



Sert seeme
Toilas 1-2.12.2011
Tartu Mill AS
Kvaliteedijuht
Marin Mägi



- Veski kui ettevõtte ajalugu algab aastast 1886
- 2008 aastal ostsime lõunanaabrite Dobeles tehase
- Aastane võimsus: 110 000 tonni vilja Tartus + 140 000 t Dobeles
- Toodame jahu enamuses Eesti, Läti ja Soome turule, kuid ekspordime ka Taisse, Austraaliasse, Aafrikasse, Maltale, Rootsi
- Aastal 2010 muutis AS Tartu Veski nime rahvusvahelisemaks AS Tartu Mill

Kvaliteedinäitaja	Manu	I Kategooria	II Kategooria	III Kategooria
Niiskus, %			11,0 - 14,0	
Mahukaal, g/l	min. 775	min. 775	min. 770	min. 750
Langemisarv, sek.	min. 250	min. 250	min. 250	min. 220
Kleepvalk, %	min. 30	min. 30	min. 27	min. 23
Proteiin, %	min. 15,0	min. 15,0	min. 13,5	min.12,0
Zeleny, ml	min. 60	min. 60		
Teralisand s.h. peentera, %			max. 5,0 (s.h. peentera max.3,0)	
Nakatatus			ei ole lubatud	
Toksilisus			ei ole lubatud	
Kahjulikud lisandid, %			max. 0,05	

Tarnitud teravilja kontroll

- Teraviljasegu õige koostise komponentide homogeensust saab garanteerida ainult juhul, kui teravili ladustatakse korrektselt ja kooskõlas kvaliteedikriteeriumite ettekirjutustega
- Ladustamine vastavalt kleepvalgu sisaldusele, kleepvalgu kvaliteedile ja langemisarvule ei ole piisav: vajalik on ka teravilja sorteerimine sortide kaupa, kuna nende erinevad geneetilised omadused mõjutavad küpsetusomadusi erinevalt.

Sobivate nisusortide valimisel lähtutakse järgmistest kriteeriumitest:

Kleepvalgu sisaldus	(kleepvalgu määramine)
Kleepvalgu kvaliteet	(zeleny, gluteenindeks)
Taigna reoloogilised omadused	(farinogramm, extensogramm)
Tärklise resistentsus, ensüümide aktiivsus	(langemisarv, amülogramm)

Sordi omadused on kindlalt säilinud sellel nisul, mis on kasvatatud sertifitseeritud seemnetest. Ise aastast aastasse oma seemet kasutades võime öelda, et see kunagi oli sort X aga tänaseks on ta sort X+Y omadused.

Nisujahu peamised kvaliteedinäitajad:

- Niiskus
- Tuhasus
- Langemisarv
- Kleepvalk
- Zeleny
- Proteiini sisaldus
- Farinogramm
 - Veesidumisvõime
 - Taigna stabiilsus
- Extensogramm
 - Elastsus
 - Vastupanuvõime
 - Energia (maht)

