



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- **Označení materiálu:** VY_32_INOVACE_DVOLE_SUROVINY2_09
- **Název materiálu:** Druhy a vlastnosti vajec
- **Tematická oblast:** Suroviny, 2.ročník
- **Anotace:** Prezentace slouží k výkladu nového učiva.
- **Očekávaný výstup:** Žák se naučí posuzovat vlastnosti vajec, rozliší druhy vajec a zná správná pravidla pro skladování vajec.
- **Klíčová slova:** druhy vajec, vlastnosti vajec, bílek, žloutek, skořápka, skladování
- **Metodika:** Podklad k výuce nové látky.
- **Obor:** 29-54-H/01 Cukrář
- **Ročník:** 2.
- **Autor:** Ing. Lenka Dvořáčková
- **Zpracováno dne:** 1. 10. 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 VAJEC

VLASTNOSTI VAJEC

DRUHY VAJEC

- nosnice – 180-240 vajec za rok
- čerstvá vejce – nesmí být konzervována ani skladována při teplotě nižší než 5 °C

1. třída jakosti označována A

2. třída jakosti označována B

1. třída jakosti A

- vejce určená pro maloobchodní prodej
- rozlišujeme vejce A, vejce EXTRA A
- hmotnostě se třídí do skupin S – XL

Označení hmotnosti	Hmotnost 1 vejce (g)
XL velmi malá	73 a více
L velká	63 až 73
M střední	53 až 63
S malá	méně než 53

2. třída jakosti B

- hmotnostně se netřídí
- určena k průmyslovému zpracování



Vlastnosti skořápkových vajec

Prosvícení

- zjišťujeme stav vaječného obsahu

Proťukávání

- poznáme prasknutí skořápky

Vlastnosti skořápkových vajec

Prudké střídavé pohyby

- pozná se uvolnění žloutku, větší vzduchová bublina

Rozklepnutí

- pozná se kvalita obsahu

Vlastnosti skořápkových vajec

Ponoření vejce do vody

- slouží k určení stáří
- čerstvé vejce s malou vzduchovou bublinou klesá ke dnu
- starší vejce plave

Vlastnosti skořápky

Musí být:

- čistá
- suchá
- přirozeného vzhledu
- nepoškozená
- bez prasklin
- bez stop plísní a kažení



Vlastnosti vaječného obsahu

PŘED VYTLUČENÍM

Při prosvícení má být:

- bílek jasný, průsvitný
- žloutek viditelný uprostřed
- žloutek nesmí přilnout ke skořápce
- zárodek nesmí být viditelný
- vzduchová bublina musí být nehybná



Vlastnosti vaječného obsahu

BÍLEK PO VYTLUČENÍ:

- čistý, nezkalený
- průhledný, bezbarvý

ŽLOUTEK PO VYTLUČENÍ:

- čistý, nezkalený
- soudržný, žluté až oranžové barvy
- zárodek nesmí vykazovat známky vývinu
- vůně a chuť musí být přirozená, bez pachů



SKLADOVÁNÍ VAJEC

- vejce mají omezenou trvanlivost
- ukládají se do čistých papírových nebo plastových proložek špičkou dolů
- na tupém konci bublina, umožňuje dýchání
- skladování ve vzdušných, větraných skladech
- teplota skladování 10 - 15 °C
- vlhkost vzduchu 70 – 80 %

Trvanlivost vajec je **28 dnů** od data snůšky!

Kontrolní otázky

1. Jaké je rozdělení vajec podle jakosti?
2. Popiš vlastnosti skořápkových vajec.
3. Jak se určí stáří vejce?
4. Jaké jsou jakostní požadavky na bílek?
5. Jaké jsou jakostní požadavky na žloutek?
6. Jak správně vejce skladujeme?
7. Jaká je trvanlivost vajec?

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://zpravy.e15.cz/byznys/obchod-a-sluzby/drubezari-krmi-slepice-barvivem-kvuli-tmavsim-zloutkum-996661>

http://ekonomika.idnes.cz/cesi-poradaji-najezdy-na-levna-vejce-v-pohranici-obchody-omezuji-nakupy-1n3-/ekonomika.aspx?c=A120314_203951_ekonomika_brd

Použitá literatura

Použité zdroje:

http://www.i60.cz/clanek_3828_vejce-jsou-pred-svatky-mnohem-levnejsi-nez-loni.html#.UelHpazpxR0

<http://www.milanbartl.cz/chov/clanky/umelyodchov3.htm>

http://ekonomika.idnes.cz/je-zdravejsi-omega-bio-ci-obycejne-vejce-fct-/test.aspx?c=A080314_934454_test_kam