



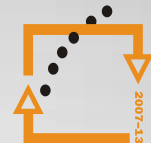
evropský
sociální
fond v ČR



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: 18.01.2013
Číslo DUMu: VY_32_INOVACE_11_S3

Ročník: III.
Suroviny

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

Vzdělávací obor: Cukrář - Suroviny

Tematický okruh: Kypřicí prostředky

Téma: Výroba pekařského droždí

Metodický list/anotace:

**Prezentace je určena pro učební obor cukrář a slouží k opakování učiva
na téma výroba pekařského droždí a skladování droždí**

Výroba pekařského droždí

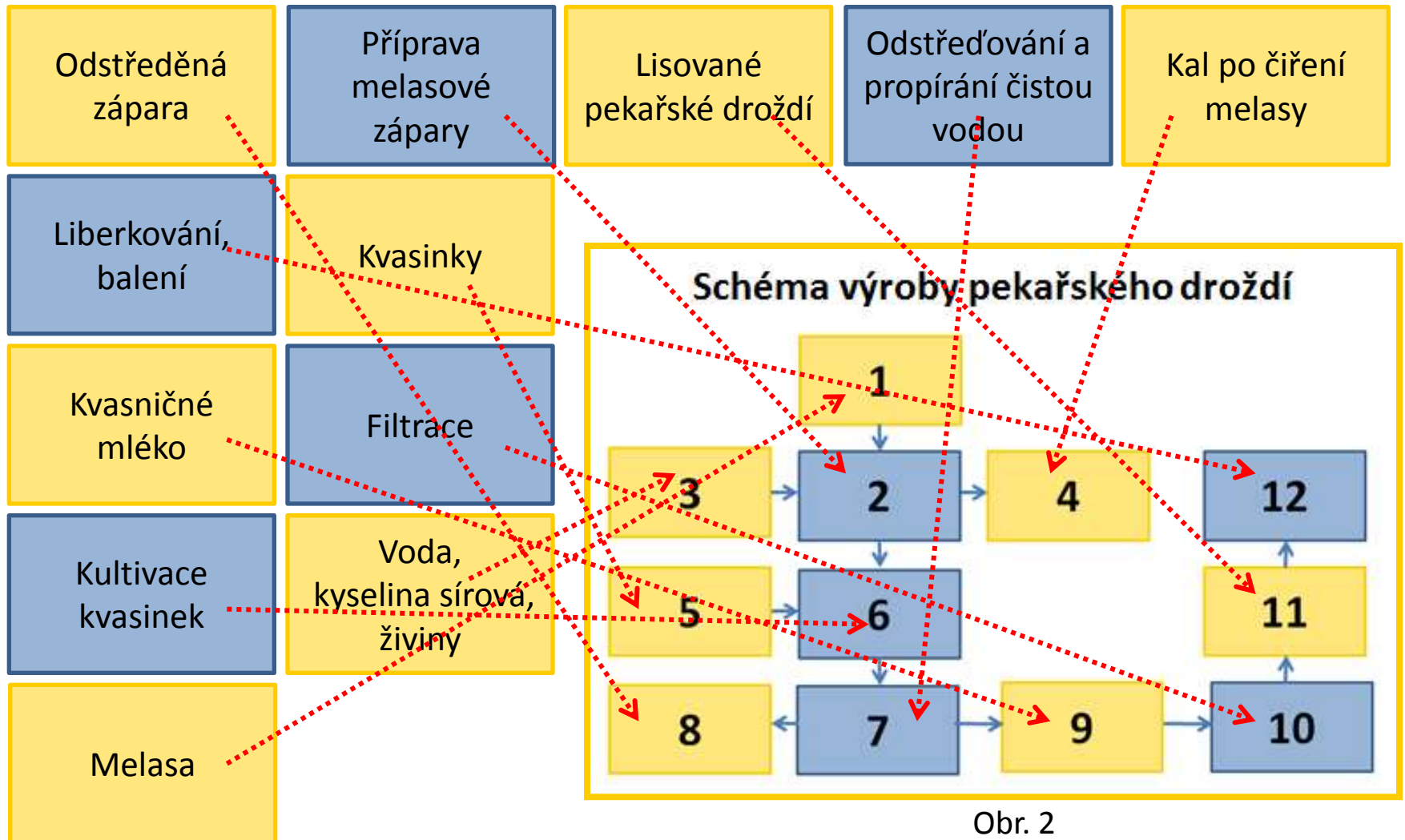
- Pro výrobu pekařského droždí se využívají kmeny kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* Hansen
- Laboratorní a provozní propagací se čistá kultura kvasinek pomnoží pro potřeby výroby
- Vyrábí se lisované pekařské droždí a aktivní sušené pekařské droždí



