

«СУПЕРМУКА» — волшебство природной биохимии зерна



Безусловно, мука является самым первым и основным ингредиентом для выпечки хлебобулочных изделий. О ней знали еще древние люди, умели отбирать лучшие зерна для помола, селекционировать сорта пшеницы.



С приходом индустриализации зерно стали молоть уже не в жерновых мельницах, а автоматизированным путем. Тогда появились стандарты муки, сорта и ГОСТы. Каждому технологу на хлебозаводе известно, насколько качество муки важно для производства и насколько она приходит разная, но одновременно одинаково соответствующая государственным стандартам. Технологи приспосабливаются к данной ситуации, добавляют смеси и улучшители, процесс производства не прерывается. А когда на зарубежных семинарах идет разбор технологического процесса, то вопрос качества муки и сравнение с европейским аналогом возникает моментально. Мука разная, и это факт. Можно ли решить проблему качества муки, и самое главное, более углубленно изучить качество зерна? Я думала, что нельзя... Но ошиблась и восхитилась исследованиями российского проекта «СуперМука», которые любезно пригласили меня приехать к ним в гости.

И вот я в Тульской области, не так далеко от Москвы. В уютном офисе компании, оформленном в европейском стиле: вокруг красивые фотографии, колосья пшеницы. В окне виднеются многочисленные силосы для хранения зерна, тут же мельница. Когда-то на этом месте был хлебозавод с собственным мукомольным производством, именно поэтому руководство хорошо помнит вечный спор между начальником мукомольного производства и главным технологом. А спор заключался именно в ГОСТовских стандартах муки, которые на вы-



ходе давали совершенно разные результаты при технологическом процессе замеса теста и выпечке. А начальник мукомольного производства просто недоумевал. Ведь по ГОСТу мука одинакового качества: массовая доля клейковины, ИДК, ЧП, влажность.

Руководство компании зацепил этот спор, и с тех пор фокус переключился именно на исследовательские работы по изучению свойств зерна и муки. Это случилось около 16-и лет назад.

На сегодняшний день в компании работает 70 человек, увлеченных своим делом и постоянно стремящихся повысить профессиональный уровень. Для клиентов открыт большой и современный демозал с пекарней, чтобы на практике поработать с уникальной мукой. Семинары проходят каждые две недели по различным тематикам и совершенно бесплатны для посетителей. Надо только заранее записаться.

Мифы о муке

В хлебопекарном мире ходят различные мифы о муке, часто работающие на руку технологам.

Миф №1: «хорошая и плохая мука». Многие думают, что у одного производителя, мука хорошая, а другой мукомольный завод не очень старается, и мука у него «не очень хорошая». На самом деле, все мукомольные заводы производят муку в соответствии с ГОСТом, но поскольку разброс показателей достаточно широкий, то мука все время получается разной. Сегодня она подходил для вашей выпечки, а завтра нет. Нет плохой и хорошей муки. Есть подходящая и неподходящая мука. Та мука, которая подойдет для производства, скажем, бисквитов, абсолютно точно не подойдет для производства французского круассана.

Для того, чтобы произвести подходящую муку, необходимо подобрать подходящее зерно.

Миф №2 «хорошая мука подходит для любой выпечки». На самом деле невозможно из одного мешка муки произвести разные продукты. Для каждого из них тесто должно обладать уникальными реологическими свойствами. Реологические свойства – это комплекс показателей, которые характеризуют поведение теста из этой муки, от замеса, формовки – до начала выпечки.

Миф №3: «Если взять любую, самую дешевую муку, добавив туда необходимый улуч-



шитель, тогда получится «хорошая» мука». К сожалению, не всю муку можно улучшить таким образом. Как правило невозможно кардинально исправить качество муки улучшителями, если нативные свойства крахмала и белка не соответствуют необходимым параметрам.

