



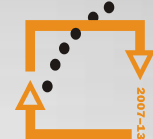
evropský
sociální
fond v ČR



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: 12.01.2013
Číslo DUMu: VY_32_INOVACE_09_S3

Ročník: III. Suroviny

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

Vzdělávací obor: Cukrář - Suroviny

Tematický okruh: Kypřicí prostředky

Téma: Pekařské droždí

Metodický list/anotace:

**Prezentace je určena pro učební obor cukrář, obsahuje návod
na praktické cvičení na téma sensorické posouzení pekařského droždí**

Pekařské droždí

- ❑ pekařské droždí se používá jako kypřicí prostředek při výrobě kynutých těst
- ❑ vyrobené pekařské droždí musí splňovat předepsané jakostní požadavky, mezi které patří např. obsah sušiny, trvanlivost, mohutnost kynutí v těstě, obsah cizích kvasinek, sensorické požadavky (vzhled, konzistence, barva, vůně, chuť) aj.



Obr. 1

PRAKTICKÉ CVIČENÍ

Senzorické posouzení čerstvého pekařského droždí

Úkol: Provedte senzorické hodnocení vzorku pekařského droždí a posudte, zda vyhovuje jakostním požadavkům na droždí.

Vzorek: čerstvé pekařské droždí

Pomůcky: potřeby pro senzorické hodnocení

Pracovní postup:

- U vzorku pekařského droždí provedte kontrolu čistoty a neporušenosti obalu a zkontrolujte, zda jsou čitelné informace na obalu.
- Z informací na obalu droždí zjistěte výrobce droždí, datum použitelnosti a skladovací podmínky pro droždí.
- Posudte vzhled, konzistenci, barvu, vůni a chuť droždí a vyhodnoťte, zda droždí vyhovuje či nevyhovuje požadavkům uvedeným v tabulce.

Vyhodnocení

Vzorek:

Výrobce:

Datum použitelnosti:

Skladování:

Ukazatel	Požadavky	Výsledek hodnocení	
		Vyhovující	Nevyhovující (zdůvodnění)
Obal	čistý, neporušený, s čitelnými informacemi		
Vzhled a konzistence	polotuhá hmota lasturového lomu, soudržná		
Barva	nažloutlá s šedým až nahnědlým odstínem		
Vůně a chuť	kvasničná		

Použité zdroje, citace a odkazy

KADLEC, Pavel a kol. *Technologie potravin II*. Praha: VŠCHT Praha, 2008, ISBN 978-80-7080-510-7.

ŽÁČEK, Zdeněk; ŽÁČEK, Aleš. *Potravinářské tabulky*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1994, ISBN 80-04-24474-2.

Obr. 1 Foto autor