**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**.

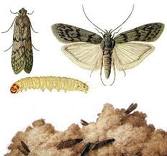
**Vôňu** múky zisťujeme jednak na dlani alebo lepšie po rozmiešaní s teplou vodou (50°C). Zdravé múky majú charakteristickú vôňu. Cudzie zápachy prezrádzajú nesprávny spôsob skladovania. Skladištný zápach máva dlho skladovaná múka a múka vymletá z dlho skladovaného obilia. Plesnivejúca múka i múka zo 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 percento  popola v sušine | Zrnitosť podľa čísla preosievacieho sita | |
| číslo sita  a % prepadu | najvyššie  %  prepadu |
| **Pšeničné múky**  Hrubá krupica T 450  Jemná krupica T 540  Dehydrovaná detská krupica T 450  Hrubá múka I. druhu T 450 – Špeciál  Hrubá múka II.druhu T 600  Hrubá múka na cesto T 900  Polohrubá múka T 550  Hladká múka T 650  Cukrárska múka I. druhu T 650  Cukrárska múka II. druhu T 650  Chlebová múka T 1050 – I. druh  Chlebová múka T 2000 – II. druh  Škrobárenská múka T 790  Celozrnná múka T 1800  **Ražné múky**  Vyrážková múka T 500  Múka I. druh T 930  Múka II. druhu T 1300  Múka III. druhu T 1700  Celozrnná múka T 1800 | 0,52  0,48  0,48  0,48  0,65  1  0,59  0,75  0,75  0,75  1,2  2,15  0,84  1,9  0,6  1  1,4  1,8  1,9 | č. 24/100  č. 40/100  č. 40/100  č. 40/100  č. 40/100  č. 40/100  č. 54/100  č. 5/100  č. 5/100  č. 5/100  č. 5/100  č. 5/100  č. 5/100  č. 10/100  č. 5/100  č. 5/100  č. 5/100  č. 5/100  č. 8/100 | č. 42/5  č. 62/5  č. 62/5  č. 10/10  č. 10/25  č. 10/15  č. 10/25  č. 10/75  č. 10/75  č. 10/75  č. 10/75  č. 10/75  č. 10/75  č. 10/10  č. 8/75  č. 8/75  č. 8/75  č. 8/75  č. 8/10 |