

## Основные показатели для анализа сырья (пшеницы)

Влажность

Белок

Зольность

Жир

Крахмалистость (в сухом веществе)

Сырая клейковина (в пшеничной муке)

Размер частицы муки

Число падения

Размер крахмальных частиц

Сырая клетчатка

Крахмал А/ крахмал В/ крахмал С

Насыпной вес  
(Абсолютный) вес тысячи семян

Сорная примесь

## Дополнительные показатели для анализа сырья (пшеницы)

Пищевые волокна

Поврежденный крахмал

Щуплое зерно

Амилограмма

Качество помола

Крупность зерна

Примеси песка

Примеси металла

Абсорбция воды пшеничной мукой, индекс качества муки, время формирования теста, степень размягчения теста и время его стабилизации

Сопротивление растяжению теста, растяжимость теста, площадь кривой растяжения

Реологические свойства теста из пшеничной муки

Афлатоксин

Определение количества колоний микроорганизмов