

Otázka: Obiloviny

Předmět: Zbožíznalství

Přidal(a): Hany

MLYNÁŘSKÉ VÝROBKY

- zpracování: čištění zrna, loupání, mletí (šrot, krupice, mouka)
- obilí, kroupy (ječmen), vločky (kukuřice, pšenice, oves), šrot (žito, ječmen, kukuřice), krupice, mouka, škrob, otruby, klíčky

PEKAŘSKÉ VÝROBKY

- suroviny: mouka, tekutina, kypřící prostředky (kvas, droždí, kypřící prášky + ochucovadla jako je sůl, cukr, koření, semena, vejce, tuk, alkohol.)
- chléb (žitná a pšeničná mouka) – druhy chleba: žitný, pšeničný, smíšený, grahamový, celozrnný, vícezrnný.
- běžné pečivo: bílé, tukové, -jemné pečivo: kynuté, listové, křehké, šlehané
- trvanlivé pečivo: perníky, sušenky, oplatky, piškoty, suchary, slané pečivo
- těstoviny: špagety, makaróny, vlasové a široké nudle, různé tvary (točené, dírkované, drážkové)

CUKR

- jednoduché cukry – monosacharidy: hroznový, ovocný, invertní, galaktóza-mléčný cukr
- složené cukry – disacharidy: třtinový cukr, řepkový cukr, mléčný cukr (laktóza), skladový

cukr

- polysacharidy – škroby

MED

- směs dvou monosacharidů
- složení: 40% ovocný cukr, 30% hroznový cukr, 1 – 10%řepný cukr, 10 – 20% voda, 1% bílkovin, 1% minerálních látek, vitamíny, éterické oleje, přírodní barviva
- výroba – nektar, medovice (mšice), odstředěním, lisováním, tekutý med
- dělení – květinový (nektar), medovicový (lesní med), včelí med (může být i s propolisem, mateří kašičkou, ochucený, s ovocem, pastovaný), když med krystalizuje, dokazuje, že je bez přidaných látek.

CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

- sortiment – karamely, žvýkáci bonbony, cukroví a pečivo, žvýkačky, nikoliv pro léčebné účely, čokoláda, cukroví, cukrovinky, pastilky, lékořice, pendreky, fondán, žvýkáci bonbony, zmrzlina, mandlové a arašídové cukrovinky