**Vplyv skladovania na akosť múky**

**Pri uskladnení múky pôsobia na ňu tieto činitele:**

- vlhkosť ovzdušia, v ktorom sa múka uskladňuje  
- teplota skladových priestorov  
- čas uskladňovania múky

**Počas dlhodobého skladovania múky sa v nej vyskytujú nasledovné zmeny:**

1) vlhkosť výrobkov sa mení a to závisí od povahy a vlhkosti samotného výrobku, ako aj od relatívnej vlhkosti vzduchu a teploty v sklade

2) zvyšuje kyslosť múky a najmä kyslosť jej tuku; vzniká oxidácia tukov

3) v múke dochádza k zmene farby

4) lepok v múke sa mení, stáva sa silnejšou, menej ťahovou a pružnejšou

5) mení sa aktivita enzýmov

**Kontrolné otázky:**

1. Aké činitele pôsobia na skladovanú múku.
2. Môže prísť k zmene farby múky počas dlhodobého skladovania?