Technologia przetwórstwa zbóż - produkcja mąki ,kasz i makaronów

**Etapy produkcji mąki:**

* Przyjmowanie, ważenie i ocena
* Wstępne oczyszczanie(usuwanie zanieczyszczeń mineralnych, metalicznych, obcych nasion itp.)
* Magazynowanie
* Oczyszczanie właściwe( czarne i białe usuwa naderwane łuski i brudki
* Sortowanie – oddzielanie drobnych ziaren na paszę
* Kondycjonowanie ziarna(nawilżanie i podgrzewanie, obsuszanie celu poprawienia właściwości przemiałowych
* Rozdrabnianie ziarna i sortowanie mlewa
* Przygotowanie mieszanki handlowej

**Etapy produkcji kasz:**

* Sortowanie ziarna
* Obłuskiwanie (usuwanie okrywy w obłuskiwaczach)
* Sortowanie
* Obtaczanie (usuwanie resztek okrywy)
* Sortowanie
* Polerowanie (w szlifierkach-polerówkach)
* Krajanie (kasze łamane)
* Sortowanie
* Pakowanie

**Etapy produkcji makaronów:**

* Przygotowanie surowców
* Sporządzanie ciasta
* Formowanie wyrobów
* Suszenie
* Sortowanie i pakowanie