**Obohacovanie múky a jej použitie**

Pozorovania ukazujú, že pšeničná múka najvyššej a prvej triedy bezprostredne po mletí ešte nemá plné pečiace vlastnosti a získava ich iba po dlhšom skladovaní v suchom sklade. Tento proces sa nazýva dozrievanie múky. Predpokladá sa, že pšeničná múka vysokej triedy vyžaduje asi 30 dní na dozrievanie

**Prídavné látky sú také zložky potravín, ktoré sa spravidla nepoužívajú samostatne ako potravina ani ako potravinová prísada** a ktoré sa zámerne pridávajú do potravín bez ohľadu na ich výživovú hodnotu z technologických dôvodov pri výrobe, spracúvaní, príprave, ošetrovaní, balení, preprave alebo skladovaní, čím sa samy alebo ich vedľajšie produkty stávajú, alebo sa môžu stať súčasťou potraviny, alebo inak ovplyvňujú vlastnosti potraviny. Za prídavnú látku sa nepovažujú látky pridávané do potraviny na úpravu výživovej hodnoty, ako sú minerálne látky, stopové prvky, vitamíny a iné.

**Obohacovanie** **je akékoľvek pridávanie potravinových doplnkov do potravín napr. šálka bielej obohatenej múky je veľmi dobrým zdrojom selénu, riboflavínu, niacínu a tiamínu. Je tiež dobrým zdrojom medi, železa, fosforu a zinku.**

Typy múky sa určujú podľa druhu obilia, z ktorého sa vyrábajú a ktoré im dávajú názov. Pšenica, raž, pohánka, kukurica, ryža, jačmeň, sója, hrach.

**Obohatené múky sa používajú pri výrobe celého radu pekárenských a cukrárenských výrobkov**