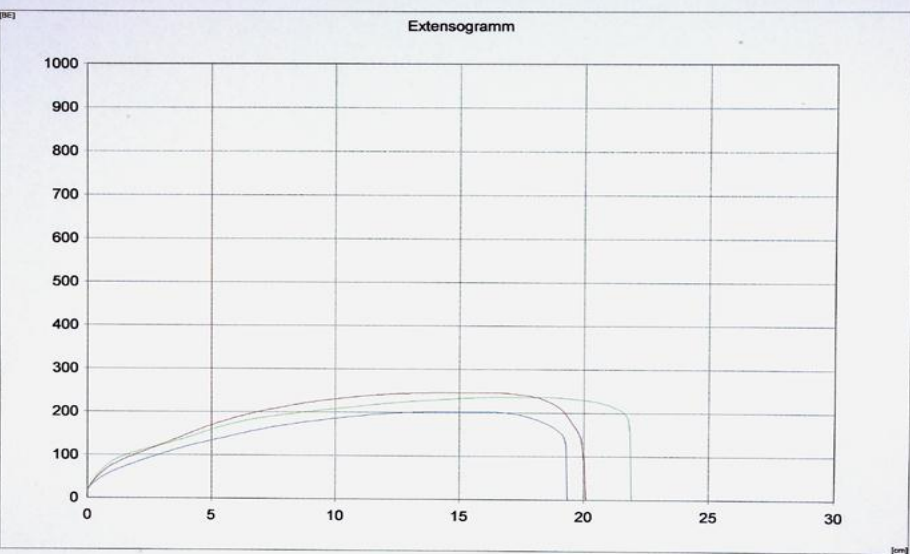
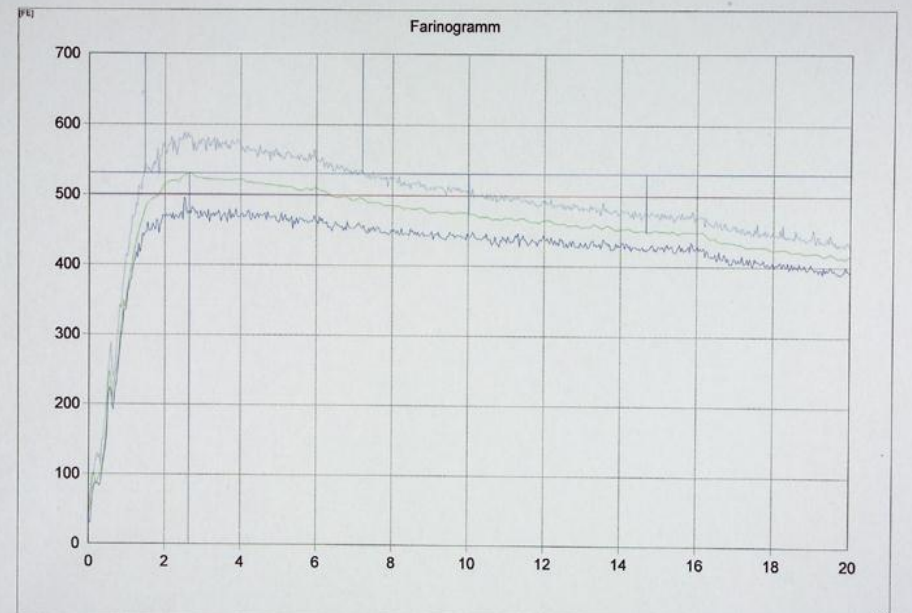
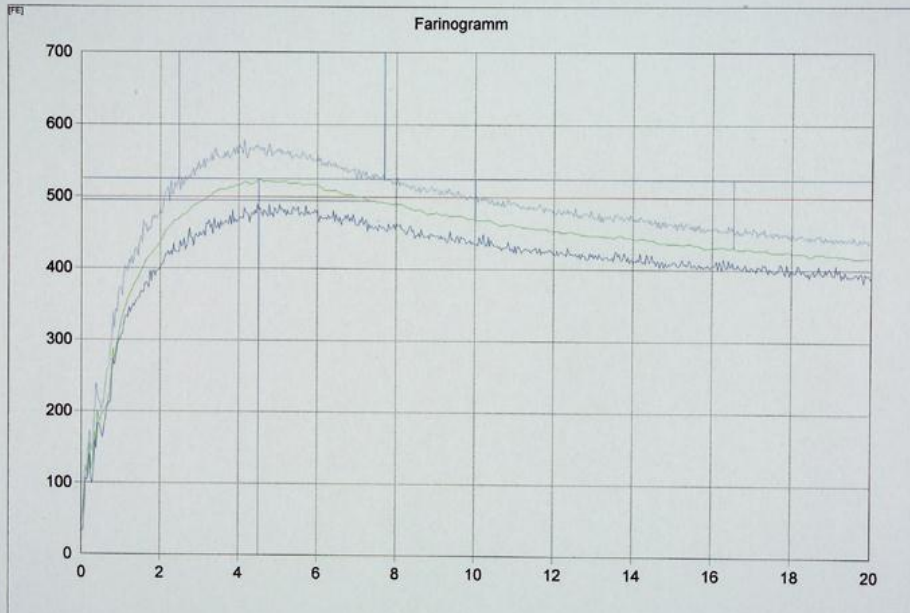
Farinogramm ja ekstensogramm näitavad taigna reoloogilisi omadusi – veesidumisvõime, stabiilsus, pehmenemisaste, elastsus, maht. Need näitajad on olulised just küpsetamise seisukohast – kui palju saab lisada vett, kaua saab tainast segada, kas tainas on elastne ning mis mahuga tuleb toode.

Reoloogilised omadused sõltuvad eelkõige sordist – mis eesmärgiga on sort aretatud (toidu- või söödaviljaks), lisaks ilmastikust, agrotehnikast, kasvutingimustest. Lisatingimustega võib mõjutada kleepvalgu ja proteiini sisaldust, ent taigna reoloogilised omadused sellest ei muutu.

Tagamaks kindlate kvaliteedinäitajatega jahu on oluline teada nii vilja sorti kui ka põhilisi kvaliteedinäitajaid.

Kasvanud on pagarite teadlikkus nisusortidest ning järjest rohkem tuntakse huvi, mis sordist on tehtud neile tarnitav jahu.

Ei ole olemas HEAD või HALBA sorti.



Kvaliteedinäitaja	I Kategooria	II Kategooria	III Kategooria
Niiskus, %	11,0 - 14,0		
Mahukaal, g/l	min. 720	min. 700	min. 700
Langemisarv, sek.	min. 160	min. 120	min. 90-119
Teralisand s.h. peentera, %	max 4,0 (s.h. peentera max. 3,0)		
Nakatatus	ei ole lubatud		
Toksilisus	ei ole lubatud		
Kahjulikud lisandid, %	max. 0,05		

Rukkijahu peamised kvaliteedinäitajad:

- Niiskus
- Tuhasus
- Langemisarv
- Amülogramm

