

Malomipar

Traszkovics Zsolt
traszkovics@tanmuhely.hu

www.tanmuhely.hu

A **malom** szilárd anyagok őrlésére szolgáló berendezés illetve létesítmény.

Hagyományosan szél vagy vízi energia hajtotta; ahol ez nem állt rendelkezésre ott az állati erővel hajtott szárazmalmok terjedtek el.

A hasonló meghajtású egyéb munkát végző létesítményeket is malomnak hívja a népi nyelv. pl.: fűrészmalom, papírmalom.



Liszt

A **liszt** finom őrlemény, általában gabonából. A lisztekből leggyakrabban kenyér-, illetve lepényféléket készítenek, de lehetséges alkoholos itallá is erjeszteni, vagy dísz tárgyakat, illetve ragasztót készíteni belőle.

A gabonaliszt a malomipar terméke és jellemzően a sütőipar használja fel.

Liszt készítése

A gabonát aratás után gabonatarolóknak (*siló*) tárolják, innen szállítják a malmokba.

A malmokban egy összetett művelet sor alatt először a szennyeződésektől megtisztítják a gabonát, aprítják (*megőrlik*), és osztályozzák (*szítálás*) termékfajta és szemcseméret szerint.

Az őrlés célja a gabonaszemek két fő alkotójának, a héjnak és a magbelsőnek a lehető legtökéletesebb szétválasztása. Ezután a további felhasználásnak megfelelően adagolják és csomagolják a termékeket.

Liszt kódok

A betűk a magyar nevek rövidítései, míg a szám a termék hamutartalmának százsorosa, tehát a szervesanyag tartalmára utal.

■ A sütőiparban használt kódok:

- **BL-55**: finom(búza)liszt,
- **BL-80**: fehér kenyérliszt,
- **BL-112**: félféher kenyérliszt,
- **BFF-55**: rétesliszt,
- **AD**: búzadara,
- **GL-200**: Graham liszt;
- **TL-50**: téztaipari liszt,
- **DSL**: durum simaliszt, **TDD**: téztaipari durum dara,
- **TBL-70**: fehér tönköly(búza)liszt, **TBL-300**: teljes kiőrlésű tönköly(búza)liszt,
- **RL-60**: fehér rozsliszt (rozsláng), **RL-90**: világos rozsliszt, **RL-125**: sötét rozsliszt, **RL-190**: teljes kiőrlésű rozsliszt.

- Az első betű jelöli, milyen gabonából készült a liszt:
B - búza
R - rozs
- A második betű a szemcse nagyságot jelöli:
L (liszt) - apró szemcséjű finomliszt
F (fogós) - nagyobb szemcse nagyság
FF (kétszerfogós)
- A szám pedig a hamutartalmat fejezi ki. Minél nagyobb, annál több a héj anyag vagyis a korpa a lisztben.

Búzaliszt A sütéshez szükséges legfontosabb nyersanyag. Ha a lisztet vízzel összekeverjük, gyúrjuk, akkor jellegzetesen megváltozik. Könnyen emészthető.

Rozsliszt A rozs mostohább éghajlatú vagy gyengébb talajú vidék gabonája. A rozsliszt fehérjei nem állnak össze sikerre, mert a növényi nyálkaanyagok megakadályozzák a nagy molekulák kialakulását. Ezért tisztán rozslisztból nem célszerű kenyeret készíteni. (max. 50%) A rozsliszt keményítője eltér a búzaliszt keményítőjétől, a vizet jobban magába zárja. Ebből is adódik, hogy a rozskenyér tovább marad friss állapotban.

Graham-liszt Az elnevezése a liszt bevezetését kezdeményező Graham amerikai orvos nevéből származik. A Graham-liszt étkezési búzából őrölt liszt, amely a gabonaszem héjrészeit (korpa) is tartalmazza. Emésztési zavarokban szenvedő betegek részére nagyon ajánlott. A Graham-liszt nagy héjtartalma miatt zsírban, cukorban, enzimekben gazdag, ezért romlandóbb, mint a búzaliszt, de tovább eláll, mint a teljes kiőrlésűek.

Durumbúza A mérsékelt égöv melegebb vidékein (főleg Olaszországban) váltja fel részben a kenyérbúzát. Lisztje fehérjében igen gazdag, szeme igen kemény (neve is innen ered). A durumbúzából sikkjének különleges minősége alapján főleg a szárítástechnika gyártásának kiváló alapanyaga. A tojásos tésztaikkal szemben túlfőzve sem ázik szét. A durumlisztos kenyér kissé sűrűbb, tömörebb, mint a fehérkenyér; belseje a kukoricakenyérre emlékeztető sárgás színű lesz.

Tönkölybúza Ősi faj. Ezt a búzafajtát már Egyiptomban is termesztették. Rendkívül magas fehérjetartalma (azaz jól kelesztendő a magas sikkertartalma miatt), ideális ásványi anyag és nyomelem tartalma miatt az emésztőrendszer számára igen kedvező. Szeléntartalma különösen magas. Szeretik bio élelmiszerként, mert teljesen vegyszermentesen termesztendő. Bárna használható minden olyan receptnél, ahol búzalisztet említenek.

Kukoricaliszt Fontos szerepe van az egészséges táplálkozásban. Glutén- (liszt-) érzékeny betegek diétájában is felhasználhatók. Nem ajánlatos 30%-nál többet tenni a búzaliszt mellé, mivel a kukorica nem tartalmaz sikkert, tehát az ilyen kenyér törekeny, száraz lesz és hamar kiszárad. Viszont szép sárga színű, kellemes ízű lesz tőle a kenyér.

Rizsliszt Fontos szerepe van az egészséges táplálkozásban. Glutén- (liszt-) érzékeny betegek diétájában is felhasználhatók. Sűrítő adalékként is praktikus.

Árpaliszt Csak magában használva nagyon tömör, lapos lesz a kenyér. Bizonyos arányban búza- és rozsliszttel keverik. Kis mennyiségben használjuk. Vas és cink tartalma emítésre méltó.

Hajdinaliszt Földes ízű, kis mennyiségben használandó.

Szójaliszt Magas fehérje tartalmú, egészséges táplálék kiegészítő. Kis mennyiségben használjuk, csupán 5-10% legyen a lisztmennyiség súlyának. Nagyobb mennyiségben a tészta állagát rontja.

