



В последнее время ассортимент муки в магазинах большой. Кроме пшеничной, можно встретить ржаную, кукурузную, гречневую и рисовую муку, а также готовые смеси для блинов и выпечки хлеба. Ржаную муку в чистом виде или в смеси с пшеничной мукой используют для выпечки хлеба. Из кукурузной муки чаще готовят блюда разных кухонь. Например, поленту, мамалыгу, мексиканские лепешки. Гречневую муку добавляют в блинчики, а еще – готовят из нее макароны. Вермишель и лепешки из рисовой муки также находят своих почитателей. Из любой зерновой культуры или бобов можно сделать муку. Но при этом обычная пшеничная мука была и остается самым популярным видом.

В тестировании 8 марок пшеничной муки:

1. Хуторок
2. Повна чаша
3. Амина
4. Богумила
5. Дніпромлин
6. Август
7. Добродія
8. Київмлин

Сторонников цельнозерновой муки не мало. Это не удивительно, ведь большинство минеральных веществ содержится именно в оболочке зерна. Они при получении муки высшего сорта удаляются. Но такая мука получается нарядного белого цвета, в ней высокое содержание клейковины – комплекса белков, которые обеспечивают подъем теста и пористость выпечки. Так что у каждого вида муки есть свои преимущества. Качество муки зависит от зерна, из которого ее получили. Если пшеница была повреждена морозом или вредителями, начала прорасти, то продукт высокого качества из нее не получится. Также важно чтобы сорт, заявленный на этикетке, соответствовал действительности. Мука низших сортов никакого вреда здоровью не принесет, но она должна стоить дешевле. Подмена сортов – это один из способов фальсификации муки. Значение имеют и условия хранения продукции. Влажность муке категорически противопоказана. Также ее нельзя хранить вместе с продуктами, имеющими сильный запах. Борьба с вредителями на складах, как производителя, так и торговой сети – еще один пункт, влияющий на качество муки.



Важно!

Для получения отличного хлеба, не менее важным чем даже сама мука, являются дрожжи! Воспользуйтесь нашим тестированием различных дрожжей, список тестов внизу данного материала или по поиску на сайте

ТЕСТИРОВАНИЕ

Пшеничная мука – это тот продукт, популярность которого не угасает. Мука есть на каждой кухне, поэтому ее качество вызывает неизменный интерес со стороны потребителей. В нынешнем сравнительном тестировании Центр Экспертиз "Тест" проверил качество 8 марок пшеничной муки высшего сорта отечественного производства. Это марки "Хуторок", "Повна чаша", "Київмлин", "Добродія", "Дніпромлин", "Август", "Аміна" и "Богумила".

У муки оценили маркировку и упаковку, проверили в лаборатории по ряду физико-химических показателей. Вкусовые свойства муки не оценивали, вместо этого провели пробную выпечку хлеба из тестируемых образцов муки.

Маркировка и Упаковка

Все восемь образцов были куплены в традиционных бумажных пакетах, часть весом по 2 кг, часть в упаковках по 1кг. К упаковке муки замечаний не было. Существенных нареканий на информационное оформление муки также не было. Хочется похвалить производителей этого белого продукта за то, что перестали наносить дату изготовления на дно пакетов, ведь это было очень неудобно. Небольшое замечание было только к муке "Київмлин", дата на продукте не очень четкая, немного размытая.

Лабораторные исследования

Основной документ, который устанавливает требования по физико-химическим показателям пшеничной муки разных сортов – это отраслевой стандарт ГСТУ 46.004-99. На этапе лабораторных исследований в муке проверили **массу нетто, влажность, зольность и количество клейковины**.

Масса нетто. Недовес – это самый простой способ обмануть потребителя. На этот раз ни в одном из восьми проверенных образцов муки проблем с массой не было, наоборот: в пакетах муки было чуть больше обещанного.

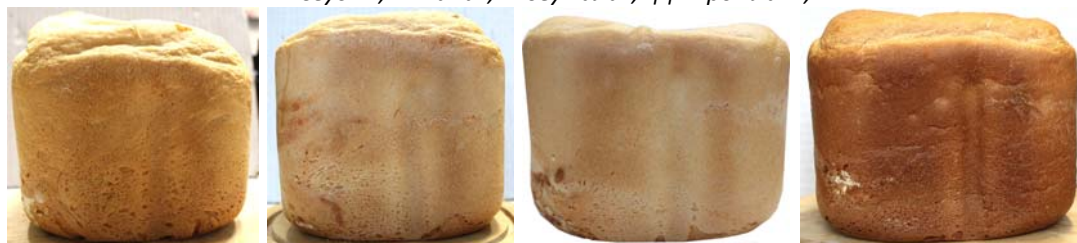
Влажность. Для всех сухих продуктов влажность очень важна, ведь именно она отвечает за сохранность. При повышенной влажности могут развиваться микроорганизмы, в том числе плесень, в результате у муки и у готовых изделий появляется посторонний вкус и запах. Влажность муки не должна превышать 15%. По этому показателю к муке замечаний не было.

