



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- **Označení materiálu:** VY_32_INOVACE_DVOLE_SUROVINY2_05
- **Název materiálu:** Charakteristika a výroba škrobů
- **Tematická oblast:** Suroviny, 2.ročník
- **Anotace:** Prezentace slouží k výkladu nového učiva.
- **Očekávaný výstup:** Prezentace slouží k seznámení se vznikem, výrobou a významem škrobů. Žák se seznámí se správným skladováním škrobů.
- **Klíčová slova:** bramborový škrob, Solamyl, Maizena, pudink, skladování
- **Metodika:** Podklad k výuce nové látky.
- **Obor:** 29-54-H/01 Cukrář
- **Ročník:** 2.
- **Autor:** Ing. Lenka Dvořáčková
- **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.

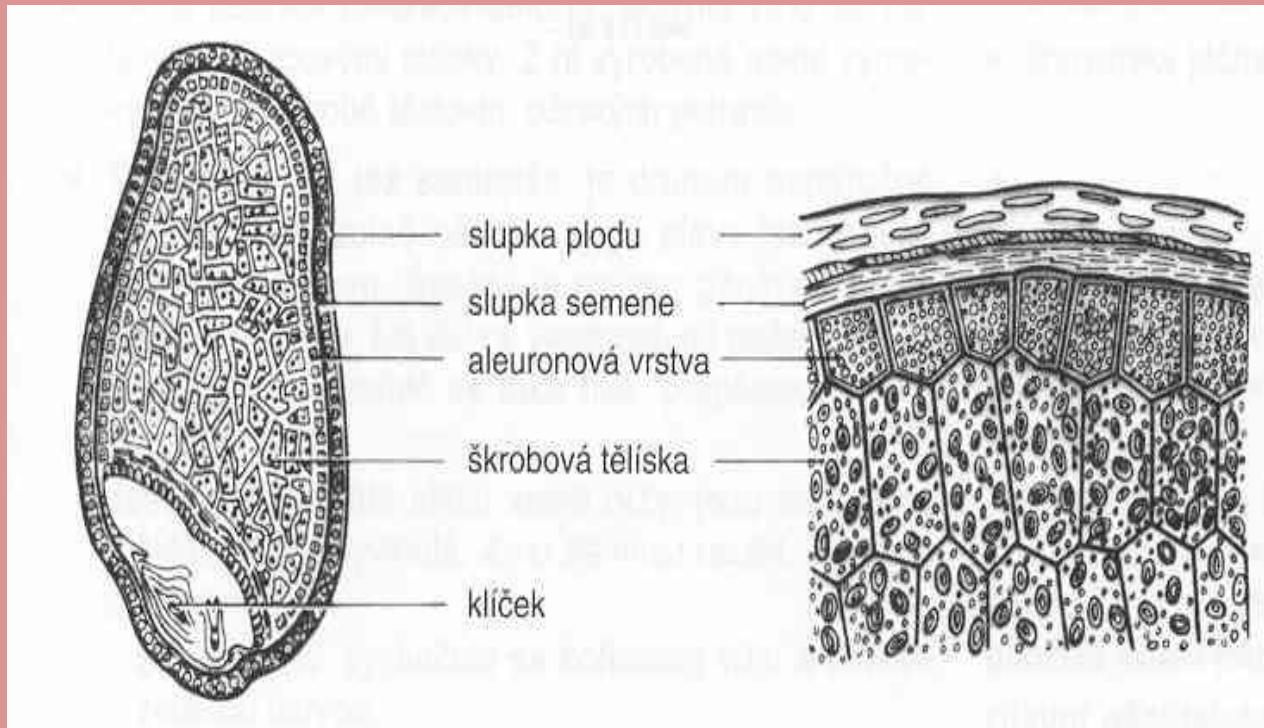
ŠKROBY

Výroba škrobů

CHARAKTERISTIKA ŠKROBŮ

- rostliny je vytváří fotosyntézou
- polysacharidy
- základní stavební jednotkou je glukóza
- slouží k výživě, k vývoji rostliny
- přebytky škrobu se ukládají v hlízách, plodech, kořenech, v semenech

Stavba složení obilného zrna



VÝZNAM ŠKROBŮ

- výživa lidstva
- zahušťovací prostředek
- součást pudinků
- škrobení prádla
- výroba ethanolu
- výroba lepidel
- kosmetika, farmacie



DRUHY ŠKROBŮ

- bramborový
- pšeničný
- kukuřičný
- rýžový
- žitný
- ovesný
- luštěninový



ŠKROBY V TRŽNÍ SÍTI

- **Solamyl** – bramborový škrob
- **Trigena** – pšeničný škrob
- **Maizena, Gustin** – kukuřičný škrob
- pudinkové prášky různých příchutí



VÝROBA ŠKROBŮ

- založena na nerozpustnosti škrobu ve studené vodě
- škrobová zrna se vhodným způsobem (rozdrcení, nastrouhání) uvolní od bílkovin
- zrna se vyplaví studenou vodou
- vznikne škrobové mléko
- škrob se usadí u dna
- získaný škrob se dále čistí, filtruje, suší a mele

Výroba bramborového škrobu



Integrovaná střední škola, Hlaváčkovo nám. 673, Slaný

Výroba bramborového škrobu

1. oprané brambory se nastrohají na kaši
2. kaše se vypere studenou vodou na sítích
3. škrobové mléko se nechá ustát v kádích
4. nerozpustný škrob se usadí u dna
5. voda se stáhne, škrob se pročistí opakovaným propíráním vodou
6. škrob se vysuší 40-50 °C
7. rozemletí škrobu na škrobovou moučku

Skladování škrobů

- v čistých, suchých, větraných skladech
- bez slunečního záření
- bez aromatických látek
- vhodná teplota 20 °C
- vlhkost do 70 %

Záruční doba:

- škrob – 1 rok ode dne výroby
- krémový prášek – 15 týdnů ode dne výroby

Kontrolní otázky

1. Jak vznikají škroby?
2. Co je to škrob?
3. Z čeho se škrob vyrábí?
4. Jaký mají škroby význam?
5. Na čem je založena výroba škrobů?
6. Popiš výrobu bramborového škrobu.
7. Uveď zásady správného skladování škrobu.

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://www.zlacenene.sk/detail/dr-oetker-gustin-kukuricny-skrob-solamyl-zemiakovy-skrob/>

<http://165957.ua.all.biz/cs/bramborovy-skrob-g1956247>

Použitá literatura

Použité zdroje:

- <http://www.kaba-drogerie.cz/kabapranitextil.htm>
- <http://www.slunecnice-cb.cz/slunecnice-cb/eshop/1-1-zdrave-potraviny/64-3-PUDINKY-A-SKROBY>
- <http://www.ssss.cz/files/kpucebnice/p/pv/1/druhyobilovi.htm>