



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- **Označení materiálu:** VY_32_INOVACE_VEJPA_POTRAVINY1_14
- **Název materiálu:** Mléčné výrobky.
- **Tematická oblast:** Potraviny a výživa 1. ročník
- **Anotace:** Prezentace slouží k výkladu nového učiva na téma „ Mléčné výrobky“.
- **Očekávaný výstup:** Materiál slouží k osvojení a upevnění učiva na téma „ Mléčné výrobky“, mléka zahuštěná a sušená, máslo, tvaroh, použití mléka a mléčných výrobků.
- **Klíčová slova:** Máslo, tvaroh, sušení, sýry měkké tvrdé.
- **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:** 20.04.2013

- 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.





MLÉČNÉ VÝROBKY

Potraviny a výživa I.

Pavla Vejražková

MLÉKA ZAHUŠTĚNÁ A SUŠENÁ

- Výrobky se zvýšenou trvanlivostí, dosahuje se snížením obsahem vody a přidáním cukru a dalších příměsí.
- **Sušené mléko pro dětskou výživu** –Feminar, Sunar, Eviko
- **Sušené mléko** – plnotučné, polotučné, odtučněné, nízkotučné
- **Zahuštěné mléko** – kondenzované mléko slazené a neslazené- Pikao slazené kakaem, Jesenka slazená smetana



MÁSLO

- Máslo vyrábíme z pasterizované smetany stloukáním.
- Vedlejším produktem při výrobě másla je podmáslí.



TVAROH

- Vyrábí se z pasterizovaného mléka, po vysrážení zbavíme syrovátky a lisujeme na 25% sušiny.
- Rozlišení podle konzistence
 - tvrdé
 - měkké
- Podle obsahu tuku
 - tučné
 - polotučné
 - netučné



POUŽITÍ MLÉKA A MLÉČNÝCH VÝROBKŮ

- **Mléko** – nápoje teplé i studené, do těst, polévek, omáček, kaší, pudinků....
- **Smetana** – zjemňování, šlehané hmoty, do nápojů, ve studené kuchyni a v cukrářské výrobě.
- **Tvaroh** – lehce stravitelný proto je nepostradatelný v dětském stravování a v dietách. Měkký používáme na zdobení i jako náplně, do těst, pomazánek a krémů. Tvrdý používáme na sypání moučníků.



SÝRY

se vyrábí z tvarohoviny
kyselé sýry a ze
sýřeniny sladké sýry



- *Rozdělení sýrů*
- **Podle původu -**
kravské, ovčí, kozí
- **Podle obsahu tuku v sušině**
 - hubené
 - čtvrttučné
 - polotučné
 - tříčtvrtětučné
 - tučné
 - plnotučné
 - smetanové
 - vysokotučné



- **Podle způsobu výroby**

- přírodní sladké, kyselé
- tavené druhové, směsné, s přísadou s příchutí, uzené, lehce roztíratelné

- **Podle obsahu sušiny**

- měkké do 45% obsahu sušiny
- tvrdé nad 45% obsahu sušiny

- **V ý z n a m sýrů ve výživě:**

Vysoký obsah plnohodnotných bílkovin a vysoký obsah minerálních látek hlavně Ca, P. Z vitamínů zejména A, B2.



SÝRY

- **Výroba přírodních sýrů**
- Při výrobě **sladkých sýrů** se sýřenina krájí, pak se drolí, solí, zahřívá a formuje se z ní sýr. Upravuje se obsah vody. U plísňových sýrů se sýřenina očkuje ušlechtilou plísní. Pak se sýry solí a nechávají zrát. Při zrání vznikají organické kyseliny, oxid uhličitý, štěpí se bílkoviny a sýr získává své typické vlastnosti.
- **Kyselé sýry** se vyrábějí z tvarohoviny. Tvarohovina se rozřeže, zbaví se syrovátky, ochucuje, tvaruje, solí. **Zrající** - Olomoucké tvarůžky



MĚKKÉ SÝRY, TVRDÉ SÝRY

○ Měkké sýry

- zrající pod mazem omývatelné - Romadúr, Pivní sýr
- sýry zrající v chladu – těsto se paří, poté zraje při teplotě 5-8°C - Zlato
- sýry zrající v solném nálevu – Balkánský sýr

○ Tvrdé sýry

- s vysoko dohřívanou sýřeninou – Ementál, Parmazán
- s nízko dohřívanou sýřeninou - Gouda, Javor, Čedar, Eidam
- kozí hnětený sýr s příchutěmi - vhodné pro alergiky na kravské mléko



MĚKKÉ SÝRY, TVRDÉ SÝRY

○ Plísňové sýry

- s plísní uvnitř těsta Niva, Rokfór, Gorgonzola
- s plísní na povrchu Camembert, Hermelín, de Brie

○ Ovčí sýry

- s neformovanou sýřeninou brynza
- s formovanou sýřeninou - Oštěpek, Parenica

○ Tavené sýry

- se vyrábí z přírodních sýrů s přidáním tvarohu, smetany, tavicích solí a různých příchutí



POUŽITÍ, SKLADOVÁNÍ A VADY SÝRŮ

Sýry používáme - samostatné pokrmy
- pomazánky, saláty,
- teplý studený předkrm, dezert

Skladování sýrů - zabaleny v chladírnách 2-12°C

Vady sýrů – přezrállost, deformace, vysychání, ztvrdnutí, hniloba, plísně



POUŽITÁ LITERATURA

- Potraviny a výživa učebnice pro odborná učiliště.
- Google - obrázky