Большинство мукомольных предприятий до сих пор оценивают качество муки на основании аналитических данных. Зачастую они слишком мало говорят о технологических свойствах муки, так как при идентичных показателях, которые будут соответствовать ГОСТу, реологические показатели могут быть абсолютно разными.

Лаборатория

Сердце проекта «СуперМука» – это, конечно же, лаборатория. Шаг за шагом, изучая и сравнивая результаты анализов зерна и муки, делая тестовые выпечки, специалисты компании нашли зависимость качества хлебобулочных изделий от основных реологических параметров муки.



Сверхсовременная и максимально оснащенная лабораторным оборудованием фирмы CHOPIN TECHNOLOGIES, компания определила 16 наиболее важных показателей реологических свойств теста. Это поистине какая-то магия

Важно понимать поведение муки на всех этапах технологического процесса от замеса до выпечки. Так на этапе замеса мука для разных изделий должна вести себя по-разному: для чиабатты должна впитывать как можно больше воды и во время длительного замеса, при развитии клейковины, удерживать эту воду. Мука для вафель – наоборот, иметь невысокое водопоглощение и быстро разжижать тесто.

Те, кто занимается производством круассанов, наверняка сталкивались с проблемой, когда тесто недостаточно эластичное, рвется, образуя неровные края при раскатке. Эти параметры также не регламентируются ГОСТом, но зато их можно оценить при помощи альвеографа.

Очень важно понимать, как будет проходить процесс бро-



жения, сколько времени необходимо тесту достичь максимального подъема. Эти параметры оказываются также можно контролировать при помощи реофермометра. А тем более цвет корки хлеба и сохранение свежести изделий после выпечки можно контролировать при помощи специальных приборов.

Какие же приборы позволяют на столь высоком уровне оценить качество муки?

- Миксолаб. Анализируя муку на этом приборе, определяется, как поведет себя тесто во время замеса. Не будет ли оно разжижаться, сколько может принять воды. А также на основании этого метода можно спрогнозировать, как изделие поведет себя в печи, как долго будет сохранять свежесть, не черстветь, какая будет у него пористость

- Альвеограф. Помогает понять, какая растяжимость получится у теста. Будет ли, к примеру, тесто для слоеных изделий достаточно эластичным, но при этом оставаться упругим, чтобы сохранять слои при раскатке;
- Реоферментометр.

Показывает, какой у теста будет

подъем, не будет ли изделие «оседать» в печи.

Все показатели, находятся в строгом диапазоне и всегда будут в оптимуме, что гарантирует стабильное качество муки от партии к партии. При формировании партии муки прикладывается вся документация и лабораторный анализ.

Особая пицца

Мука для пиццы занимает особое место среди прочих видов продукции. Ведь с нее и начинались исследования зерна и



муки. Один московский ресторатор как-то пожаловался, что муку приходится заказывать только из Италии для производства пиццы, российская категорически не подходит, сколько ни пробовали. Тогда в лаборатории появилась первая пицца-печь, и пришлось всерьез погрузиться в технологический процесс приготовления пиццы и изучить его досконально.

Сначала в лаборатории проанализировали муку всех известных мировых брендов, выпекали из нее пиццу, сравнивали результаты, нашли зависимость от реологических характеристик и начали подбирать зерно, которое даёт в муке схожие результаты.

Результат превзошел все ожидания! Специалисты компании «СуперМука» нашли решение в создании идеальной муки для пиццы, используя только знания о зерне и реологических параметрах муки. Конечно, с тех пор московский ресторатор работает только на СуперМуке. Так и многие другие пиццайоло страны.

Интервью с Марией Володько, маркетологом проекта «СуперМука»



ПАРТНЕР: Мария, расскажите, в чём уникальность компании?

Мария Володько: В нашей стране практически в каждом регионе есть мукомольное производство. В некоторых даже по несколько комбинатов. И кажется, о какой уникальности может идти речь? Есть предприятие, которое перерабатывает зерно, и есть ГОСТ на пшеничную муку, согласно которому её производят. Но мы работаем немного иначе.

