**Vzdelávacie úlohy z predmetu Potraviny - učebného odboru – obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál na 29.týždeň – 15.3.2021-19.3.2021**

**Názov témy:**

1. **Chyby múky**
2. **Obchodné značenie múky**

***Z uvedených tém si napíš poznámky do zošita a vypracuj odpovede na nasledujúce otázky.***

1. **Ako hodnotíme múku?**
2. **Čo zisťujeme pri zmyslovom posudzovaní múky?**
3. **Ako označujeme múky?**

**1.Chyby múky**

Pri posudzovaní múky treba pamätať na to, že pri jej výrobe, uskladnení a doprave pôsobia mnohé činitele, ktoré vplývajú na jej akosť.

Múku hodnotíme **laboratórne** (chemickými, fyzikálno-chemickými, fyzikálnymi a mikroskopickými metódami) a **zmyslove**.

 Pri zmyslovom posudzovaní zisťujeme **vzhľad múky, jej farbu, zrnitosť, vlhkosť, chuť a vôňu.**

**Vzhľad** múky, najmä jej **farba,** závisí od druhu obilniny, zrnitosti a vymletia. Vyššie vymleté múky majú tmavšie a nižšie vymleté svetlejšie sfarbenie.

**Múka môže byť napadnutá aj živočíšnymi škodcami**.

**Vôňu** múky zisťujeme jednak na dlani alebo lepšie po rozmiešaní s teplou vodou (50°C). Zdravé múky majú charakteristickú vôňu. Cudzie zápachy prezrádzajú nesprávny spôsob skladovania. Skladištný zápach máva dlho skladovaná múka a múka vymletá z dlho skladovaného obilia. Plesnivejúca múka i múka zo stuchnutého obilia zapácha po stuchline. Na múku sa prenáša aj sneťový a kyslý zápach z obilia. Takéto múky sa nesmú použiť na prípravu jedál.

V závislosti od podmienok skladovania (napr. vlhkosť a teplota) získava múka priaznivé alebo nepriaznivé vlastnosti. Súbor priaznivých zmien označujeme ako **dozrievanie múky**.

**Chuť múky** určujeme tak, že malé množstvo rozhryzieme prednými zubami a špičkou jazyka vychutnávame.

**Hmatom určujeme zrnitosť a overujeme si vlhkosť múky.** Podľa zrnitosti rozlišujeme hrubé, polohrubé, jemné a veľmi jemné múky. Ak ponoríme ruku do múky, po vytiahnutí pocítime vplyvom vyparujúcej sa vlhkosti chlad. V hrsti stlačená vlhká múka zostáva v hrudkách.

**Živočíšny škodcovia múky:**





 Moľa múčna Roztoč múčny

**2.Obchodné značenie múky**

**Múky označujeme podľa druhu obilia, zrnitosti a množstva popola.** Napríklad v pekárstve sa najčastejšie používa ražná múka z označením T 930, čo znamená, že zo 100g tejto múky zostane po spálení 0, 930 g popola. V normách sa počíta pre ražné múky s rozpätím od T 500 do T 1800, pre pšeničné múky od T 450 do T 2000. Jemnosť múk charakterizuje číslo sita na vyosievacej stanici. Pre ražný chlieb je predpísaná hrubosť krupice č. 52, čo znamená, že až 85 % musí prepadávať sitom č. 9, ktoré má 52 otvorov na 1 cm.

**Príklady múk a niektoré ukazovatele ich akosi**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Druhy a typy múky | Najvyššie percentopopola v sušine | Zrnitosť podľa čísla preosievacieho sita |
| číslo sitaa % prepadu | najvyššie%prepadu |
| **Pšeničné múky**Hrubá krupica T 450Jemná krupica T 540 Dehydrovaná detská krupica T 450Hrubá múka I. druhu T 450 – ŠpeciálHrubá múka II.druhu T 600Hrubá múka na cesto T 900Polohrubá múka T 550Hladká múka T 650Cukrárska múka I. druhu T 650Cukrárska múka II. druhu T 650 Chlebová múka T 1050 – I. druhChlebová múka T 2000 – II. druhŠkrobárenská múka T 790Celozrnná múka T 1800**Ražné múky**Vyrážková múka T 500Múka I. druh T 930Múka II. druhu T 1300Múka III. druhu T 1700Celozrnná múka T 1800 | 0,520,480,480,480,6510,590,750,750,751,22,150,841,90,611,41,81,9 | č. 24/100č. 40/100č. 40/100č. 40/100č. 40/100č. 40/100č. 54/100č. 5/100č. 5/100č. 5/100č. 5/100č. 5/100č. 5/100č. 10/100č. 5/100č. 5/100č. 5/100č. 5/100č. 8/100 | č. 42/5č. 62/5č. 62/5č. 10/10č. 10/25č. 10/15č. 10/25č. 10/75č. 10/75č. 10/75č. 10/75č. 10/75č. 10/75č. 10/10č. 8/75č. 8/75č. 8/75 č. 8/75č. 8/10 |