

Mlynské výrobky

- sú výrobky získané mletím zrna obilnín
- pri mletí zrn **mäkkej pšenice** sa používajú hladké mlecie valce, preosiatím sa oddelia otruby, vyrábajú sa **hladké múky**
- pri mletí zrn **tvrdej pšenice** sa využívajú ostro ryhované valce, vzniká zmes rôznej zrnitosti, preosievaním cez sitá dostaneme **krupice, hrubé, polohrubé hladké múky a otruby**
- pri oboch spôsoboch sa zbavíme **obalových vrstiev a klíčka**

Podľa výťažnosti sú múky:

- **vysoko vymleté** – výťažnosť 80%, tmavšia farba, nižšia trvanlivosť, ťažšia stráviteľnosť, vyššia biologická hodnota
- **nízko vymleté** – výťažnosť 40 – 60% a opačné vlastnosti
- **celozrnné** – až 97% , vyššia biologická hodnota

Pšeničné múky – hladká, polohrubá, hrubá

cestovinová pšeničná múka – z tvrdej pšenice

celozrnná múka

pšeničná múka Graham – ťažšie stráviteľná, vyššia biologická hodnota

Ražná múka – používa sa na výrobu chleba, a niektorých druhov pečiva

Vločky – sú významným zdrojom bielkovín, rastlinných tukov, minerálnych látok, vlákniny, vitamínov B a E.

Krúpy a krúčky – obsahujú veľa sacharidov, ale málo vitamínov a vlákniny, príprava polievok, kaší, mäsových výrobkov.

Ryža – dováža sa nelúpaná, pololúpaná alebo lúpaná, v mlynom sa lúpe, obrusuje a leští, poznáme dlhozrnnú, guľatozrnnú a natural

Klíčky – majú vysokú výživovú hodnotu, náhrada orieškov, zahusťovanie mäsových a zeleninových pokrmov

Otruby – vonkajšie obaly zrna obilnín, do rôznych výrobkov na zvýšenie obsahu vlákniny

Mlynské obilné zmesi – palacinky v prášku, piškótové cesto,...

Skladovanie výrobkov:

- v suchých, vzdušných, dobre vetrateľných skladoch
- na roštoch alebo paletách 10cm od podlahy a od steny

Chyby výrobkov:

- vlhká múka – ľahko sa zaparí, hrudkovatie
- potuchnutá múka v teplom a nevetrateľnom sklade
- znečistená pieskom, hlinou, kamienkami z obilia
- znehodnotená škodcami – roztoče, chrobáky, hlodavce