



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- **Označení materiálu:** VY_32_INOVACE_DVOLE_SUROVINY2_07
- **Název materiálu:** Škrobový sirup
- **Tematická oblast:** Suroviny, 2.ročník
- **Anotace:** Prezentace slouží k výkladu nového učiva.
- **Očekávaný výstup:** Žák rozumí pojmu škrobový sirup, ví, jak se škrobový sirup vyrábí, jaké má vlastnosti a umí popsat jeho použití v cukrářské výrobě.
- **Klíčová slova:** škrobový sirup, výroba škrobového sirupu, použití a skladování škrobového sirupu
- **Metodika:** Podklad k výuce nové látky.
- **Obor:** 29-54-H/01 Cukrář
- **Ročník:** 2.
- **Autor:** Ing. Lenka Dvořáčková
- **Zpracováno dne:** 25. 09. 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.

ŠKROBOVÝ SIRUP

ŠKROBOVÝ SIRUP

- hustá, bezbarvá nebo lehce nažloutlá hmota
- sirupová konzistence, bez vůně
- mírně sladká chuť



Výroba škrobového sirupu

- výroba štěpením škrobu na jednodušší látky – dextrin, maltózu, glukózu
- nejčastěji z bramborového škrobu
- pomocí kyselin – hydrolýza
 - škrob + voda + kyselina sírová
- pomocí enzymů – enzymové štěpení
 - škrobové mléko + enzymy

VLASTNOSTI ŠKROBOVÉHO SIRUPU

Vazkost

Inverzní schopnost

Malá sladkost

VLASTNOSTI ŠKROBOVÉHO SIRUPU

Vazkost

- schopnost vázat různé látky
- výrobky jsou vláčné, málo vysychavé a trvanlivější
- bez škrobového sirupu by výrobky ztvrdly

Inverzní schopnost

- zabránění rekrystalizaci sacharózy

Malá sladkost

- zahuštění roztoků bez zvýšení sladkosti

POUŽITÍ ŠKROBOVÉHO SIRUPU

1. k zabránění vysychání náplní
2. k dosažení vláčnosti modelovacích hmot
3. zabraňuje rekrystalizaci sacharózy – výrobky nemění svou strukturu a vzhled
4. zajišťuje vláčnost orientálních cukrářských výrobků – turecký med, kokosový kmen
5. zahušťování náplní bez zvýšení jejich sladkosti

Ukázky použití škrobového sirupu



SKLADOVÁNÍ ŠKROBOVÉHO SIRUPU

v suchých skladech

čisto, bez aroma, bez slunce

teplota do 20 °C

Kontrolní otázky

1. Popiš škrobový sirup.
2. Jak se škrobový sirup vyrábí?
3. Jaké vlastnosti škrobového sirupu znáš?
4. Uveď použití škrobového sirupu v cukrářské výrobě.
5. Vyjmenuj zásady správného skladování škrobového sirupu.

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://donetskaya.all.biz/cs/skrobovy-sirup-g494600>

<http://www.planetafood.sk/product/sk/Sirup-psenicny-700ml>

<http://www.polmarkus.cz/Pekarske-a-cukrarske-suroviny/Kremy-a-naplne/>

<http://www.mlsanicko.cz/domaci-italsko-turecky-med/>

http://www.mimibazar.cz/rodinne_foto.php?id=3650131