

Требования к качеству круп.

Качество круп определяют по цвету (изменение цвета крупы - признак ухудшения ее качества и начала порчи); вкусу и запаху, которые должны быть свойственными данному виду крупы, без посторонних запахов и привкусов (появление затхлого или плесневелого запаха, кислый и горький привкус указывают на ее несвежесть и порчу). Только овсяная крупа имеет специфический слабый привкус горечи.

Влажность круп должна быть 10-14%. Основным показателем, по которому крупы делят на сорта, является содержание в них доброкачественного ядра, которое указывает на количество полноценной крупы в данной партии и степень ее чистоты. Чем выше качество крупы, тем больше процент доброкачественного ядра. Нормируются сорная и минеральная примеси. Не допускается зараженность круп амбарными вредителями (долгоносиком, клещом, хрущакom и огневкой). При хранении круп может происходить их прогоркание, плесневение, они могут приобретать затхлый, гнилостный запах, горький вкус, а также снижение пищевой ценности.

Упаковывают крупу в чистые сухие мешки, пакеты. Хранят крупу при температуре не выше 18°C и относительной влажности воздуха 65-70%. Гарантийные сроки хранения крупы не установлены, но в условиях торговли при правильном хранении крупы можно хранить до года (а овсяные - не более 4 мес).

Все виды круп должны отвечать требованиям ГОСТов и обладать присущими им вкусом, запахом без посторонних привкусов и запахов. Массовая доля влаги в крупе не более 12-15,5%. Основным показателем, по которому крупа делится на сорта, является содержание доброкачественного ядра. Обязательными требованиями к качеству всей крупы, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья населения, является наличие примесей в виде минеральной — не более 0,05% (песок, галька, частицы земли, шлака), органической — не более 0,05% (цветковые пленки, частицы стеблей), семян растений (дикорастущих, культурных), вредной примеси — не более 0,05% (головня, спорынья, софора лихохвостая, вязель разноцветный), металломагнитные примеси — не более 3 мг на 1 кг продукта.

Снижение качества зерна и продуктов его переработки может быть вызвано развитием в них микроорганизмов (бактерий, грибов), содержанием ядовитых сорных примесей (куколь, горчак, вязель и другие), поражением амбарными вредителями.

Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов не должно превышать допустимого уровня.

Пищевые микотоксикозы возникают при употреблении изделий из зерна, зараженного токсическими веществами микроскопических грибов. К микотоксикозам относят эрготизм (зерно с примесью спорыньи), фузариотоксикоз (перезимовавшее в поле зерно зараженное токсинами грибов из рода фузариум) и афлотоксикоз (злаковые культуры пораженные грибами из рода *Penicillium* и *Aspergillus*). Основной мерой профилактики микотоксикозов является соблюдение