



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- **Označení materiálu:** VY_32_INOVACE_DVOLE_SUROVINY1_13
- **Název materiálu:** Jakost potravin
- **Tematická oblast:** Suroviny, 1. ročník
- **Anotace:** Presentace slouží k výkladu nového učiva.
- **Očekávaný výstup:** Materiál slouží k osvojení a upevnění učiva na téma jakost potravin. Žáci se naučí metody zjišťování jakosti potravin a jejich rozdělení.
- **Klíčová slova:** jakost surovin, objektivní a subjektivní metody zkoumání jakosti potravin
- **Metodika:** Podklad k výuce nové látky.
- **Obor:** 29-54-H/01 Cukrář
- **Ročník:** 1.
- **Autor:** Ing. Lenka Dvořáčková
- **Zpracováno dne:** 22. 1. 2013

- Prohlašuji, že při tvorbě výukového materiálu jsem respektoval(a) všeobecně užívané právní a morální zvyklosti, autorská a jiná práva třetích osob, zejména práva duševního vlastnictví (např. práva k obchodní firmě, autorská práva k software, k filmovým, hudebním a fotografickým dílům nebo práva k ochranným známkám) dle zákona 121/2000 Sb. (autorský zákon). Nesu veškerou právní odpovědnost za obsah a původ svého díla.

Integrovaná střední škola, Hlaváčkovo nám. 673, Slaný

Jakostní znaky surovin

Jakost potravin

Jakost potravin

- je souhrn vlastností výrobku
- je stanovena normou jakosti

JAKOST SUROVIN URČUJE:

- ❖ chemické složení
- ❖ hodnocení smyslů
- ❖ zdravotní nezávadnost
- ❖ způsob ošetřování
- ❖ způsob skladování

Posouzení jakosti potravin

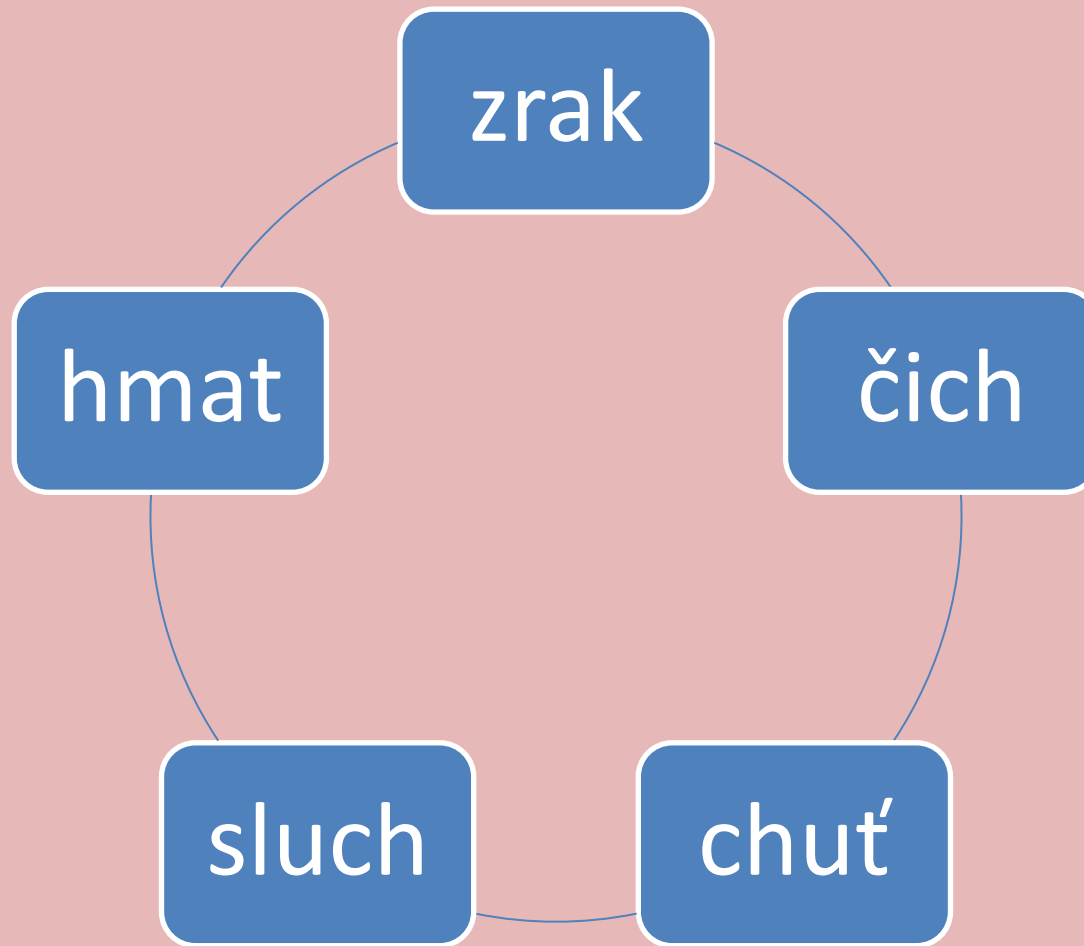
Subjektivní metody

- smyslové posuzování - senzorické
- rychlé při přejímce zboží do skladu

Objektivní metody

- kvalitativní ukazatele
- používáme přístroje a pomůcky

Subjektivní metody



Posuzování smysly

- **ZRAK**
 - posoudíme vzhled, barvu, čistotu, obaly, tvar
- **ČICH**
 - zjišťujeme pachy a vůně
- **CHUŤ**
 - poznáme slanost, kyselost, hořkost, trpkost
- **SLUCH**
 - plechové obaly – vydutí
- **HMAT**
 - určujeme konzistenci, zrnitost, drobivost, teplo, chlad, vlhkost, pružnost, tuhost

Objektivní metody

Fyzikální metody



Mikroskopické metody



Mikrobiologické metody



Chemické metody

Fyzikální metody

- používáme fyzikální přístroje a pomůcky

Váhy – hmotnost výrobků



Hustoměry – hustota roztoků



Lihoměry – obsah etanolu v
lihovinách

Mikroskopické metody

Mikroskopem můžeme zjistit:

přítomnost drobných škůdců

různé příměsi

Mikrobiologické metody

Zkoumáme:

- zdravotní nezávadnost suroviny
- přítomnost mikroorganismů

Chemické metody

Analýzou získáme přehled o:

- chemickém složení výrobku
- množství jednotlivých živin
- množství vody
- množství minerálních látek a vitamínů

Kontrolní otázky

- Čím je dána jakost surovin?
- Rozděl do dvou skupin metody hodnocení jakosti surovin.
- Co je to senzorické hodnocení?
- Popiš objektivní metody zkoumání jakosti.

Použitá literatura

- BLÁHA, Ludvík, RNDr. Ivana KOPOVÁ a František ŠREK. *SUROVINY: pro učební obor Cukrář, Cukrářka*. 4. aktualizované vydání. Praha: Informatorium, spol.s.r.o., 2007. 4. ISBN 978-80-7333-000-2.