

## Eksperta slēdziens

Maizes ražotāji arvien meklē un izstrādā jaunus maizes veidus, arvien pieprasīti tradicionāli un nacionāli izstrādājumi, kam pilnībā atbilst arī šie mieži. Kailgraudu miežu šķirnes 'Kornelija' graudi/milti veiksmīgi izmantojami maizes cepšanai un kviešu maizes uzturvērtības paaugstināšanai.

Mīklas gatavošana ar dažādu daudzuma miežu pilngraudu miltu piedevu būtiski neatšķirās no kontroles parauga mīcīšanas. Sagatavotā mīkla pēc īpašībām bija līdzīga kviešu mīklai (kontroles paraugam), bet krāsa mazliet tumšāka, jo pilngraudu miežu milti satur graudapvalkus. Kontrolcepienu receptūra ir vienkārša un mīklas gatavošanā līdzās miežu pilngraudu miltiem vai graudiem izmantojām kviešu miltus (550.tips), raugu (3%), cukuru (3%), sāli (1.8%) un ūdeni. Mīklu gatavojot ar ieraugu, kura gatavošanā izmanto miežu pilngraudu miltus, jāreķinās ar ilgāku laiku, ko nepieciešams ieplānot ierauga pagatavošanai.



Visi maizes paraugi ar miežu pilngraudu miltiem vai graudiem pēc formas un ārējā izskata bija atbilstoši izstrādājuma prasībām, pietiekami apjomīgi. Jo vairāk mīklā izmantoti miežu milti, jo tumšāk iekrāsojās maizes garoziņa. Izvērtējot uzturvielu saturu maizes paraugos, jāatzīmē, ka  $\beta$ -glikānu saturs maizē ar 30% un 40% miežu piedevu, palielinās būtiski-attiecīgi par 1.3 un 1.7 g/100 g maizes,

Maize ar kailgraudu miežu šķirnes 'Kornelija' graudiem vai pilngraudu miltiem ir vērtējama kā jauns, konkurētspējīgs izstrādājums, ar augstvērtīgu sastāvu, labām garšas īpašībām. Jāturpina sadarbība ar maizes cepējiem, lai ražošanā plašāk izmantotu augstvērtīgos miežu graudus. Katram ražotājam ir iespēja receptūru pilnveidot, papildinot to ar citām izejvielām un izstrādājot sev tīkamo maizes struktūru, formu un garšu.

Dr.sc.ing. Daiga Kunkulberga