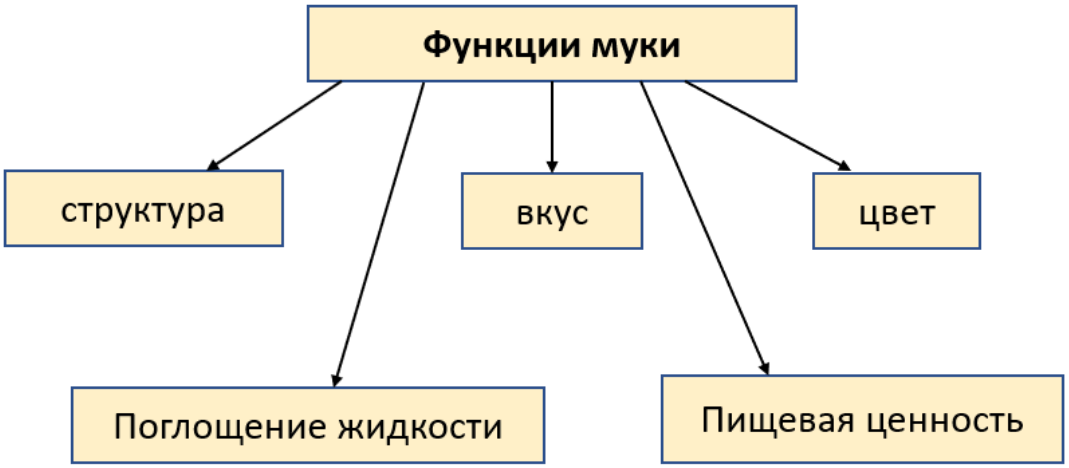
Функция муки (часть 5) (23 мая 2021)



Функции муки

Обеспечение структуры	Мука – это один из двух важных ингредиентов, которые необходимы для уплотнения или формирования структуры в выпекаемых изделиях. Структура позволяет изделиям держать новые большие размеры и формы, когда газы расширяют тесто и разрыхляют. А также предотвращает оседание изделий при

	остывании. Мука также обеспечивает загущение в кремах и начинках для пирогов. Глютен и крахмал в большей мере отвечают за свойства муки формировать структуру. Если глютен больше вносит вклад в развитие структуры теста, которое еще не выпекалось, то крахмал больше нужен для структуры конечного изделия.
Абсорбция (поглощение) жидкости	Крахмал, белки и пентозаны – важные компоненты в муке, которые поглощают жидкость и жир, помогая связываться ингредиентам друг с другом. Влагу впитывают все белки в муке (не только глютенин и глиадин). Водопоглатительная способность муки является важным фактором, влияющим на качество хлеба. Высокое значение этого показателя считается положительным свойством муки, потому что внесение большего количества воды замедляет черствение.
Обеспечение вкуса	Пшеничная мука имеет относительно мягкий, слегка ореховый вкус. Но мука с большим количеством белков имеет более сильный вкус, чем мука с низким содержанием белков. А вот цельнозерновая мука имеет еще более сильный вкус, чем все остальные виды пшеничной муки.
Обеспечивает цвет	Мука отличается по цвету. Поэтому конечные изделия также отличаются по цвету. Мука также содержит белки, малое количество сахара и крахмал для реакции Майяра – распад сахаров и белков и обеспечение темного цвета корочки. Мука с большим количеством белка подвергается сильнее реакции Майяра, чем мягкая мука, и получается более румяная корочка, чем с мукой для тортов.

Добавление пищевой ценности	Мука и зерновые продукты содержать комплекс углеводов, витаминов, минералов и белков. Однако в пшенице мало незаменимой аминокислоты лизина. Это означает, что пшеничные белки не такие питательные, как яичные белки или молочные белки. Белая мука бедна клетчаткой, но цельнозерновая мука и цельнозерновые продукты являются хорошими источниками клетчатки.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

