



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ OPIS PATENTOWY

Nr 39387

Kl. 42 1, 9/02

**Wrocławskie Okręgowe Zakłady Młynarskie
(Młyn w Dzierżoniowie) *)**

Dzierżoniów, Polska

Sposób określania wartości technologicznej mąki pszennej

Patent trwa od dnia 5 listopada 1955 r.

Sposób według wynalazku polega na oznaczaniu wartości nazwanej „liczbą glutenową”, która wyraża wartość technologiczną mąki pszennej. Wartość technologiczna mąki wyrażona zostaje cyfrowo. Sposób według wynalazku pozwala na wyeliminowanie przy oznaczaniu wartości technologicznej mąki aparatu konstrukcji Brabendera, tak zwanego farinografu.

Sposobem według wynalazku liczbę glutenową oznacza się następująco: określa się w znany sposób zawartość procentową mokrego glutenu w badanej próbce oraz jego jakość (metodą rozpyływania), po czym z uzyskanych wartości wylicza się liczbę glutenową według wzoru empirycznego $l. g = a/2 - b \cdot 0,065$), w którym a — oznacza procentową zawartość mokrego glutenu, a b — rozpywalność glutenu.

P r z y k ł a d. W badanej mące pszennej oznacza się procentową zawartość mokrego glutenu. Następnie oznacza się jakość glutenu. W tym celu z wymytego glutenu odważa się 5 g i formuje go w kulkę, którą układa się na płytce szklanej, średnicę kulki mierzy się za pomocą linijki z podziałką lub papieru milimetrowego, który w tym celu podkłada się pod płytkę szklaną.

Średnicę kulki mierzy się w dwóch prostopadłych do siebie kierunkach, przyjmując za wynik średnią arytmetyczną z obu pomiarów. Jest to wielkość początkowa $\varnothing_1$. Następnie kulkę przykrywa się zlewką. Na dnie zlewki umieszcza się zwilżony krążek bibuły filtracyjnej, który zapobiega wysychaniu kulki glutenu, (zwrócić uwagę by nadmiar wody, ściekający z krążka nie stykał się z kulką glutenu).

W ten sposób zabezpieczoną kulkę pozostawia się na okres jednej godziny w temperatu-

*) Właściciel patentu oświadczył, że twórcą wynalazku jest inż. Stanisław Bogusz.

rze pokojowej. Po upływie tego czasu pomiar wykonuje się poraz drugi. Otrzymuje się wielkość $\bar{\phi}_2$. Różnicę między pierwszym a drugim pomiarem ($\phi_1 - \phi_2$) nazwano „rozplywalnością glutenu”, wyrażoną w milimetrach. Oznaczenie należy wykonywać równolegle na dwóch próbkach wyliczając średnią arytmetyczną z obu wyników.

Mając oznaczoną ilość i jakość glutenu wylicza się „liczbę glutenową” według wzoru:

$$L.g. = a \cdot (2 - bn)$$

w którym a — oznacza procent mokrego glutenu

b — rozplywalność glutenu po 1 godzinie wyrażoną w mm

n — 0,065 (współczynnik proporcjonalności).

Zastrzeżenie patentowe

Sposób określania wartości technologicznej mąki pszennej znamienny tym, że oznacza się wartość nazwaną „liczbą glutenową”, która wyraża wartość technologiczną mąki, według wzoru empirycznego.

$$L.g. = a \cdot (2 - b \cdot 0.065)$$

w którym a — oznacza procentową zawartość mokrego glutenu

b — rozplywalność glutenu — obie wartości wyliczone według znanych metod.

Wrocławskie Okręgowe
Zakłady Młynarskie
(Młyn w Dzierżoniowie)