

Lúa mì Úc dùng để Chế biến các loại mì, bún theo kiểu Châu Á



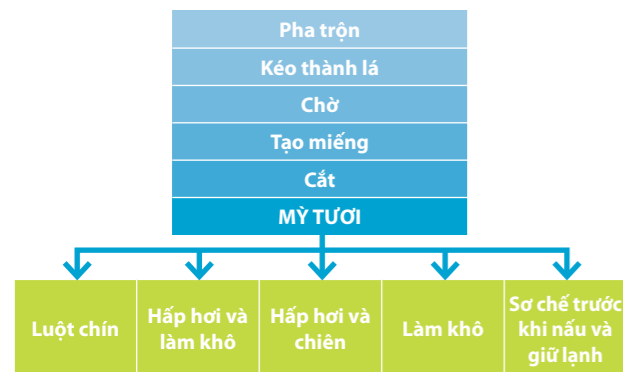
Lúa mì Úc được đánh giá cao ở Châu Á về độ sạch, hàm lượng ẩm thấp, lớp cám trắng và có sản lượng bột nhiều.

Thị trường mì, bún Châu Á chiếm khoảng 1/3 sản lượng xuất khẩu lúa mì của Úc. Chất lượng mì, bún được đánh giá dựa trên bề ngoài của cọng bún hay cọng mì (màu sắc và độ sáng) và chất lượng khi ăn (đặc tính kết cấu của mì, bún).

AEGIC tổ chức các chương trình đào tạo thường niên cho các nhóm để:

- hiểu biết tốt hơn về các yêu cầu của thị trường (hiện tại và tương lai); và
- Hỗ trợ ngành lúa mì Úc trong việc phát triển, phân loại và cung ứng lúa mì đáp ứng các yêu cầu của khách hàng.

Các công đoạn chế biến mì theo kiểu Châu Á



Sản phẩm

Mỳ Udon 	Mỳ sợi khô kiểu Nhật Bản
Mỳ trắng mặn (WSN) 	Mỳ ăn liền Hàn Quốc
Mỳ tươi kiếm vàng (YAN) 	Mỳ ăn liền

Tầm nhìn của chúng tôi là trở thành tổ chức hàng đầu của Úc về thấu hiểu thị trường, công nghệ sáng tạo và ứng dụng trong ngành ngũ cốc.



Australian Export Grains Innovation Centre

Trung Tâm Sáng Tạo Ngũ Cốc Xuất Khẩu Úc

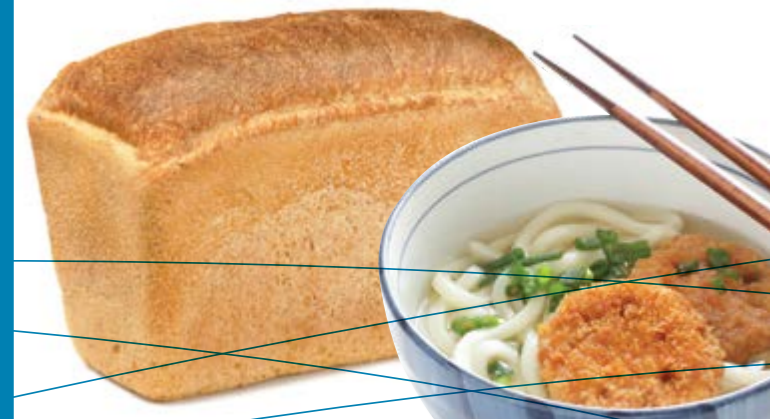
Perth (Văn Phòng Chính)
3 Baron-Hay Court
South Perth WA 6151, Australia
P: +61 (08) 6168 9900
E: admin@aegic.org.au

Sydney
1 Rivett Road
Riverside Corporate Park
North Ryde NSW 2113, Australia
P: +61 (02) 8025 3200

aegic.org.au



Sáng tạo về bún và bánh tại AEGIC



Department of
Agriculture and Food



AEGIC is an initiative of the Western Australian State Government
Australia's Grains Research and Development Corporation

Lúa mì Úc dùng để Chế biến các loại mì, bún theo kiểu Châu Á



Châu Á đang chứng kiến sự tăng trưởng chưa từng có về tiêu thụ các sản phẩm làm từ bột mì, đặc biệt là bánh mì và các loại bánh nướng khi người tiêu dùng chuộng các kiểu ăn kiêng theo phong cách phương tây.

Các dự báo tăng trưởng rất tích cực về sản lượng tiêu thụ các sản phẩm nướng có hàm lượng giá trị cao ở nhiều thị trường Đông Á tạo cơ hội tốt cho các nhà trồng lúa mì Úc có được thị phần lớn hơn trong mảng bánh ở Đông Nam Á. AEGIC nhắm đến mục tiêu gia tăng lượng cầu về lúa mì Úc cho mảng bánh ở Châu Á.

