

тогава, до като то не губи по-вече отъ теглото си. При 100° всичката влага (вода), която се намира въ брашното, излиза отъ него въ видъ на пара, а брашното остава съвсѣмъ сухо. Да приемемъ, че слѣдъ изсъхването си взетото количество брашно тежи 4·65 гр.; като извадимъ теглото на съвсѣмъ сухото брашно (4·65 гр.) отъ теглото на влажното (5·35 гр.), намираме колко влага (0·70 гр.) се намира въ взетото количество влажно брашно; а отъ тука намираме, че въ 100 части брашно се намира 13·04 влага, като умножимъ 0·70 съ 100 и раздѣлимъ съ 5·35.

Отъ такива изслѣдвания е установено, че умерено-влажното брашно съдържа 10 — 14%, или срѣдно 12% влага (вода). Количеството на влагата въ брашното зависи прѣди всичко отъ количеството на влагата въ зърното. Новото жито, или житото, държано на влажно мѣсто, както и житото, което е почнало да кълни, съдържа 15 и повече %-та влага. Естествено е, че и брашното отъ такова жито ще съдържа по-вече отъ 14% влага.

Количеството на влагата въ брашното зависи и отъ мѣстото, дѣто е складирано то. Брашното може да поглъща влага отъ въздуха и околнитѣ нему тѣла. За това, ако то се държи на влажно мѣсто, ще съдържа повече влага, отколкото ако е на сухо. Колкото брашното е по-влажно, толкова и хлѣбътъ, приготвенъ отъ него, е по-долнокачественъ. Нишестата и остаткитѣ отъ глутена въ прѣмногo-влажното брашно се промѣнятъ прѣзъ врѣме на стоенето въ склада; а отъ това брашното плѣсенеява, добива неприятенъ възкиселъ дѣхъ и вкусъ, и тогава въ него много лесно се развѣждатъ насѣкоми.