**Vplyv skladovania na akosť múky**

Pri uskladnení múky pôsobia na ňu tieto činitele:

- vlhkosť ovzdušia, v ktorom sa múka uskladňuje  
- teplota skladových priestorov  
- čas uskladňovania múky

Počas dlhodobého skladovania múky sa v nej vyskytujú nasledovné zmeny:

1) vlhkosť výrobkov sa mení a to závisí od povahy a vlhkosti samotného výrobku, ako aj od relatívnej vlhkosti vzduchu a teploty v sklade

2) zvyšuje kyslosť múky a najmä kyslosť jej tuku; vzniká oxidácia tukov

3) v múke dochádza k zmene farby

4) lepok v múke sa mení, stáva sa silnejšou, menej ťahovou a pružnejšou

5) mení sa aktivita enzýmov