INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Jméno autora: Ing. Jana Lipánová
Datum vytvoření: 06.01.2013
Číslo DUMu: VY_32_INOVACE_06_S3

Ročník: III.
Suroviny

Vzdělávací oblast: Odborné vzdělávání, Technická a technologická příprava
Vzdělávací obor: Cukrář - Suroviny
Tematický okruh: Želírovací prostředky
Téma: Druhy, vlastnosti a použití želírujících látek

Metodický list/anotace:
Prezentace je určena pro učební obor cukrář a slouží k procvičení a opakování učiva na téma želírující látky

ŽELÍRUJÍCÍ LÁTKY

Doplňte:

Želírující látky jsou látky, které mají schopnost vytvářet rosol (gel)

Mezi želírující látky patří např.

želatina, agar, pektin, škrob, alginát, karagenan

Želírující látky se uplatňují např. při výrobě

marmelád, želé cukrovinek, mražených dezertů

Obr. 1

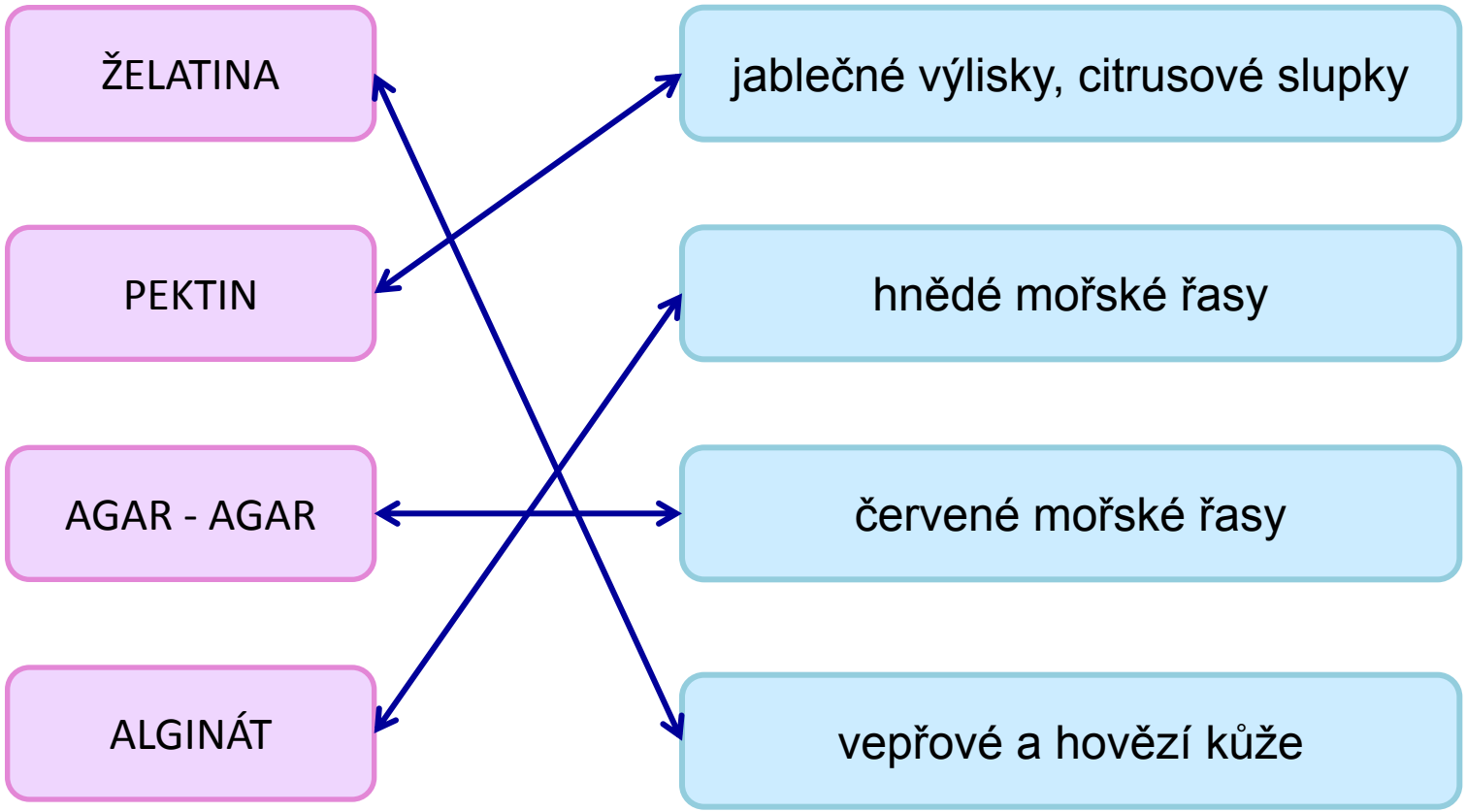
ŽELÍRUJÍCÍ LÁTKA - SUROVINA

Úkol: K želírující látce přiřaďte surovinu, ze které se získává.

ŽELATINA	jablečné výlisky, citrusové slupky
PEKTIN	hnědé mořské řasy
AGAR - AGAR	červené mořské řasy
ALGINÁT	vepřové a hovězí kůže

ŘEŠENÍ

ŽELÍRUJÍCÍ LÁTKA – SUROVINA



OZNAČTE SPRÁVNÉ TVRZENÍ

1. Agar je a) Bílkovina b) Polysacharid c) Lipid	4. Při výrobě marmelád a džemů se uplatňuje jako želírující látka a) Želatina b) Škrob c) Pektin
2. Při zahřívání agaru s kyselinami se jeho želírovací schopnost a) Snižuje b) Zvyšuje c) Nemění	5. Tuhnutí želatinového roztoku nastává při teplotě a) pod 25 °C b) při 30 °C c) při 40 °C
3. Želírující látka rostlinného původu není a) Pektin b) Želatina c) Agar	6. Ve studené vodě je rozpustný a) Agar b) Škrob c) Alginát

OZNAČTE SPRÁVNÉ TVRZENÍ - ŘEŠENÍ

1. Agar je a) Bílkovina b) Polysacharid c) Lipid	4. Při výrobě marmelád a džemů se uplatňuje jako želírující látka a) Želatina b) Škrob c) Pektin
2. Při zahřívání agaru s kyselinami se jeho želírovací schopnost a) Snižuje b) Zvyšuje c) Nemění	5. Tuhnutí želatinového roztoku nastává při teplotě a) pod 25 °C b) při 30 °C c) při 40 °C
3. Želírující látka rostlinného původu není a) Pektin b) Želatina c) Agar	6. Ve studené vodě je rozpustný a) Agar b) Škrob c) Alginát

Použité zdroje, citace a odkazy

KADLEC, Pavel a kol. *Technologie potravin I*. Praha: Vysoká škola chemicko - technologická v Praze, 2002, ISBN 80-7080-509-9.

BLÁHA, Ludvík; KOPOVÁ, Ivana; ŠREK, František. *Suroviny pro učební obor Cukrář, Cukrářka*. Praha: INFORMATORIUM, 2007, ISBN 978-80-7333-000-2.

Obr. 1 Foto autor