



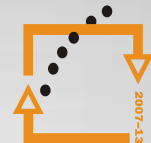
evropský
sociální
fond v ČR



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: 04.03.2013
Číslo DUMu: VY_32_INOVACE_15_S3

Ročník: III.
Suroviny

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

Vzdělávací obor: Cukrář - Suroviny

Tematický okruh: Chemikálie používané v cukrářské výrobě

Téma: Přídavné látky

Metodický list/anotace:

**Prezentace je určena pro učební obor cukrář a slouží k výkladu učiva
na téma přídavné látky**

PŘÍDATNÉ LÁTKY (ADITIVA)

- přidávají se do většiny potravin, především do potravin průmyslově vyráběných
- důvodem jejich použití je např. zlepšení sensorických a fyzikálních vlastností potravin, prodloužení trvanlivosti potravin, technologické důvody
- použití přídatných látek musí výrobce uvést na obalu výrobku
- na obalech výrobků se uvádí název látky nebo mezinárodní kód E (E a trojmístné či čtyřmístné číslo)

Třídění přídatných látek dle účelu použití

Příklady kategorií přídatných látek a látek patřících do dané kategorie

KATEGORIE	LÁTKA
barviva	kurkumin, košenila, chlorofyl, karoten
sladidla	sorbitol, aspartam, sacharin
konzervanty	kyselina sorbová, kyselina benzoová, oxid siřičitý, nisin
antioxidanty	kyselina askorbová, oxid siřičitý, lecitiny
regulátory kyselosti	kyselina citronová, kyselina chlorovodíková, uhličitany sodné
emulgátory	arabská guma, estery polyglycerolu s mastnými kyselinami
stabilizátory	arabská guma, karagenan, alginát sodný, agar
zahušřovadla	agar, pektiny, karagenan, karubin
želírující látky	pektiny, karagenan, alginát sodný, agar
kypřicí látky	uhličitany sodné, uhličitany amonné
látky zvýrazňující chuť a vůni	glutaman sodný

Třídění přídatných látek dle původu

- **Přírodní látky**
- **Přírodně identické látky** – jsou stejné jako přírodní, ale jsou vyrobeny chemickou cestou
- **Syntetické látky** – jsou vyrobeny chemickou cestou, v přírodě se nevyskytují

ÚKOL

Ve složení výrobku jsou aditiva označena E kódy. S využitím Internetu určete názvy látek, kterým E kódy patří.

VÁNOČKA S ROZINKAMI

Složení: Pšeničná mouka, voda, rozinky, rostlinný olej, cukr, droždí, fruktóza, sušené mléko, sůl, vaječná melanž, jablečná dřeň sterilizovaná, glukózový sirup, modifikovaný škrob bramborový E1414, aroma přírodní, citrónové aroma, emulgátor E322, E471, náhradní sladidlo E950, barvivo E160a, látka zlepšující mouku E300, regulátor kyselosti E330, konzervant E202

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.

Informace o složení na obalech potravinářských výrobků