

Садржај:

1. Пшеница	2
1.1. Историја	2
1.2. Привредни значај пшенице	2
1.3. Пшеница у исхрани	2
2. Састав пшеничног зрна	3
2.1. Млевење пшеничног зрна	3
2.2. Поступци добијања пшеничног брашна	3
2.3. Означавање типа брашна	4
2.4. Технолошки значај састојака пшеничног брашна	4
2.5. Скороб у пшеничном брашну	4
2.6. Вода у пшеничном брашну	5
2.7. Масне супстанце у пшеничном брашну	5
2.8. Минерални састојци пшеничног брашна	5
3. Складиштење брашна	6
3.1. Складиштење брашна у силосима	6
3.2. Промене пшеничног брашна током складиштења	6
4. Чување брашна	7
4.1. Чување брашна на хладном	7
4.2. Чување брашна у сувим условима	7
4.3. Чување брашна у условима доброг проветравања	7
5. Кварење брашна анималним штеточинама	8
6. Оцена пшеничног брашна	9
6.1. Одрђивање боје брашна	9
6.2. Одређивање боје брашна	9
6.3. Одређивање садржаја влаге	9
6.4. Одређивање степена киселости	9
6.5. Одређивање влажног глутена	10
6.6. Одређивање седиментационе вредности	10
7. Назив и типови брашна	11
8. Закључак	12

1. Пшеница

Пшенична зрна су главни прехранбени производ који се користи за добијање брашна и за ферментацију у производњи пива, алкохола, вотке и биогорива.

1.1. Историја

Пореклом је из југозападне Азије. Истраживања су показала да је највероватније место одомаћивања пшенице Дијаберкир у Турској. Ширење узгоја пшенице почело је током неолитског периода, да би се пре 5000 година могла наћи у Етиопији, Индији, Ирској и Шпанији. Миленијум касније стигла је и у Кину. Пре 3000 година употреба плугова које су вукли коњи повећала је производњу житарица која је наставила да расте услед употребе модерних машина и метода као и проширивања обрадивог земљишта.

1.2. Привредни значај пшенице

Основна намена пшенице је за производњу брашна за хлеб. Пшенична зрна се класификују према особинама зрна за намену на тржишту производа. Купци пшенице употребљавају класификације да им помогну при одлуци коју пшеницу купити, јер свака класа има своју употребу. Пшеница је широко узгајана јер даје добар принос по јединици површине, добро расте и у умерено кратким

сезонама даје високо квалитетно брашно које се користи у пекарству. Збпг великих потреба у производњи хлеба производе се велике количине пшенице. Од места производње па до места потрошње потребна је путна мрежа и зато се пшеница користи као средство оцене у међународној трговини.

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU. -----**

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com