

# « ВСЁ О МУКЕ »

Группа 201-Т

Подготовили: ГРЕБЕНЮКОВА ЕВА

АХМАТШИНА АЛИЯ

# ЧТО ТАКОЕ МУКА?

Мукой называют продукт питания, получаемый путём помола зерна в порошкообразную сыпучую массу. Муку разделяют по виду, типу и сорту в зависимости от используемого вида зерна, на типы по назначению, сорта в соответствии с тонкостью помола и разновидностями зёрен для приготовления муки.



# СОСТАВ МУКИ И СВОЙСТВА.

- Мука , состоящая из различных примесей, имеет ценный питательный состав, обогащенный пищевыми волокнами, витаминами, макро- и микро элементами, используется для улучшения вкуса, изделия из муки и повышения энергетической ценности продукта.
- При выборе муки в магазине обращайтесь внимание на упаковку. На упаковке с качественной мукой должен быть указан состав. Если мука состоит из композитных примесей, прочитайте информацию на упаковке о составе смеси, процентном соотношении их в муке. Блинная мука к примеру содержит дополнительные компоненты, такие , как сухое молоко, соль, сахар, пищевая сода и сухой яичный порошок.



# КАКИЕ БЫВАЮТ СОРТА МУКИ?

- Сорт муки определяется в зависимости от выхода готового продукта из зерна. Выход муки рассчитывается в %. Чем больше из зёрен выходит муки, тем ниже получается сорт и более грубая мука. Если 10кг зерна перемолоть в муку, то получится 8,5кг готового продукта, и выход муки будет равен 85%. Чем ниже этот процент, тем выше сорт муки.
- Показателем качества муки, её видов и типов, считается сорт. При производстве хлеба используется, как правило, ржаная мука и пшеничная. Мука из зерновых и крупяных сельскохозяйственных культур входит к композитные смеси, и используется как самостоятельный продукт.



# ТИПЫ МУКИ.

Тип муки определяется просто- ее целевым назначением. Пшеничная мука делится на три типа, она бывает:

- ХЛЕБОПЕКАРНАЯ-тип для выпечки хлеба
- МАКАРОННАЯ-тип муки для производства спагетти и макаронных изделий
- КОНДИТЕРСКАЯ-для приготовления тортов, пирогов и кексов

Между тем, не вся мука предназначена для выпечки, не все типы муки используются в хлебопекарном производстве. Гречневая мука и овсяная получили широкое применение в приготовлении питательных смесей для детей , выпечки оладьев , блинов и печенья.

Пшеничная мука считается лидером в производстве.



# МУКА ПЕРВОГО СОРТА.

- Муку первого сорта еще называют универсальной. Именно такая мука чаще покупается в магазинах для выпечки. Мука первого сорта представляет собой смесь муки из мягких и твердых сортов пшеницы. Первосортная мука бывает белая и потемнее. Белую муку используют для выпечки блинов, печенья и т.д.

Более темная применяется при приготовлении бездрожжевой и дрожжевой выпечки: хлеба, запеканок и т.д.



# МУКА ВТОРОГО СОРТА.

- Мука второго сорта хороша для сдобы. Пшеничная мука с повышенным содержанием крахмала и низким показателем белка. Готовая сдоба из второсортной муки получается с нежной пышной текстурой. Используется для кексов, маффинов и т .д



# МУКА ВЫСШЕГО СОРТА.

- Мука высшего сорта-белая мука, из пшеницы твердых сортов. Благодаря высокому содержанию глютена до 14% - мука высшего сорта идеально подходит для дрожжевой выпечки. Она богата белком, как правило в её состав входит аскорбиновая кислота, благодаря содержанию кислоты в сочетании с дрожжами изделия из муки высшего сорта получаются пористые и пышные.





СПАСИБО ПОЖАЛУЙСТА)

