



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- **Označení materiálu:** VY_32_INOVACE_VEJPA_POTRAVINY1_09
- **Název materiálu:** Mlýnské výrobky
- **Tematická oblast:** Potraviny a výživa 1. ročník
- **Anotace:** Prezentace slouží k výkladu nového učiva na téma „Mlýnské výrobky“.
- **Očekávaný výstup:** Materiál slouží k osvojení a upevnění učiva na téma „Mlýnské výrobky“, a krupice
- **Klíčová slova:** Výroba a složení mouky, druhy mouky a krupice, kroupařské výrobky.
- **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:** 26.03.2013

- 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.





MLÝNSKÉ VÝROBKY

Potraviny a výživa I

Pavla Vejražková

MOUKA A KRUPICE

- **Výroba a složení**
- Získávají se narušením obilných zrn. Patří sem mouka, krupice, kroupy, loupaná rýže, vločky. Při mletí se obilné zrno zbavuje obalových vrstev a vzniká mouka . Zrno se nejprve čistí, odstraňují se klíčky, pluchy a rozrušuje se celistvost zrna. Zrno se mele na válcovacích stolicích. Podle stupně vymletí se rozlišuje mouka:
 - ***vysokovymletá*** obsahuje více povrchových částí zrna, je tmavší, méně trvanlivá, hůře stravitelná, má vyšší biologickou hodnotu
 - ***nížkovymletá*** lépe stravitelná, světlejší barva, energeticky bohatá, má delší trvanlivost, obsahuje převážně škrob, neobsahuje vitamíny a tuk.
 -



DRUHY MOUKY A KRUPICE

- **P š e n i č n á mouka**
- ***hrubá*** - do knedlíků, noků, těstovin - vhodná na vaření
- ***polohrubá*** - je vhodná na pečení
- ***hladká*** - na přípravu těst, k zahušťování, obalování
- ***hladká 00 Extra*** - má nižší obsah minerálních látek, kvalitnější lepek



- ***celozrnná mouka*** - vzniká semletím celých obilíků včetně plev a klíčků, které se u standardní mouky odstraňují. Je biologicky hodnotnější, ale hůře stravitelná pro vyšší obsah vlákniny.
- ***chlebová mouka***
- ***výražková mouka***
- ***škrobárenská mouka***



- **P š e n i č n á k r u p i c e**
- *hrubá*
- *jemná*
- *jemná dehydrovaná* - obsahuje méně vody
- *semolina* krupice z tvrdé pšenice, používá se pro výrobu těstovin
-
- **Ž i t n á m o u k a** - používá se při výrobě tmavého chleba, perníků
-



DALŠÍ DRUH Y MOUKY

- ***rýžová mouka*** je bezlepková, používá se k zahušťování, pro výrobu nudlí zvaných fun
- ***kukuřičná mouka*** používá se v kombinaci s pšeničnou moukou
- ***ječná mouka*** výrobky z ječné mouky rychle tvrdnou, proto se kombinuje s pšeničnou m.
- ***pohanková mouka*** oblíbená v Americe, ve Francii, východní Evropě, typ palačinkové



K R U P A Ě S K É V Ý R O B K Y

- ***Ječné kroupy*** – velké, střední, malé, perličky, kroupky- lámanka
- ***Pšeničné kroupy*** - prodej ve specializovaných prodejnách
- ***Ovesné kroupy*** - oloupané obilky se melou na různé stupně hrubosti
- Jednotlivé druhy krup se liší granulací.



V A D Y KRUPAŘSKÝCH VÝROBKŮ

- nesprávná granulace
- zatuchlý pach
- plísňový nebo jinak cizí pach
- vyšší podíl příměsí
- přítomnost živočišných škůdců.



○ **V l o č k y**

- zrna se očistí, oloupou, napaří, listují na válcích a suší. Na trhu jsou vločky ovesné, pšeničné, žitné, ječné pro poměrně vysoký obsah tuků (z klíčků) snadno žluknou

○ **P u f o v a n é v ý r o b k y**

- se vyrábějí z loupané rýže, kukuřice, pšenice obilovina se uzavře v tlakové nádobě, kde se ohřívá. Voda v obilce se mění v páru a rychlým snížením tlaku se vodní pára v obilce rozepne, tím se zvětší povrch obilky a zvýší se její pórovitost. V prodeji jsou burisony, Arizony (ochucená loupaná rýže), Racio-celozrnné chlebičky.



- **E x t r u d e r o v a n é v ý r o b k y**
- při vysokém tlaku v extrudéru dochází k mnohonásobnému zvětšení objemu a vysoké pórovitosti výrobku v prodeji jsou křupky, křehký chléb, pochoutky s vlákninou , pražené extrudované vločky (Corn flakes-kukuřičné, Rye flakes-žitné, Bran flakes-pšeničné, Barely flakes-ječné)



POUŽITÁ LITERATURA

- Potraviny a výživa učebnice pro odborná učiliště
- Restaurace a host.

