Otázka: Potravinářské zboží

Předmět: Zbožíznalství

Přidal(a): Hany

SORTIMENT

- Ovoce, zelenina, brambory, houby, maso a mastné výrobky, mléko a mléčné výrobky, tuky, dětská výživa, polotovary, dietní výrobky, výrobky studené kuchyně, káva, čaj, kakao kávoviny, čokoláda a cukrovinky, sůl, nápoje, koření, polévkové přípravky

SLOŽENÍ POTRAVIN

- Živiny, tuky, bílkoviny, cukry, minerální látky (vápník, sodík, draslík, fosfor, hořčík, chlor, železo, zinek, jod), voda, vitamíny, enzymy, přísady (barviva, aromatické látky, chuťové látky, sladidla, konzervační látky, antioxidanty, zahušťovadla, stabilizátory, emulgátory

ZKÁZA POTRAVIN

- Fyzikální změny potravin: vysychání, vlhnutí, hrudkování, porušení buněčných stěn, změna chuti, barvy, urychlení chemického procesu, chemické a mikrobiální změny
    - Ideální skladovací podmínky: sucho, chladno, ochrana před světlem (temno)
- Biochemické a chemické změny: enzymy- nežádoucí účinky žluknutí tuku, odbourání vitamínů
    - Žádoucí účinky křehnutí masa, dozrávání ovoce
- Změna vlivem mikroorganismů: enzymy těchto mikroorganismů odbourávají živiny v

potravinách- pachové a chuťové změny, kvašení, kysání, hniloba, plesnivění
- Zkáza vlivem škůdců: hmyz nebo jejich larvy (brouci, mouchy, červy, moli, šváby, ale i hlodavci jako jsou myši a krysy)-bráníme se dodržováním čistoty

KONZERVACE POTRAVIN

- zabránění narušení potravin- cílem je usmrcení mikroorganismů nebo zničení jejich životních podmínek

PŘEHLED METOD

- vyšší teploty- sterilizace- 120°C , – pasterizace- 68 – 85°C – zachování více živin nižší trvanlivost (mléko, ovocné šťávy, kompoty)
- zahřívání na velmi vysokou teplotu- uperizace- 130°C, – zůstává více živin
- nižší teplota – chlazení – 8 – 18 °C, – zmrazení – 0 – 18 °C (úplné zmrazování od -30 až -40°C a skladování při -18°C)
- sušení- odstraňování vody
- vakuové balení
- bakteriální filtrace
- nanášení ochranných vrstev

CHEMICKÉ METODY

- nakládání
- uzení
- zpracování kyselým roztokem
- přidávání konzervačních látek (cukr, alkohol, tuk, sůl)