Fachman

remeselná múka

Spracovanie obilia na kamennom mlyne je najlepší spôsob mletia, starý niekoľko tisícročí, preverený mnohými generáciami. Mletie múky prebieha bez oddelenia jednotlivých častí zrna a za studena, pri teplote do 35 °C. Tento šetrný postup zachová v múke všetky biologicky aktívne a hodnotné látky – vitamíny, enzýmy a oleje, pôvodne obsiahnuté v obale a klíčku zrna.

Výsledný produkt sa vďaka pomalému a šetrnému spracovaniu na kamennom mlyne vyznačuje kombináciou unikátnych vlastností, ktorú pri iných múkach, vyrobených medzi oceľovými valcami, nie je nikdy možné dosiahnuť.

Predstavujeme vám múku **Fachman celozrnný remeselný špeciál©**

Výživové vlastnosti

Vláknina – je prítomná najmä v obalovej vrstve zrna. Táto časť zrna ostáva vo výrobnom procese našej múky zachovaná.

Minerálne látky – fosfor, draslík, síra, horčík, vápnik, sodík, železo, mangán, zinok, bór, meď a ďalšie. Najviac minerálov je sústredených v klíčku a obale zrna. Tieto časti zrna ostávajú vo výrobnom procese našej múky zachované.

Vitamíny - thiamin (B1), riboflavin (B2), pyridoxin (B6), tokoferol a ďalšie. Vitamíny sú väčšinou nahromadené v klíčku a obalovej vrstve zrna. Tieto časti zrna ostávajú vo výrobnom procese našej múky zachované.

Glykemický index (GI) je veličina, ktorá je mierou rýchlosti využitia glukózy po požití potraviny. Pri glukóze je rovný 100, za nízky sa považuje GI pod 55. Podľa stupňa poškodenia škrobu sa GI obilných výrobkov pohybuje v širokom rozmedzí 40-90. Rýchlosť resorpcie škrobu počas trávenia a tým aj glykemický index je úmerný miere poškodenia škrobových zŕn pri mlecom procese. Múka zomletá na kamennom mlyne má takmer nepoškodenú štruktúru škrobových zŕn a v porovnaní s inými múkami sa preto vyznačuje omnoho nižším glykemickým indexom.

Pekárenské parametre

Hodnota deformačnej energie W - udáva sa v 10^{-4} J a charakterizuje stabilitu cesta. Tento parameter dosahuje pri svetlých pšeničných hladkých múkach hodnoty 180-240 a preto sa s nimi dobre pečie. Naproti tomu, celozrnné múky sú väčšinou slabšie (W menej ako 180) a sú pre pekárov obťažne využiteľné. Naša múka dosahuje hodnotu W až 224, takže má takmer neobmedzené pekárenské využitie.

Hodnota čísla poklesu (pádové číslo) – určuje kvalitu bielkovinovej a škrobovej zložky a zároveň enzymatickú aktivitu amylas. U hodnôt pod 100s je podozrenie na vážne narušenie cesta – také cestá sú lepivé, výrobky z nich nedosahujú potrebný objem a takáto múka je prakticky nespracovateľná. Naopak, vysoké pádové číslo poukazuje na veľmi dobrú kvalitu bielkovinovej aj škrobovej zložky. Hodnota našej múky je až 469s.

Granulácia – definuje veľkosť frakcie múky a podľa toho sa múky delia na hladké, polohrubé a hrubé. Naša múka je extra jemná a ide ešte nad rámec oborových noriem pre hladké múky. U nás je 100% frakcie veľkostne pod 250µm, čo predstavuje na trhu absolútny unikát.

Zhrnutie

Múka **Fachman celozrnný remeselný špeciál©** sa vyznačuje:

- ✓ zvýšenou výživovou hodnotou a zníženým glykemickým indexom finálnych výrobkov
- ✓ z hľadiska pekárenskej kvality má cesto vyššiu úroveň stability cesta), je viac odolné proti rýchlemu poklesu, nelepí sa, je dobre tvarovateľné a má mimoriadne vysokú kvalitu bielkovinovej aj škrobovej zložky, bez známok poškodenia, zvýšenú väznosti vody, rovnomerné rozdelenie vody v ceste, dobrú reologickú štruktúru cesta a celkovo pozitívny vplyv na objem finálnych výrobkov

Vo výsledku naša múka prináša výsledným pekárenským produktom výživovú hodnotu celozrnných múk, ale aj senzorické vlastnosti, ktorých sa spotrebiteľom pri výrobkoch z iných celozrnných múk nedostáva a ktoré sú typické skôr pre klasické „necelozrnné" biele múky. Potravinárskym prevádzkam tak **Fachman celozrnný remeselný špeciál©** umožňuje podstatné rozšírenie a chuťové zatraktívnenie ľubovoľného sortimentu celozrnných výrobkov.

Kontakt:
E-mail: obchod@kamenny-mlyn.sk
GSM/WhatsApp: +421 904 756244
Web: www.kamenny-mlyn.sk
Instagram: @muka_kamenny_mlyn