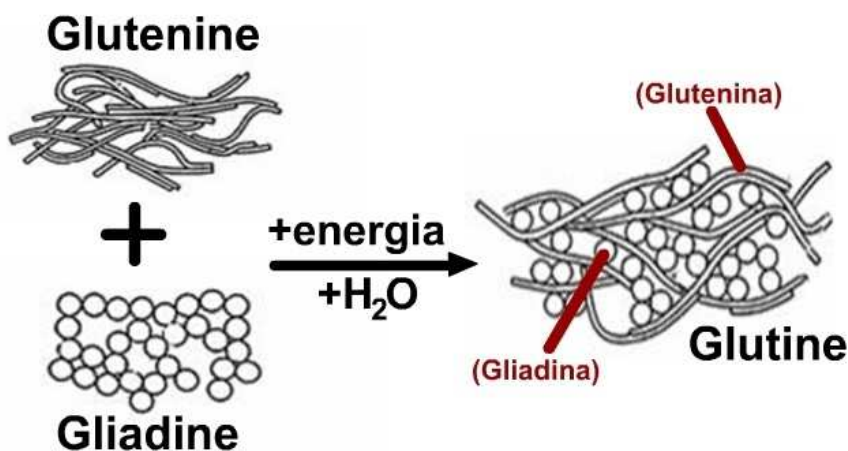


Что такое glutine?

Глютеин - это часть нерастворимого белка присутствующий в муке и придает вязкость тесту, эластичность и однородность. Чем больше глютеина, тем выше качество муки.



Что такое водопоглощение муки?

Водопоглощение - это процентное содержание воды которую впитывает мука. Измеряется с помощью farinografo.

В зависимости от степени просеивания, или степени переработки зерна и деления на различные элементы, из которых образуется смесь, сорта муки мягкой разделяются на:

- сорт 00
- сорт 0
- сорт 1
- сорт 2
- грубого помола

L'abburattamento-Просеивание

Просеивание, специфический термин мукомольной промышленности, отражает собой процент от зерна, используемый для этой конкретной муки.

Для пшеничной муки с использованием цельного зерна, в этом случае просеивание 100%.

Это значение уменьшается для муки, которую получают с преобладающим содержанием в центральной части зерна эндосперм

Эта классификация не является достаточной для определения поведения муки в процессе выпечки хлеба.

С этой целью были введены другие параметры, наиболее важный, так называемый прочность, указывается при описании, в виде буквы W.

Прочность муки измеряется инструментом под названием альвеограф.

Хранение муки

Мука должна храниться при температуре не более 22°C, в прохладном, сухом и проветриваемом месте.

Параметр влажности окружающей среды не должен превышать 68%.

Но, как правило, этого не происходит и часто хранение происходит в местах с высокой температурой, что повреждает характеристики муки, или в слишком влажном что влияет на конечную смесь.