Зольность. Это выраженное в процентах содержание минеральных веществ, один из основных показателей сорта муки. По ГСТУ 46.004-99 мука может быть высшего, первого и даже второго сорта, но в продаже, как правило, встречается мука высшего сорта. Зольность муки высшего сорта не должна превышать 0,55%. Более высокие цифры говорят о том, что мука была получена из щуплого зерна или из зерна, у которого не полностью удалены оболочки. В предыдущих тестированиях муки замечания по этому показателю были, на этот раз с зольностью оказалось все в порядке.

Клейковина – это тот показатель, который отвечает за выход хлеба: его объем и пористость. Это связано с тем, что белки пшеницы (муки) при набухании образуют своеобразный комплекс – клейковину, благодаря которой тесто при замесе получается упругим и удерживает углекислый газ, который выделяется при брожении. Если в муке мало клейковины, то красивый и вкусный хлеб, да и другая выпечка, не получится. В пшеничной муке высшего сорта должно быть не менее 24%. На этот раз по этому показателю протестированная продукция соответствовала требованиям.



"Август", "Амина", "Богумила", "Дніпромлин",



"Добродія", "Киевлин", "Повна чаша", "Хуторок"


Практически испытания - выпечка хлеба

Поскольку со стороны лаборатории к муке замечаний не было, то и пробная выпечка обещала порадовать хорошими результатами. Так и произошло. Хлеб готовили по одинаковому рецепту, используя одинаковые ингредиенты, меняя только муку. Из отличной муки хлеб получился отличным: поднялся и был пористым.

Наш рецепт пшеничного хлеба в хлебопечке:

- Вода – 270 мл
- Оливковое масло – 2 столовые ложки
- Мука – 450 г
- Соль 1,3 чайной ложки
- Сахар – 3 чайных ложки
- Дрожжи сухие – 2 чайных ложки или пакетик дрожжей Dr. Oetker (он рассчитан на 500г муки).

Цена и качество

 <p>использование Знака Качества на товарах...</p>	<p>Стоимость за 1кг пшеничной муки в пределах теста составила от 9,45грн за 1кг муки "Аміна" до 14,82грн за 1кг муки "Август".</p> <p>Результаты теста очень порадовали: все 8 образцов муки оказались высокого качества. Особо хотелось бы отметить муку марки "Хуторок" – как один из ведущих производителей Украины эта марка регулярно попадает в наши исследования и почти десять лет радуется своим высоким качеством, что подтверждает Знак Качества "Відмінно" на упаковке. И так, общие оценки "отлично" у муки "Хуторок", "Повна чаша", "Київмлин". А также у "Добродія", "Дніпромлин", "Август", "Аміна" и "Богумила".</p>
---	---

<p>Где куплены образцы?</p>	
	<p>г. Киев:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Metro 2. Мегамаркет 3. Фора
<p>За качество купленного товара перед потребителем отвечает не только изготовитель, но и продавец!</p>	

данные тестирования носят рекомендательный и информационный характер для потребителей и не являются обязательными к исполнению. Окончательное решение за потребителем.

[Общие описания принципов тестирований здесь...](#)

тестирование №601 (код ICRT - ALIM)

Дополнительно прочитать:



Тест: мука (flour). Какая мука такой и хлеб будет (2014)



Тест: соль йодированная (test: iodized salt). Без соли невкусно, без йода бесполезно (2015)



Тест: йодированная соль (iodinated salt). Не белая смерть - а доктор! (2013)



Тест: дрожжи (yeast). Хорошие дрожжи, плохая маркировка (2014)



Тест: сухие дрожжи. Бродить готов? Всегда готов! (2008)



Тест: сухие дрожжи. Без дрожжей нам не прожить (2009)



Тест: мюсли (muesli). Продвинутая овсянка (2015)



Тест: мука. Пшеничное зерно: для муки и хлеба нам дано оно! (2009)



Тест: мука пшеничная (test: flour). Мука: на чем экономят производители? (2016)



Тест: мука (flour). Чтоб не мучиться с мукой, прочитайте тест такой... (2008)







Тест: мука (flour). Не вся мука белая и правильная... (2011)







Тест: оливковое масло (olive oil). Дорогое – не всегда лучшее (2013)

Центр Экспертиз ТЕСТ (www.test.org.ua), тест муки, февраль-март 2018г.

