

ОТБЕЛИВАНИЕ МУКИ

Борлюгова К.В., Алексеева Я.Н.

**Научный руководитель – Косцова И.С., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Колебания цвета муки и меры, необходимые для выработки однородной по цвету муки – немаловажные задачи мукомольного и хлебопекарного производства.

Для выработки белого, приятного на вид хлебобулочного изделия, который на протяжении многих лет является символом чистоты, особое значение имеет эффективный контроль однородности белизны муки, который напрямую зависит от цвета эндосперма зерна, а в частности от наличия в нем красящих пигментов. Даже мука высоких сортов, полученная из пшеницы с невысоким количеством желтых пигментов, содержит их больше, чем это желательно для получения готовых изделий, полностью удовлетворяющих запросы современного потребителя. Многолетние исследования зерна пшеницы, выращенной в Республике Беларусь, показали, что эндосперм зерна, и мука, полученная из него, отличаются значительным желтоватым оттенком, что не дает возможности сформировать большое количество муки Экстра М58-25, Высший отборный М56-32 и др., несмотря на достаточно низкую ее зольность.

Практическим разрешением этой проблемы является использование технологии отбеливания муки. Для республики Беларусь это новое направление в мукомолье, однако, оно уже сотни лет используется в США, Канаде и странах Европы.

Отбеленная мука - это мука, в которую добавляется отбеливающий агент. Этот агент представляет собой пищевую добавку, которая ускоряет процесс созревания муки, улучшает текстуру, укрепляет клейковину муки и др.

Благодаря использованию методов отбеливания мукомол может поставлять однородную отбеленную и созревшую муку сразу же после ее выработки, что значительно снижает стоимость хранения и освобождает от потерь, неизбежных при хранении.