сорта — 1,25%.

Крупность помола определяют просеиванием муки через сито. Крупность помола влияет на хлебопекарные свойства муки.

Для транспортировки и продажи, муку упаковывают в чистые, сухие, без постороннего запаха мешки, пакеты. На каждом мешке должен быть маркировочный ярлык из бумаги или картона, на котором указан адрес предприятия-изготовителя, его местонахождения, названия продукта, сорт, дату выборки(год, месяц, число, смена), массу нетто, вид, а также номер весовщика-упаковщика и номер стандарта.

Хранят муку при температуре не выше 18 С, относительной влажности 60% в течение 6 месяцев.

Список использованной литературы:

1. <https://znaytovar.ru/s/trebovaniya-k-kachestvu-muki.html>
2. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования. – 6-е изд., стер.- М: Издательский центр «Академия», 2001. – 272 с.
3. Кондрашова Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие. - М.: Альфа - М: ИНФРА-М, 2007. - 416 с.
4. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0». - 2007. - 400 с.
5. Кулинария - Москва: Госторгиздат, 1955 - С.960
6. Гавриченко Д.Н., Экономика, организация и планирование мукомольно-крупяного производства, М., 1957.

Дата поступления в редакцию: 26.06.2020 г.

Опубликовано: 30.06.2020 г.

© Академия педагогических идей «Новация», электронный журнал, 2020

© Романенко Е.Р., Клопова А.В., 2020