Мы производим продукт для профессионалов – специализированную муку для различных видов изделий. К сожалению, действующий ГОСТ на муку весьма примитивен, и тех параметров, которые он регламентирует, недостаточно для того, чтобы оценить, насколько мука подойдёт для производимого изделия. Разброс показателей настолько велик, что обычная мука ГОСТ ВС по реологическим параметрам всегда разная. В таких условиях невозможно спрогнозировать качество готового продукта.

И мы пришли к тому, что без контроля реологических свойств подходящую муку не произвести.

Сегодня, помимо ГОСТовских показателей, мы контролируем дополнительно 16 параметров качества муки. 16 параметров, которые отвечают за реологию теста! У нас самая оснащённая в России лаборатория: представлена почти вся линейка приборов компании Chopin Technologies. Это позволяет нам контролировать поведение теста на каждом этапе технологического процесса: от замеса до выпечки, и прогнозировать внешний вид и структуру готового изделия.

П.: На какие особенности вы делаете акцент, рассказывая о своем продукте?

М.В.: Общаясь с нашими партнерами, я всегда делаю акцент на то, что не бывает универсальной муки. Для каждого вида изделий необходимо подбирать муку с определенными реологическими характеристиками. Нельзя из одной и той же муки приготовить и круассан, и бисквит, и багет, и пиццу.

И Вы знаете, лично мне всегда очень хочется рассказать о том, что и в России есть качественная мука стабильного качества! И что многих проблем с качеством готовых изделий можно избежать, просто правильно подобрав муку. Практикующие пекари, думаю, меня поймут.

П.: Есть ли поддержка технологов?

М.В.: Конечно! Какой смысл производить качественную муку, если не предоставлять правильную технологию? Я всегда обращаю внимание на то, что при нарушении технологии хорошего результата

не добиться, даже используя качественное сырьё. Ошибочно думать, что если на мешке с мукой написано «Для багетов», то можно пренебречь технологией и всё равно получить отменный результат. Нет. Профессиональная мука – это не волшебный порошок, добавив к которому воду априори получится классное изделие. Правильный результат – это всегда комплекс факторов: сырьё, технология, оснащённость пекарни. И даже отношение к своему делу играет роль!

Мы много учимся и всеми своими знаниями делимся с нашими партнёрами-хлебопёками. Регулярно повышаем уровень знаний, посещаем международные выставки по хлебопечению, ищем новые решения и возможности. К нам всегда можно обратиться за консультацией, рекомендациями, подробными технологическими картами. Мы проходили обучение во Франции (INBP), Германии, Латвии. У нас есть собственный учебный центр, где мы бесплатно проводим обучение для профессионалов отрасли.

П.: Как часто проходят семинары и по какой тематике?

М.В.: Обучающие курсы мы проводим примерно два раза в месяц. На текущий момент у нас четыре обучающие программы: «Ассортимент хлебного бутика», «Французская выпечка», «Классическая пицца» (AmericanStyle, ItalianStyle) и «Римская пицца».

П.: Есть ли требования по оснащению пекарни для лучшей работы клиентов?

М.В.: Наше мнение может быть немного субъективным, так как непосредственно оснащением пекарен мы не занимаемся. Но можем дать определенные рекомендации при необходимости, понимая технологию производства того или иного изделия.

П.: Сколько предприятий на данный момент пользуются вашей мукой?

М.В.: Сложно сказать. На текущий момент наша продукция присутствует в каждом регионе России: от Калининграда до Владивостока, а также в странах ближнего зарубежья. Знаете, как приятно знакомиться, к примеру, на выставках, с нашими действующими партнёрами! Нас такое дело связывает!

П.: Что бы вы пожелали российским хлебопёкам?

М.В.: Я бы пожелала новых идей, а также энергии и сил на их воплощение! И, конечно, чтобы дело приносило удовольствие!

Беседовала Екатерина Старкова