				
Марка)¹	Август	Аміна	Богумила	Дніпромлин
Наименование (данные маркировки)	мука пшеничная высшего сорта	мука пшеничная высшего сорта	мука пшеничная высшего сорта	мука пшеничная высшего сорта
Производитель (данные маркировки)	ООО "Август-Кий"/ пгт. Гостомель, Киевская обл., Украина	ООО "Агро-Юг-Сервис"/ г. Николаев, Украина	ДП "Кулиндоровский комбинат хлебопродуктов"/ г. Одесса, Украина	ООО "Днепромлын"/ г. Днепр, Украина
Масса, кг/Цена, грн)²	1/ 14,82	2/ 18,90	2 / 25,80	1,8/ 21,20
Цена 1кг, грн)²	14,82	9,45	12,90	11,78
Белки/ жиры/ углеводы, г в 100г (данные маркировки)	10,3/ 1,1/ 70,0	10,3/ 1,1/ 70,0	10,3/ 1,1/ 70,0	10,3/ 1,1/ 70,0
Энергетическая ценность, ккал в 100г (данные маркировки)	334	334	334	334
Срок/ условия хранения (данные маркировки)	12 месяцев/ в сухом месте	12 месяцев/ в сухом месте при не выше 10 ⁰ С	12 месяцев/ в сухом месте	12 месяцев/ в сухом месте
Общая оценка (100%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Маркировка (10%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Упаковка (10%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Физико-химические показатели (60%)	в норме	в норме	в норме	в норме
Масса нетто, заявлено/ фактически, кг	1/ 1,013	2/ 2,072	2/ 2,046	1,8/ 1,836
Влажность, не более 15%	13,8	12,6	13,4	12,7
Зольность, не более 0,55 %	0,4	0,27	0,19	0,35
Клейковина сырая, не менее 24%	28,7	28,1	29,2	28,3
Практические испытания (20%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Высота хлеба, см (выпечка в хлебопечке)	13	13	16	14
Шкала оценок	Результаты тестирования касаются только образцов, участвовавших в тесте. Мы не отслеживаем дальнейшие изменения продукта.			
отлично	1) - марки расставлены по оценкам по убыванию, при совпадении оценок - по алфавиту			
хорошо	2) - цены указаны на момент закупки образцов, февраль 2018 г. Цена может отличаться в зависимости от вида и массы упаковки, а также от магазина			
удовлетворительно				
плохо				
очень плохо)* - привело к снижению оценки			

Центр Экспертиз ТЕСТ (www.test.org.ua), тест муки, февраль-март 2018г.

				
Марка)¹	Добродія	Київмлин	Повна чаша	Хуторок
Наименование (данные маркировки)	мука пшеничная высшего сорта	мука пшеничная высшего сорта	мука пшеничная высшего сорта	мука пшеничная высшего сорта
Производитель (данные маркировки)	ООО "Добродія Фудз"/ г.Цюрупинск, Херсонская обл., Украина	ООО "Киевмлин"/ г.Киев, Украина	для продажи в сети "Сильпо", "Фора", "Фоззи", "Траш" на ООО "Клещинский консервный завод"/ с.Клещинцы, Черкасская обл., Украина	ООО "Родной продукт"/ пгт. Соленое, Днепропетровская обл., Украина
Масса, кг/Цена, грн)²	2/ 25,68	2 / 23,94	1/ 9,99	2/ 23,03
Цена 1кг, грн)²	12,84	11,97	9,99 (акционная цена)	11,52
Белки/ жиры/ углеводы, г в 100г (данные маркировки)	10,3/ 1,1/ 70,0	10,3/ 1,1/ 70,0	10,3/ 1,1/ 70,0	10,3/ 1,1/ 70,0
Энергетическая ценность, ккал в 100г (данные маркировки)	334	334	334	334
Срок/ условия хранения (данные маркировки)	12 месяцев/ в сухом месте при не выше 10 ⁰ С	12 месяцев/ в сухом месте	12 месяцев/ в сухом месте	12 месяцев/ в сухом месте
Общая оценка (100%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Маркировка (10%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Упаковка (10%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Физико-химические показатели (60%)	в норме	в норме	в норме	в норме
Масса нетто, заявлено/ фактически, кг	2/ 2,054	2/ 2,077	1/ 1,041	2/ 2,066
Влажность, не более 15%	11,8	14	14,4	13
Зольность, не более 0,55 %	0,22	0,29	0,37	0,49
Клейковина сырая, не менее 24%	29,7	28,3	32,4	29,8
Практические испытания (20%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Высота хлеба, см (выпечка в хлебопечке)	14,5	16	13	14
Шкала оценок	Результаты тестирования касаются только образцов, участвовавших в тесте. Мы не отслеживаем дальнейшие изменения продукта.			
отлично	1) - марки расставлены по оценкам по убыванию, при совпадении оценок - по алфавиту			
хорошо	2) - цены указаны на момент закупки образцов, февраль 2018 г. Цена может отличаться в зависимости от вида и массы упаковки, а также от магазина			
удовлетворительно				
плохо				
очень плохо)* - привело к снижению оценки			