**SKLADOVANIE MÚKY**

**Akostné prijímanie múky**

**Pri skladovaní múky je dôležité poznať nielen požiadavky na teplotu a vlhkosť v miestnosti, ale aj niektoré ďalšie faktory, ktoré môžu ovplyvniť bezpečnosť produktu.**

**Napríklad priame slnečné lúče, preto by sa mala múka skladovať buď v nepriehľadnom balení alebo na mieste chránenom pred svetlom.**

**Múka veľmi rýchlo** **absorbuje pachy látok a výrobkov,** **ktoré sa nachádzajú v jej blízkosti. Preto je potrebné ju odstrániť od zdrojov silného zápachu (káva, korenie, čaj, chemikálie pre domácnosť atď.), najlepšie na samostatnej ploche, v osobnej zásuvke alebo skrini.**

Kontajnery na skladovanie múky majú tiež veľký význam. Najlepšie je vybrať hermeticky uzavreté sklenené alebo plastové nádoby. Alternatívou môžu byť bielizňové vrecká, kovové plechovky alebo papierové vrecká, ktoré neblokujú prístup vzduchu a teda vlhkosti k výrobku. Preto sú menej výhodné a múka skladovaná v nich vyžaduje dodatočnú kontrolu svojho stavu. Ak ukladáte múku do papierových vreciek, je najlepšie to urobiť v chladničke.