

mismos, cuyo residuo se llama salvado. Cuando no se nombra el cereal de que procede la harina se sobrentiende que es de trigo; hablando de harinas de otra clase siempre se expresa su nombre.

ALTERACIONES Y CONSERVACION

DE LAS HARINAS

Las alteraciones de las harinas son debidas á varias causas; ya procede la alteración de que el trigo estuviere variado; ya de una molienda imperfecta, cuya operación influye mucho en la conservación de una harina á la circunstancia de haber estado expuesta á una temperatura elevada y á la acción de la humedad, la cual es causa del desarrollo de una fermentación que se manifiesta por su olor que llega á ser repugnante.

Cuando la harina está expuesta á la humedad, reinando un tiempo caluroso, fermenta, se aglomera y presenta una reacción ácida; y al mismo tiempo se enmohece y desarrolla un olor desagradable; el gluten es menos abundante y menos elástico en estas harinas, puesto que sufre una descomposición el pan fabricado con ellas no levanta en la cocción; es pesado y tiene un color gris.

FALSIFICACIONES DE LAS HARINAS

Las sustancias que generalmente se emplean son: las materias minerales que se añaden fraude lentamente pero se reconocen en las cenizas, cuya cantidad resulta mayor que la normal (que es un dos por ciento) por esta causa, sin perjuicio de otros medios que se emplean para su reconocimiento. La *creta* se reconoce por la efervescencia que produce el ácido