



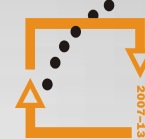
evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



Střední škola obchodu,
služeb a podnikání
a Vyšší odborná škola

Kněžskodvorská 33/A, 370 04 České Budějovice

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Jméno autora: Ing. Jana Lipánová
Datum vytvoření: 08.01.2013
Číslo DUMu: VY_32_INOVACE_08_S3

Ročník: III. **Suroviny**

**Vzdělávací oblast: Odborné vzdělávání, Technická a technologická
příprava**

Vzdělávací obor: Cukrář - Suroviny

Tematický okruh: Kypřicí prostředky

Téma: Kypřicí prostředky, způsoby kypření

Metodický list/anotace:

**Prezentace je určena pro učební obor cukrář a slouží k výkladu učiva
na téma kypřicí prostředky**

KYPŘICÍ PROSTŘEDKY

- prostředky, které způsobují zvětšení objemu cukrářských a pekařských výrobků, ovlivňují jejich strukturu a zvyšují stravitelnost výrobků
- při výrobě cukrářských a pekařských výrobků se využívá fyzikální, chemický a biologický způsob kypření

ZPŮSOB KYPŘENÍ	KYPŘICÍ PLYNY	CHARAKTERISTIKA PROCESU
<p>FYZIKÁLNÍ KYPŘENÍ termomechanický způsob kypření</p>	<p>vzduch</p> <p>vodní pára</p>	<p>mechanickým šleháním vaječné hmoty se tvoří pěna, při pečení se vešlehaný vzduch uzavřený do vzduchových bublin rozpíná a výrobky získávají pórovitou strukturu a zvětšuje se jejich objem</p> <p>při pečení se voda přemění na vodní páru a ta nakypří těsto</p>
<p>CHEMICKÉ KYPŘENÍ kypřicí prostředky</p> <ul style="list-style-type: none"> • hydrogenuhlíčan amonný • hydrogenuhlíčan sodný • kypřicí prášek do pečiva (hydrogenuhlíčan sodný + hydrogensoli + škrob) 	<p>oxid uhličitý, vodní pára, amoniak (dle kypřidla)</p>	<p>kypřicí plyny, které vznikají při rozkladu kypřidla působením tepla a vlhkosti, nakypří těsto</p>
<p>BIOLOGICKÉ KYPŘENÍ kypření droždím (kvasinky <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Hansen)</p>	<p>oxid uhličitý</p>	<p>činností kvasinek dochází k alkoholovému kvašení, při kterém kvasinky přemění zkvasitelné cukry na ethanol a oxid uhličitý, který kypří těsto</p>

TEST

<p>1. Amonium je</p> <ul style="list-style-type: none">a) hydrogenuhličitan sodnýb) hydrogenuhličitan amonnýc) hydrogensíran amonný	<p>4. Kypřicím plynem při výrobě lehkých šlehaných hmot je</p> <ul style="list-style-type: none">a) oxid uhličitýb) amoniakc) vzduch
<p>2. Jedlá soda je</p> <ul style="list-style-type: none">a) hydrogenuhličitan sodnýb) hydrogenuhličitan amonnýc) hydrogenuhličitan draselný	<p>5. Ke kypření kynutých těst se používá</p> <ul style="list-style-type: none">a) kypřicí prášek do pečivab) amoniumc) droždí
<p>3. Pekařské droždí jsou kvasinky rodu</p> <ul style="list-style-type: none">a) <i>Saccharomyces cerevisiae</i>b) <i>Candida utilis</i>c) <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	<p>6. Pálená hmota se kypří</p> <ul style="list-style-type: none">a) Chemickým způsobemb) Fyzikálním způsobemc) Biologickým způsobem

TEST - ŘEŠENÍ

<p>1. Amonium je</p> <ul style="list-style-type: none">a) hydrogenuhličitan sodný<input checked="" type="radio"/> b) hydrogenuhličitan amonnýc) hydrogensíran amonný	<p>4. Kypřicím plynem při výrobě lehkých šlehaných hmot je</p> <ul style="list-style-type: none">a) oxid uhličitýb) amoniak<input checked="" type="radio"/> c) vzduch
<p>2. Jedlá soda je</p> <ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> a) hydrogenuhličitan sodnýb) hydrogenuhličitan amonnýc) hydrogenuhličitan draselný	<p>5. Ke kypření kynutých těst se používá</p> <ul style="list-style-type: none">a) kypřicí prášek do pečivab) amonium<input checked="" type="radio"/> c) droždí
<p>3. Pekařské droždí jsou kvasinky rodu</p> <ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> a) Saccharomyces cerevisiaeb) Candida utilisc) Schizosaccharomyces pombe	<p>6. Pálená hmota se kypří</p> <ul style="list-style-type: none">a) Chemickým způsobem<input checked="" type="radio"/> b) Fyzikálním způsobemc) Biologickým způsobem

Použité zdroje, citace a odkazy

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

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