**Vplyvy mletia na zloženie múky**

Múka sa vyrába mletím zŕn, pšenice a raži v mlynských valcových stoliciach. Z jednotlivých stolíc sa získava múka rozličného vymletia.

**Obilie sa môže mlieť** v podstate dvojakým spôsobom:

* **na vysoko** (rozomlieľaním na mlecích stoliciach)
* **na plocho** (zomletie celého zrna naraz medzi mlecími kameňmi)

**Výškou vymletia sa vyjadruje výťažnosť múk zo 100 kg obilia, napríklad 80% výťažnosť znamená, že zo 100 kg obilia sa získa 80 kg múky.**

Na biologickú hodnotu múk nemajú vplyv len jednotlivé zložky zrna v múke, ale aj technológia mletia.

**Výšky vymletia vplývajú na sfarbenie aj chuť múky.**

**Podľa spôsobu vymieľania múku poznáme:**

**– vysoko vymletá múka** (výťažnosť 80-82%) – tmavšia farba, nižšia trvanlivosť, horšia stráviteľnosť, vyššia biologická hodnota

**– nízko vymletá múka** (výťažnosť 40-60%) – biela, lepšie stráviteľná, má vyššiu trvanlivosť, lepšiu pečivosť, nižšiu biologickú hodnotu

**– celozrnná múka** – vymletie až na 97%, má vyššiu biologickú hodnotu, no je ťažšie stráviteľná

