ООО «МЕХАНИЗМЫ» · ИНН 7810730142
196650, г. Санкт-Петербург, г. Колпино, ул. Финляндская, д. 33, лит. А, пом. 1Н, оф. 26
Тел.: +7 (812) 748-27-98 · 8 (800) 351-18-05

БЛОГ · ОБЗОРЫ ОБОРУДОВАНИЯ

Просеиватель для муки

Что делает тесто мягким, воздушным и равномерно пропечённым? Одним из ключевых факторов является тщательно просеянная мука.

обновлено 27.12.2024



Многие недооценивают этот процесс, считая его необязательным. В современных условиях основным источником муки служат плетеные мешки по 50 килограмм, которые могут содержать инородные частицы, такие как мешковина, верёвки, камни, металл и даже жучки. Не стоит также забывать, что просеивание позволяет муке «надышаться», как говорили на Руси, подчеркивая важность этого этапа. Все эти задачи решает мукопросеиватель.

Наши предки изначально использовали ржаную муку, пропуская её через деревянное решето с крупными отверстиями. Рожь считалась целебной, она укрепляла иммунитет и улучшала обмен веществ. Однако такая выпечка была грубоватой на вкус и тяжёлой для желудка. Начиная с XVIII века, у представителей высшего сословия: купцов и дворян, на столах появился более изысканный «ситный хлеб». Для его выпечки использовали белую пшеничную муку, многократно просеянную через мелкое сито, что делало выпечку нежной, хорошо поднимавшейся и долго не черствеющей.

Изначально ситный хлеб подавали как деликатес на десерт вместе с мёдом или творогом. Почему бы и сегодня не порадовать гостей и близких такой же вкусной выпечкой? Ведь это всего лишь одна несложная операция в процессе замешивания теста.

Зачем нужно просеивать муку?

- Несмотря на современные методы обработки, производственные ошибки все еще случаются. Даже в

муке высшего сорта можно найти посторонние включения, особенно если покупаем её на развес. Попадание в тесто натуральной нитки, крупы или бумаги можно пережить, но фрагмент полиэтилена способен испортить выпечку.

- В муке иногда встречаются мелкие камни и битое стекло, что представляет опасность для нас и кухонной техники. Упакованная мука защищает от мусора, но рискует стать домом для пищевой моли или долгоносиков. Просеивание помогает выявить этих вредителей и сохранить здоровье.
- При длительном хранении мука слёживается, теряя хлебопекарные качества. При влажности выше 14-15% образуются комки. Просеивание восстанавливает свойства муки, делая её более рыхлой и однородной. Это способствует лучшему смешиванию с другими ингредиентами, и тесто быстрее достигает нужной консистенции.

Мукопросеиватели используются в кондитерской и хлебопекарной промышленности, а также на предприятиях, где необходимо механизировать ручной труд. Они рассчитаны для работы в закрытых отапливаемых помещениях и соответствуют климатическому исполнению УХЛ 4.2 по ГОСТ 15150-69. Их эксплуатация возможна при температуре воздуха от 10 до 45 градусов С и относительной влажности до 80% при 25 градусах С.

Свяжитесь с нами, и мы расскажем все о просеивании различных сыпучих продуктов и мукопросеивателях.