

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУКИ Technology of flour preparation

Д. К. Кураш, студент

Н. Л. Лопаева, кандидат биологических наук, доцент
Уральский государственный аграрный университет
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: О. В. Горелик доктор сельскохозяйственных наук, профессор

Аннотация

Хлеб – это один из самых древних продуктов питания, который был известен еще задолго до нашей эры. С тех пор и до сегодняшних дней, хлеб остается одним из основных продуктов питания человека. При этом, производство хлеба остается одним из самых сложных и необходимых процессов в пищевой промышленности. Одним из главных ингредиентов в производстве хлеба является мука. Мука готовится из различных зерновых культур и имеет различные свойства и качества. В данной статье мы рассмотрим основные технологии приготовления муки для хлебопечения, а также сравним свойства различных видов муки.

Ключевые слова: мука, зерно, виды, изделия из муки.

Summary

Bread is one of the most ancient food products, which was known long before our era. Since then and to the present day, bread has remained one of the main human food products. At the same time, bread production remains one of the most complex and necessary processes in the food industry. One of the main ingredients in the production of bread is flour. Flour is made from various grain crops and has different properties and qualities. In this article we will look at the basic technologies of making flour for baking, as well as compare the properties of different types of flour.

Keywords: flour, grain, types, flour products.

Технология приготовления муки

Для производства муки необходимо иметь зерна различных зерновых культур, таких как пшеница, рожь, ячмень и др. Каждая культура имеет свои особенности, которые влияют на процесс приготовления муки. Общий процесс приготовления муки включает в себя следующие этапы:

1. **Очистка зерна.** На данном этапе происходит удаление из зерна всех примесей, которые могли попасть туда при сборе или хранении зерна. Это могут быть обломки стеблей и колосьев, различные вредители и металлические частицы.

2. **Обмолот зерна.** На данном этапе происходит измельчение зерна, которое позволяет получить муку. Обмолот зерна проводят на специальном оборудовании – мельнице. В зависимости от технологии производства муки используются различные виды мельниц.

3. **Разделка муки.** На данном этапе происходит разделение муки по фракциям. Как правило, мука подразделяется на две фракции – первое и второе качество. Первое качество муки имеет более мелкую текстуру и содержит больше клейковины. Второе качество муки имеет более крупную текстуру и содержит меньше клейковины.

4. **Очистка муки.** На данном этапе происходит удаление из муки всех примесей и остатков зерна, которые могут попасть туда на предыдущих этапах производства.

5. **Упаковка муки.** Готовую муку упаковывают в специальные пакеты и отправляют на хранение или продажу.

Различие между видами муки

Как было упомянуто выше, мука разделяется на первое и второе качество. Однако, помимо этого, существуют и другие виды муки, которые имеют свойства и качества, отличающиеся от муки первого и второго качества. Рассмотрим основные виды муки:

1. **Мука первого качества.** Это самая распространенная мука, которая получается из цельных зерен. Она обладает высокой питательностью и содержит достаточное количество клейковины, что позволяет ей отлично подходить для приготовления хлеба и других выпечек.

2. **Мука второго качества.** Эта мука получается из оставшихся после первичной переработки зерна отходов. Она имеет более высокое содержание клейковины, чем мука первого качества, но в то же время менее питательна. Она используется для приготовления пирогов и блинов.

3. **Мука грубого помола.** Эта мука имеет крупнее зерно, чем мука первого и второго качества. Она обладает низким содержанием клейковины и рафинозы, что делает ее более подходящей для приготовления грубой выпечки и каши.

4. **Мука из кольцевых слоев.** Эта мука получается из внешних слоев зерна и имеет более низкое содержание клейковины, чем мука первого и второго качества. Она используется для приготовления более легкой и нежной выпечки.

5. **Мука из зерна других культур.** Помимо муки из пшеницы, существуют также муки из других зерновых культур, таких как рожь, ячмень, овес и др. Они обладают свойствами, отличающимися от свойств муки из пшеницы и используются для различных целей.

Заключение

Мука – это один из основных ингредиентов в производстве хлеба и другой выпечки. Благодаря различным технологиям приготовления, можно получить различные виды муки, которые имеют свои свойства и качества. Знание этих свойств позволяет правильно выбирать муку для различных целей и получать высококачественную выпечку.

Библиографический список

1. *Рязанова О. А.* Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: справочник / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский. СПб.: Лань, 2022. 380 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/209846> (дата обращения: 03.05.2023).

2. *Толмачева Т. А.* Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. 3-е изд., стер. СПб.: Лань, 2023. 128 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/312932> (дата обращения: 03.05.2023).

3. *Варламова Е. Н.* Технология муки и крупы: учебное пособие. Пенза: ПГАУ, 2021. 178 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/207314> (дата обращения: 03.05.2023).

4. *Технология производства муки: учебное пособие / сост. А. А. Тарасов.* Курск: Курская ГСХА, 2017. 114 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/134815> (дата обращения: 03.05.2023).