

## Брашно/зърно : качествени показатели

Брашното е дребнозърнест (с едрина около 165 микрона) хранителен продукт, получен от смилането на зърна от житни, бобови и други култури. Брашно може да се прави от различни сортове зърнени култури като пшеница, ръж, царевица, ориз, овес, просо и др.

*Как се определя качествено брашно.*

Едно много общо определение за „качественото брашно“ за професионалистите, е че :

„Качествено брашно е това брашно, което ни върши работа“.

Ние в АЛМА ЛИБРЕ приемаме частично това определение, тъй като смятаме, че е доста абстрактно и аматорско. Едно по-задълбочено търсене и подреждане на информацията, води до основателни и целенасочени решения от страната на всеки професионалист, когато решава с какво брашно ще работи. Този процес води определено до по-качествени крайни продукти, ражда нови продукти, освобождава работната енергия на професионалистите и задоволява крайните потребители.

Качеството на брашното не може да се определи с едно изречение!

Качествените показатели на всяко брашно е СИСТЕМА от тясно свързани показатели и характеристики които се определят най-напред от качествените показатели на зърното и процесите в мелницата :

1. Характерните физиологични и други характеристики на всяка зърнена култура.
2. Конкретни качествени показатели на зърната (суровина), от която ще се получи брашното.
3. Контрол и начин на съхранение на суровината в мелницата, от която ще се получи брашното.
4. Технология на смилане в мелницата – контрол на качество.
5. Опаковане и условия за съхранение и транспортиране.

### 1.Характерните физиологични и други характеристики на всяка зърнена култура.

Всяка от зърнените култури : пшеница, ръж, царевица, ориз, овес, просо и др. въпреки общите си характерни черти, имат различни физиологични (размер, описание и т.н), различни органолипидни (вкус, мирис, цвят и т.н) и други характеристики.

Въпреки общата си структура, различните видове зърна имат различна консистенция.

Ето една характерна таблица за състава на зърната преди да се превърнат в брашно :

Средни стойности (%)	ВЛАГА	ПРОТЕИНИ	МАЗНИНИ	НИШЕСТЕ	ДРУГИ ВЪГЛЕХИДР.	Kcal/100gr
ПШЕНИЦА	13,2	11,7	2,2	59,2	10,1	340
РЪЖ	13,7	11,6	1,7	52,4	16,6	321
ЦАРЕВИЦА	12,5	9,2	3,8	62,6	8,4	352
ЕЧЕМИК	11,7	10,6	2,1	52,2	19,6	320
ОВЕС	13,0	12,6	5,7	40,1	22,8	317

Всеки професионалист трябва да има обща представа за характерните черти и функционалните показатели на всяка зърнена култура, за да решава практически, целенасочено и с въображение какво брашно ще се използва и къде. Питайте технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.

В зависимост от крайния резултат, който гони всеки професионалист, открива възможностите на всяко брашно произлизащо от тези култури. АЛМА ЛИБРЕ предлага поредица от смеси, основно от немската фирма КОМПЛИТ. Тези смеси са създадени от специалисти като съчетават отлично възможностите на всяка зърнена култура. (вижте продуктовия каталог на АЛМА ЛИБРЕ).