



purato

Food Innovation for Good

**Analiza  
făinii**

# Date din analiza Puratos privind calitatea făinii în 2022

# Analiza făinii

- În general, făina conține un **procent de gluten umed** de peste 24%, media făinurilor testate oprindu-se la valori superioare de 32 - 34%.
- **Indicele de deformare** este, cu predilecție, cuprins între 2-5 mm, întâlnindu-se aproape ca și excepție făinuri cu deformări mai mari de 6 mm și aproape inexistent atacul de ploșniță. Ponderea făinurilor cu indice de deformare mic (făinuri scurte) este de aproximativ 85-90% din totalul făinurilor.
- **Lucru mecanic** (W) al făinurilor analizate se situează la o valoare medie de 190, preponderent întâlnim valori de peste 300 10e-4J. Pentru făinurile analizate, doar 20% din totalul acestora înregistrează o valoare inferioară. Înregistrăm, astfel, un an cu o calitate superioară a făinii comparativ cu media anilor precedenți.

# Analiza făinii

- **Raportul P/L** variază între 0,6 - 1,3 în 2022 față de 1,1 - 2,0 în 2021. Intervalul mic de decalaj al valorii P/L regăsit la făinurile analizate în acest an întărește ideea unei fluctuații mai mici de calitate comparativ cu anii precedenți. Media se situează în jurul valorii 0,75 față de 1,85 anul trecut, fapt ce, în corelare cu ceilalți parametri, ne arată că aluaturile ce se obțin din făina din acest an au proprietăți reologice bune și impun un grad de prelucrabilitate mare cu rezultate bune.
- **Indicele de cădere** a făinurilor este cuprins între 350 și 400s, ușor mărit comparativ cu anii precedenți.

**THANK  
YOU**

