

SADRŽAJ

Str.

Uvod

3

Proizvodnja

5

Vrste brašna

5

Pšenično brašno

5

Raženo brašno

8

Ovsano brašno

9

Ječemeno brašno

9

Prosino brašno

9

Heljdino brašno

10

Kukuruzno brašno

10

Proizvodi od brašna

11

Hleb

12

Istorija hleba

12

Analiza brašna

14

Hemijski sastav pšeničnog brašna

14

Pravilnik o kvalitetu žita, mlinskih i pekarskih proizvoda, testenine i brzo smrznutih testa

15

Nutritivne i kalorijske vrednosti

17

ZAKLJUČAK

19

Literatura

20

UVOD:

Brašno je sitno samlevena i prosejana pšenica (žito).

Slika: Pšenično brašno

Ali brašno se pravi (meljavom) i od kukuruza, raži, soje, ječma.

Postoji i cementno brašno.

Iako se brašno skoro svakodnevno kupuje, malo ko zna šta tačno znače oznake na kesi: T 400, T 500...

Brašno je jedna od osnovnih životnih namirnica.

Bez obzira da li je pšenično, kukuruzno, pirinčano, brašno od soje, ječma, raži, badema, kokosa ili krompira, bogato je belančevinama, skrobom, enzimima, mastima, vitaminima, zdravim i hranjivim sastojcima neophodnim za ishranu.

Zbog toga je zastupljeno u kuhinji svakog naroda i nezaobilazni je sastojak gotovo svakog obroka. I u našoj kuhinji brašno zauzima značajno mesto. Ono se odvajkada smatralo znakom izobilja, hrane, što reč brašno u prevodu sa staroslovenskog i znači. Jer, od brašna je, zna se, i u najtežim vremenima nemaštine moglo sve da se napravi i preživi – i hleb nasušni, dovoljan da zasiti i održi u životu, i čorba da okrepi, i zaprška da jelu da punoću, i kolač da se zasladi.

Iz tih vremena ostala je i izreka: „Dok je brašna u kući, nema gladi”, ali i potreba mnogih da u kući imaju brašna i više nego što im je potrebno.

Ali, osim osnovnih osobina o hranjivosti pšeničnog brašna koje je u širokoj upotrebi, većina ne zna mnogo o njemu. Kupuje se upakovano u kese ili džakove, a oznake odštampane na njima često se čitaju bez razumevanja. A uočljive su i jasno napisane.

U njima je naznačeno da je, recimo, u pitanju meko belo brašno

T 400. A, šta sve to tačno znači, prosečnom potrošaču baš i nije jasno.

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

www.maturskiradovi.net

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