



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- **Označení materiálu:** VY\_32\_INOVACE\_DVOLE\_SUROVINY2\_04
- **Název materiálu:** Druhy mouky, vady a skladování
- **Tematická oblast:** Suroviny, 2.ročník
- **Anotace:** Prezentace slouží k výkladu nového učiva.
- **Očekávaný výstup:** Žák umí vyjmenovat tržní druhy mouky, ví co je nízkovymletá a vysokovymletá mouka. Žáci se v prezentaci seznámí s možnými vadami mouky a správným skladováním mouky.
- **Klíčová slova:** pšeničná mouka, žitná mouka, vady mouky, skladování
- **Metodika:** Podklad k výuce nové látky.
- **Obor:** 29-54-H/01 Cukrář
- **Ročník:** 2.
- **Autor:** Lenka Dvořáčková, Ing.
- **Zpracováno dne:** 20. 9. 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.

# **DRUHY MOUKY**

**Vady mouky**

**Skladování mouky**

# Tržní druhy mouky

Pšeničná mouka

Žitná mouka

# PŠENIČNÁ MOUKA

- **Hladká** – světlá, polosvětlá, chlebová, pekařská speciál
- **Polohrubá** – výběrová, světlá
- **Hrubá** – Zlatý klas
- **Celozrnná** – jemná, hrubá, Graham
- **Instantní** – k výrobě pálené hmoty, odpalovaného těsta na ovocné knedlíky

# ŽITNÁ MOUKA

výražková

chlebová

tmavá celozrnná

# MOUKY PODLE STUPNĚ VYMLETÍ

Nízkovymleté - bílé

Vysokovymleté – tmavé  
a celozrnné

# Nízkovymleté mouky

- mají vysokou energetickou hodnotu
- obsahují hlavně škrob a bílkoviny
- mají nízkou biologickou hodnotu
- obsah výživově cenných látek je malý
- jsou lahodnější, lépe stravitelné, výrobky z nich mají lepší vzhled
- v cukrářské výrobě převládají

# Vysokovymleté mouky

- mají vysokou biologickou hodnotu
- obsahují více obalových vrstev a tím i bílkovin, tuků, vitamínů, minerálních látek a vlákniny
- mají nízkou energetickou hodnotu
- méně lahodné, menší trvanlivost
- jsou hůře stravitelné, mají tmavou barvu
- pro cukrářskou výrobu se příliš nehodí



# VADY MOUKY

## Vady mouky vznikají

- při použití znečištěného obilí
- špatným uskladněním mouky

## Prevence

- pořádek a čistota ve skladech
- omezení škůdců vhodnými prostředky

# VADY MOUKY

Špatná barva

Špatná vůně

Špatná chuť

# Živočišní škůdci

## Způsobují:

- znehodnocení mouky, ztráty na kvalitě
- ztráty na hmotnosti

## Škůdci:

- moučný mol, roztoč moučný, potemník moučný, zavíječ moučný
- mouku mohou trusem znečišťovat i myši

# Živočišní škůdci



# SKLADOVÁNÍ MOUKY

## Způsoby

- v obalech, volně v silech

## Zásady

- teplota do 16 °C, vlhkost 75 %
- chlad, tma, sucho

## Záruční lhůty mouky

- v pytlých – 4 měsíce ode dne výroby
- ve spotřebitelských obalech – 3 měsíce ode dne zabalení

# Kontrolní otázky

1. Jaké znáš tržní druhy mouky?
2. Jaký je rozdíl mezi nízkovymletou a vysokovymletou moukou?
3. Jak mohou vzniknout vady mouky?
4. Znáš prevenci znehodnocení mouky?
5. Urči zásady správného skladování mouky.

# 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.

## Použité zdroje:

[http://hobby.idnes.cz/k-molum-budte-nekompromisni-mnozi-se-a-kali-ve-vasi-spizirne-plv-/hobby-domov.aspx?c=A090609\\_165534\\_hobby-domov\\_mce](http://hobby.idnes.cz/k-molum-budte-nekompromisni-mnozi-se-a-kali-ve-vasi-spizirne-plv-/hobby-domov.aspx?c=A090609_165534_hobby-domov_mce)

[http://www.jaknahmyz.cz/moucni\\_cervi](http://www.jaknahmyz.cz/moucni_cervi)