

# «Зерно и продукты его переработки»

“Виды муки, ее ассортимент, требования к качеству,  
упаковка и хранение»

- Мука представляет собой порошкообразный продукт, полученный при размоле хлебных злаков.





Раз

ДЛЮ

# ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ МУКИ.

Зависит: от состава муки  
от сорта муки

## **ОСНОВНЫЕ ХИМИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА И СВОЙСТВА.**

### **БЕЛКИ**

Белки ржаной муки -растворимы в воде и клейковина не образуется;

Белки пшеничной муки набухают в воде и образуют клейковину;

### **УГЛЕВОДЫ**

Крахмал и клетчатка. Чем выше сорт муки , тем больше в ней крахмала;

### **ЖИРЫ**

Легко окисляются и быстро прогорают.

# ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ МУКИ.

## МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА

- ▶ Фосфор;
- ▶ Калий;
- ▶ Кальций
- ▶ Магний ;
- ▶ Натрий;
- ▶ Железо и другие

## ВИТАМИНЫ

Группы В, РР, Е, каротин.

Витаминов больше в муке низших сортов.

# ПШЕНИЧНАЯ МУКА



СОРТ	Краткая характеристика	% выход	Рекомендации покупателям
Крупчатка	Вырабатывают из стекловидных сортов твердой и мягкой пшеницы. Представляет собой однородные крупинки. Цвет белый с желтоватым оттенком. В продажу не поступает.	10%	Используют для сдобных изделий, ситного хлеба, макаронных изделий.
В/сорт	Изготавливают из мягких стекловидных пшениц. Мягкая на ощупь. Цвет белый с кремовым оттенком. Не содержит отрубей.	10-15%	В хлебокарнях и кондитерских изделиях. Хлеб получается пышный.
1/сорт	Получают из мягких полустекловидных пшениц. Состоит из тонких неоднородных частиц. Цвет белый с желтым оттенком.	72-75%	Используется для приготовления блинов, пирогов и хлебных изделий.
2 сорт	Вырабатывают из мягких пшениц. Частицы более крупные и неоднородные по величине. Цвет белый с серым оттенком с частицами отрубей.	85%	Используется для пряничного теста, коврижек, печенья.
обойная	Получают при разломе мягких пшениц без отделения отрубей. Цвет белый с желтым или с серым оттенком.	96%	Используется для приготовления пшеничного и ржано-пшеничного хлеба.



# РЖАНАЯ МУКА

СОРТ	Краткая характеристика	% выход	Рекомендации покупателям
Сеяная	Имеет тонкий помол. Цвет белый с синим оттенком. Отрубей очень мало.	15-63 %	Выпекают Минский, Рижский.
Обдирная	Отличается более крупным размером частиц Цвет серовато-белый. Отрубей содержит меньше, чем обойная.	85-87 %	Выпекают Орловский, Украинский хлеб.
Обойная	Помол грубый, состоит из крупных неоднородных частиц. Цвет серо-белый с синем оттенком. Много отрубей.	95%	Используется В хлебопекарной промышленности.

# ВИДЫ МУКИ

Вид муки	Краткая характеристика	Рекомендация покупателям
Кукурузная	Вырабатывают 3-х видов: тонкого, крупного помола и типа обойная. Цвет желтый или белый.	Используется в производстве кондитерских изделий.
Соевая	Изготавливают из сои, которая обрабатывается паром для удаления запаха. Выпускают в\с и 1\с. Цвет желтый или темно-кремовый.	Используют для производства некоторых видов кондитерских товаров.
Ячменная	Выпускают 2-х видов: односортная- цвет желтоватый, вкус горьковатый. Обойная- имеет более темный цвет	
Макаронная	Мука формируется из обогащенных крупинки. Цвет белый с кремовым оттенком.	Для изготовления макаронных изделий.
Высокобелковая	Мука готовится из пшеницы, ржи и других культур. В ней содержится до 25% белка, против 12-14% в обычной муке. Она очень упругая, с короткой растяжимостью.	Предназначена для улучшения х\пекарной муки невысокого качества.
Витаминизированная	Биологическая ценность сортовой муки ниже, чем у обойной, поэтому добавляют витамины В, РР, К. К мешкам прикрепляют ярлык с надписью «Витаминизированная»	Для приготовления блинов и хлебобулочных изделий

# ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ МУКИ.

Показатель качества	Требования к качеству	Порядок определения
ЦВЕТ	Должен быть характерным для каждого вида и сорта муки. Чем выше сорт муки, тем она светлее и наоборот.	Для определения цвета с эталоном, образец укладывают на дощечку и приглаживают, а затем сравнивают их окраску.
ЗАПАХ	Должен быть свойственным данному виду муки, без запаха плесени, затхлости других посторонних запахов.	Определяют его, согревая дыханием на ладони.
ВКУС	Должен быть без горьковатого, кисловатого и других посторонних привкусов. При разжевывании муки не должно ощущаться хруста на зубах.	
ВЛАЖНОСТЬ	Должна быть не выше 15 %. Влажность муки определяется по разнице ее веса до и после высушивания при $t$ 130°.	При сжатии в руке сухой муки она остается рассыпчатой, а мука с повышенной влажностью образует комок.

# УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ МУКИ

## ● УПАКОВКА

Мука поступает в продажу в расфасованном и нерасфасованном виде. Муку расфасовывают по 1,2 кг в мягкие однослойные или двухслойные бумажные пакеты. Пакеты упаковывают в оберточную бумагу или полиэтиленовую пленку по 6 пакетов.

Нерасфасованная мука поступает в тканевых мешках или полимерных материалах по от 5 до 70 кг.

# УПАКОВКА МУКИ



# УПАКОВКА МУКИ



# МАРКИРОВКА МУКИ

Мешки и пакеты маркируют.

На маркировке указывают:

- ▶ название предприятия-изготовителя;
- ▶ местонахождения предприятия;
- ▶ название продукта;
- ▶ вид, сорт;
- ▶ массу нетто;
- ▶ дату выработки;
- ▶ номер стандарта.

# МАРКИРОВКА МУКИ



ООО «Урал-Хлеб+»

ИНН 7420012354

Россия, Челябинская область,  
456470, Уйский район, с. Уйское

**МУКА РЖАНАЯ**

обдирная хлебопекарная

ГОСТ 52809-2007

масса нетто 45 кг

Дата выработки

07.08.2010

# ХРАНЕНИЕ МУКИ

- Хранят муку в чистых сухих помещениях при  $t^{\circ} 15^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха 60-75%.
- Мешки укладывают на подтоварники или поддоны не более 8-10 рядов.
- В магазинах хранят муку не более 15 дней.
- На складах предельный срок хранения муки не установлен.
- Мука легко воспринимает посторонние запахи, поэтому необходимо хранить вдали от других продуктов.

# ХРАНЕНИЕ МУКИ