Obr. 1

Výroba lisovaného pekařského droždí

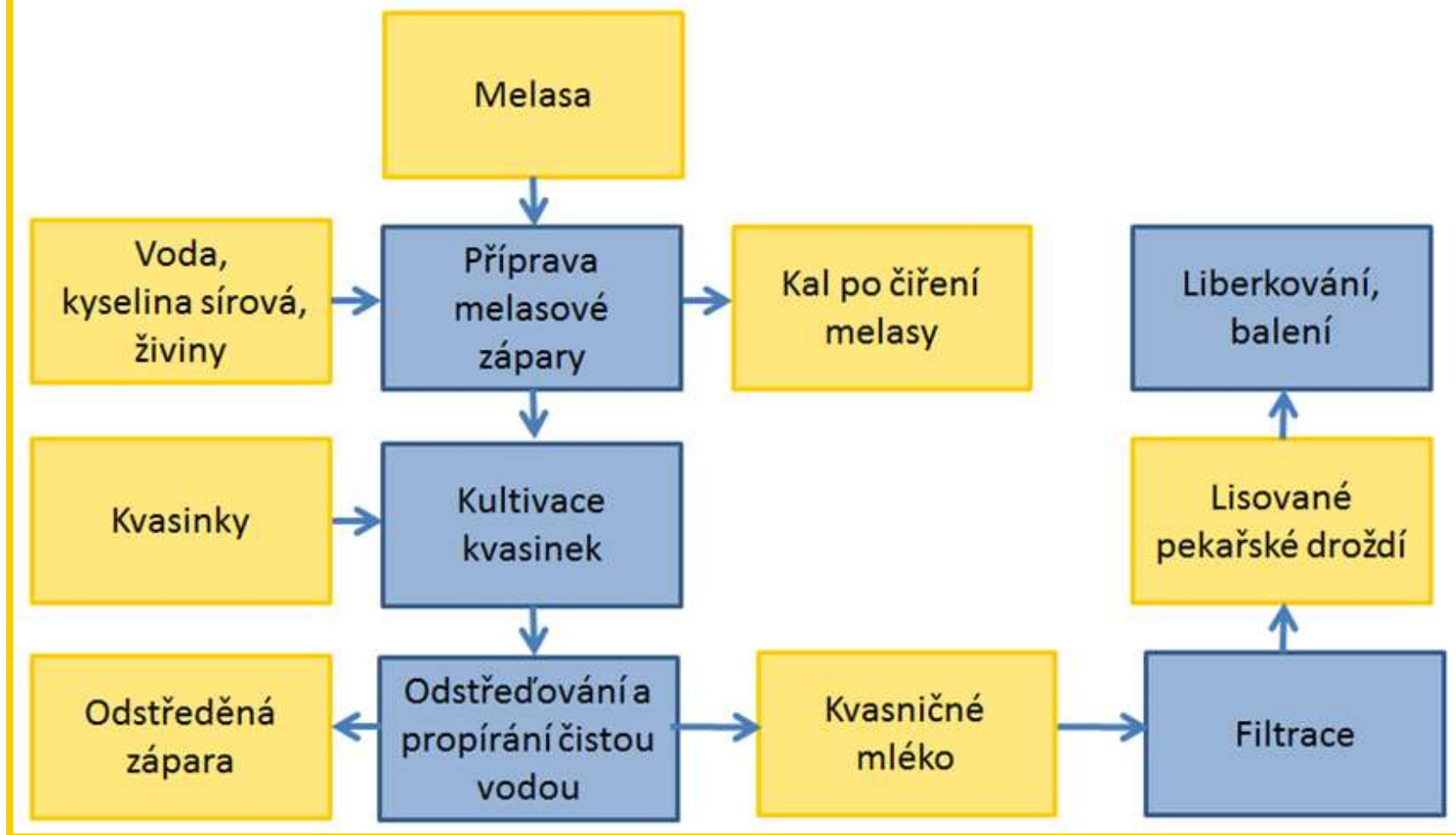
Úkol: Suroviny, meziproducty, produkty a technologické operace doplňte na správná místa do schématu výroby pekařského droždí.



Obr. 2

Výroba lisovaného pekařského droždí - řešení

Schéma výroby pekařského droždí



Obr. 3

Skladování droždí

Které z droždí lze skladovat při pokojové teplotě a které se musí skladovat při teplotě od 1 do 10 °C?

Čerstvé pekařské droždí



Obr. 4

Sušené pekařské droždí



Obr. 5

Jaké další skladovací podmínky je třeba dodržet při skladování droždí?

Použité zdroje, citace a odkazy

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

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

Obr. 1, 2, 3, 4, 5 Foto autor