Posuzování kvality mouky – praktické cvičení

1. Senzoricky zhodnoť vlastnosti mouky

Senzorické hodnocení mouky - druh\_\_hladká- pšeničná světlá mouka \_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sledovaná vlastnost: | barva | vůně | chuť | zrnitost | vlhkost |
| Výsledky hodnocení: | bílá se smetanovým nádechem | přirozená moučná | přirozená moučná | odpovídá hladké mouce | 12% |

2. Stanov množství a kvalitu lepku

Zadělejte 25 g mouky s 2% roztokem soli (2g soli + 100g voda) na středně husté těsto. Těstovou kuličku nechte pod skleničkou 30 min. Odpočinout. Poté stanovte jednotlivé vlastnosti lepku.

Stanovení lepku

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Výsledky stanovení | Způsob hodnocení – klíč: |
| vaznost | 42g= 17  mouka přijmula 68% vody | Hmotnost nad 25 g je hmotnost vody.  Dobrá mouka by měla přijmout 50-60% vody |
| pružnost | středně pružný, až nepružný | V kuličce uděláme důlek.  velmi pružný – důlek se téměř vrátí  středně pružný – důlek se vrátí z poloviny  nepružný – důlek zůstává beze změny |
| tažnost | 20 cm  velmi tažný lepek | 3 cm váleček natahujeme (pravítko) do prvního praskání těsta.  5 – 8 cm málo tažný  8 – 12 cm středně tažný  přes 12 cm velmi tažný |
| % mokrého lepku | 8 g  32% mokrého lepku | Vypereme lepek a osušenou kuličku zvážíme.  hmotnost x 4 = % mokrého lepku |
| pečivost | dobrý lepek- zvětšení kuličky, velké komůrky | Kuličku upečeme při 240 C.  dobrý lepek – zvětšení kuličky, velké komůrky  horší lepek – malé póry, rozpéká se |