

NISU- JA RUKKIJAHU. ÜLDJUHEND KÜPSETUS- OMADUSTE MÄÄRAMISEKS

Wheat flour and rye flour.

General guidance to the drafting of bread-making test

Мука пшеничная и ржаная.

Общее руководство по определению хлебо-
пекарных свойств муки



EESTI STANDARD

NISU- JA RUKKIJAHU. ÜLDJUHEND
KÜPSETUSOMADUSTE MÄÄRAMISEKS

EVS 646:1993

Jõustumisaeg 01.04.94

0 SISSEJUHATUS

Käesolev standard on koostatud rahvusvahelise standardi ISO 6820-1985 "Wheat flour and rye flour. General guidance to the drafting of bread-making tests" alusel.

ISO 6820-1985 on teatmelise iseloomuga ja võib olla kasulik laboratooriumide vaheliste määramismeetodite väljatöötamisel.

Et hõlbustada meetodite vahetamist, on tähtis, et iga meetod oleks täielikult arusaadav ja jäljendatav kõigis maades hoolimata sellest, kui erinevad need meetodid võivad olla. Sama liiki pagaritoodete valmistamisel kasutatavate meetodite jaoks on soovitatav ühtlustada materjale, koostisosade arvu ja teisi tingimusi puudutavaid nõudeid.

Käesolevas standardis kasutatakse terminit "leib" üldmõistena, mis hõlmab kõiki pagaritooted.

1 KASUTUSALA

Standard annab üldjuhise nisu- ja rukkijahu küpsetusomaduste määramiseks ning on mõeldud laialdaseks kasutamiseks küpsetusomaduste määramise meetodite väljatöötamisel ja vormistamisel.

2 NORMATIIVSED VIITED

ISO 712, Cereals and cereal products. Determination of moisture content (Routine method)

/Teraviljad ja teraviljatooted. Niiskusesisalduse määramine (Üldkasutatav kontrollimeetod)/

ISO 2170, Cereals and pulses. Sampling of milled products

/Teraviljad ja kaunviljad. Proovivõtt jahvatatud toodetest/

ISO 3093, Cereals. Determination of falling number

/Teraviljad. Langemisarvu määramine/

ISO 5530/1, Wheat flour. Physical characteristics of doughs

- Part 1: Determination of water absorption and rheological properties using a farinograph

/Nisujahu. Taigna füüsikalised omadused

- Jagu 1: Vee absorptsioon ja taigna reoloogiliste omaduste määramine farinograafi abil/

ISO 5530/3, Wheat flour. Physical characteristics of doughs

- Part 3: Determination of water absorption and rheological properties using a valorigraph

/Nisujahu. Taigna füüsikalised omadused

- Jagu 3: Vee absorptsiooni ja taigna reoloogiliste omaduste määramine valorigraafi abil/

3 VORMISTAMISE ÜLDNÕUDED

Jahu küpsetusomaduste määramise meetodite kirjeldus peab sisaldama kõiki allpool loetletud punkte.*

3.1 Kasutusala

See punkt peab identifitseerima meetodi ja kindlaks määrama:

a) teravilja: nisu, rukis või nende segu, näidates vajaduse korral vastavad vahekorrad;

b) jahu:

- 1) pagaritööstuses kasutatav jahu;
- 2) pagaritööstuse jaoks sobivaks tunnistatud katsejahu;
- 3) erinevatest teraviljaliikidest valmistatud katsejahu.

3.2 Normatiivsed viited

Sisaldab kõikide dokumentide, mida standardi kasutaja hindamiseks vajab, täieliku loetelu.

3.3 Põhimõte

Punkt peab viitama meetodi põhilistele faasidele, eriti nimetades:

- a) retseptuuri teisi komponente peale jahu, vee, pärm ja soola;
- b) segamistingimusi ja -viise (kiire, intensiivne, aeglane jne.)
- c) käärimistingimusi ja -kestust;
- d) vormimisviisi.

3.4 Komponendid

Punktis tuleb kirjeldada erinevate komponentide (v.a. jahu), mida kasutatakse küpsetusomaduste määramisel, omadusi, ettevalmistus- ja säilitamistingimusi.

3.4.1 Vesi

Punktis tuleb viidata kasutatava vee liigile, näiteks joogivesi, ära näidates selle temperatuuri ja vajaduse korral ka temperatuuri, milleni teda tuleb soojendada.

3.4.2 Pärm

Punkt peab kindlaks määrama pärm kasutamise- ja säilitamistingimused. Kuivpärm kasutamisel tuleb ka kindlaks määrata tema regenereerimistingimused.

3.4.3 Sool

3.4.4 Linnased

Punkt peab sisaldama langemisarvu, mille järgi tuleb linnaseid lisada. Tuleb näidata ka linnaste iseloomustus ja päritolu.

3.4.5 Teised komponendid, nagu suhkur, askorbiinhape, rasv, kaaliumbromaat, ammooniumfosfaat jt.*

3.5 Seadmed

3.5.1 Seade taigna vee absorptsiooni määramiseks, näiteks farinograaf või valorigraaf.

3.5.2 Taignasegaja

- Tüüp. Kui vajalik, labade karakteristikud ja arv
- Maht liitrites
- Kiirused (pöörlemissagedused), pöörete arv minutis (min⁻¹)

3.5.3 Käärimiskamber:

* kasutatakse eritingimustel