



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- **Označení materiálu:** VY\_32\_INOVACE\_VEJPA\_POTRAVINY1\_02
  - **Název materiálu:** Příčiny kažení potravin.
  - **Tematická oblast:** Potraviny a výživa 1. ročník
  - **Anotace:** Prezentace slouží k výkladu nového učiva na téma „ Příčiny kažení potravin“.
  - **Očekávaný výstup:** Materiál slouží k osvojení a upevnění učiva na téma „ Příčiny kažení potravin“, alimentární nákazy, živočišní škůdci, fyzikálně chemické a biologické vlivy.
  - **Klíčová slova:** Bakterie, kvasinky, plísně, tepla, světlo, vlhkost, vzdušný kyslík.
  - **Metodika:** Slouží jako podklad pro žáky k výuce nové látky. Lze rozeslat žákům elektronicky či elektronicky prezentovat ve výuce.
  - **Obor:** Kuchař - Číšník
  - **Ročník:** 1.
  - **Autor:** Pavla Vejražková
  - **Zpracováno dne:** 01.10.2012
- 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.

# Příčiny kažení potravin

Pavla Vejražková

# Fyzikálně chemické vlivy

- **Vzdušný kyslík** – tvrdnutí a vysychání potravin
- **Nízká teplota** – znehodnotí potraviny, narušení struktury buněk, tvorba ledových krystalků
- **Teplo** – urychlení vnitřních procesů, dozrávání změna barvy, vůně, chutě. Vznik plísní a bakterií.
- **Světlo** – urychluje oxidační procesy
- **Vlhkost** – urychluje růst a napadení plísní, potraviny vlhnou

# Biologické vlivy a rozkladné procesy

Působí na všechny suroviny organického původu.

**Činnost mikroorganismů** – prospěšná - zrání sýrů

- nežádoucí - kažení masa

**Mikroorganismy dělíme** na plísně kvasinky a bakterie.

- plísně – nepoživatelné bobulovité

mikroorganismy černé, bílé a šedozelené povlaky  
které prorůstají do potravin

- plísně – kulturní (jedlé) výroba

plísňových sýrů

- **Kvasinky** – mikroorganismy zkvašující cukr v ovoci
- **Kulturní kvasinky** – mléčné, lihové, octové kvašení
- **Bakterie** – skupina mikroorganismů napadající zeleninu a maso
- **Hniloba** – bakterie rozkládající bílkoviny

# Živočišní škůdci

**Znehodnocují potraviny** – poškození obalů

- nepříjemný zápach
- larvami
- výměšky
- přenášejí infekční onemocnění
- přenášejí mikroorganismy

**Ochrana proti škůdcům** – dodržování hygienických zásad při skladování

# Otravy z potravin

- **Rostlinného původu** – houby, otrava z alkoholu, otrava chemikáliemi a těžkými kovy
- **Živočišného původu** – nahnílé maso, botulismus

# Alimentární nákazy

- **Alimentární nákazy** – choroby způsobené požitím závadných potravin
- **Zdroje** – červi, bakterie, prvoci, viry- člověk, zvíře zažívacím ústrojím
- **Nepřímá** – znečištěná voda, potraviny a různé předměty
- **Přímá** – špinavé ruce



# Rozlišení nálezů

- **Prvotní** – potravina z nemocného zvířete
- **Druhotná** – potravina nakažená špatným skladováním, výrobou
- **Onemocnění** – žloutenka typu A, průjmy, salmonela, dětský roup, tasemnice, škrkavky