Dự án lúa mì Úc cho mảng làm bánh Châu Á sẽ thiết lập các mô thức để xác định các thành tố chính trong việc tạo ra bột nhào và mối liên hệ với chất lượng bánh mì và vai trò của các giống lúa mì Úc có thể đóng góp như thế nào.

Để xây dựng được các mô thức đó, chúng tôi hy vọng thông tin sẽ được phổ biến rộng rãi để có thể trợ giúp những đơn vị sản xuất bánh mì ở Đông Nam Á có thể tối ưu hóa được quy trình sản xuất bánh mì hiện tại sử dụng các đặc tính chất lượng độc đáo của các giống lúa mì Úc.



Pha trộn bột nhào

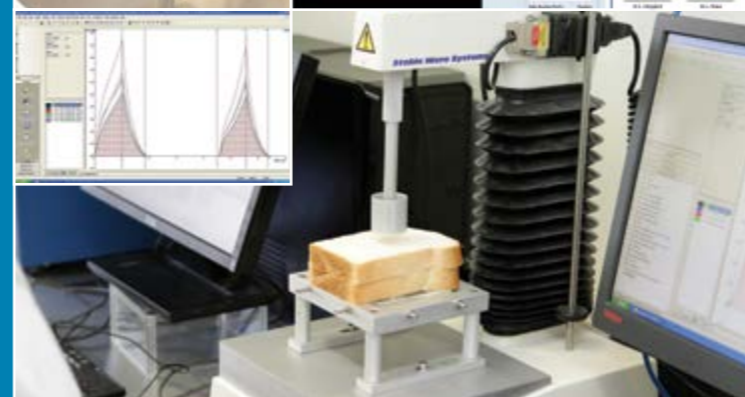
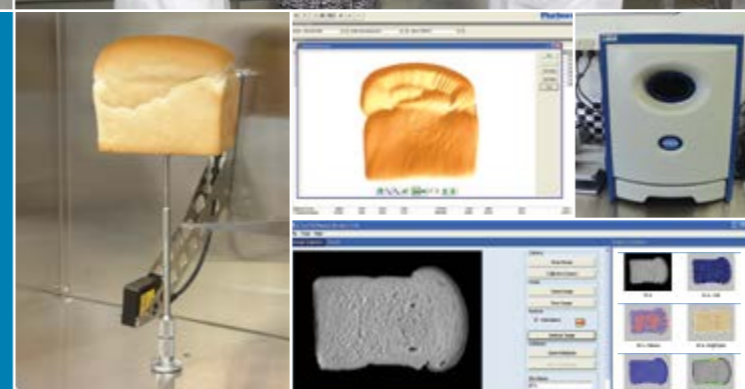
Có nhiều cách thức nhào trộn bột nhào khác nhau được sử dụng để hiểu được chất lượng của bột, bao gồm các thuật toán pha trộn và việc tạo ra các kết nối gluten trong các công thức tạo bột nhào bánh mì có hàm lượng đường/ chất béo cao ở Đông Nam Á.

Đánh giá bột nhào

Các đặc tính lưu biến học của bột nhào là một dạng hỗn hợp của các thứ khác nhau được trộn lẫn để tạo ra bột nhào. Việc này bao gồm việc chọn lựa loại bột (giống lúa mì), tỷ lệ nước, thành phần nguyên liệu bổ sung theo công thức, quá trình ô xy hóa, năng lượng đầu vào (trong quá trình trộn lẫn), khối lượng khí gas nhào trộn và nhiệt độ nhào trộn. Các đặc tính lưu biến bột nhào được đo lường bằng biểu kết dính của Warburton và có liên quan đến chất lượng bột mì.

Làm bánh

Có nhiều quy trình làm bánh khác nhau được sử dụng trên thế giới. Về cơ bản, ở hầu hết các thị trường Đông Nam Á, hai quy trình phổ biến nhất trong ngành làm bánh là: quy trình hút nước và nhào trộn (S & D) và quy trình nhào trộn không thời gian (NtD).



Đánh giá bánh mì

Chất lượng bánh mì ở Đông Nam Á được mô tả một cách phổ biến về khối lượng bánh mì (càng cao càng tốt); độ mềm của ruột bánh mì (càng mềm càng tốt); độ trắng của ruột bánh mì (càng trắng càng tốt) và cấu trúc của ruột (tế bào) bánh mì (càng mịn càng tốt).

Sản phẩm

Bánh mì	Bánh xốp
Bánh mì	Bánh quy
Bánh mì	Bánh xốp