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: 20.03.2013
Číslo DUMu: VY_32_INOVACE_16_S3

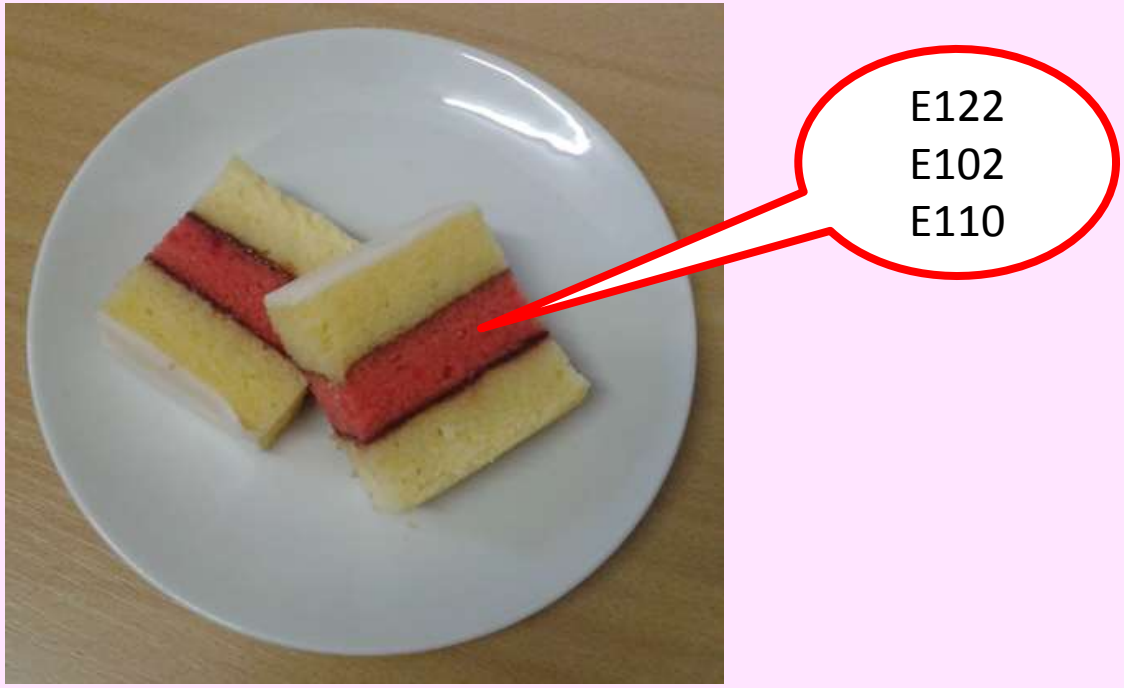
Ročník: III.
Suroviny

Vzdělávací oblast: Odborné vzdělávání, Technická a technologická příprava
Vzdělávací obor: Cukrář - Suroviny
Tematický okruh: Chemikálie používané v cukrářské výrobě
Téma: Barviva

Metodický list/anotace:
Prezentace je určena pro učební obor cukrář, její součástí je křížovka a test, které slouží k procvičení učiva na téma potravinářská barviva

POTRAVINÁŘSKÁ BARVIVA

Přídatné látky, které se používají z důvodu zlepšení vzhledu potravinářských výrobků a zvýšení jejich přitažlivosti



Obr. 1

KŘÍŽOVKA

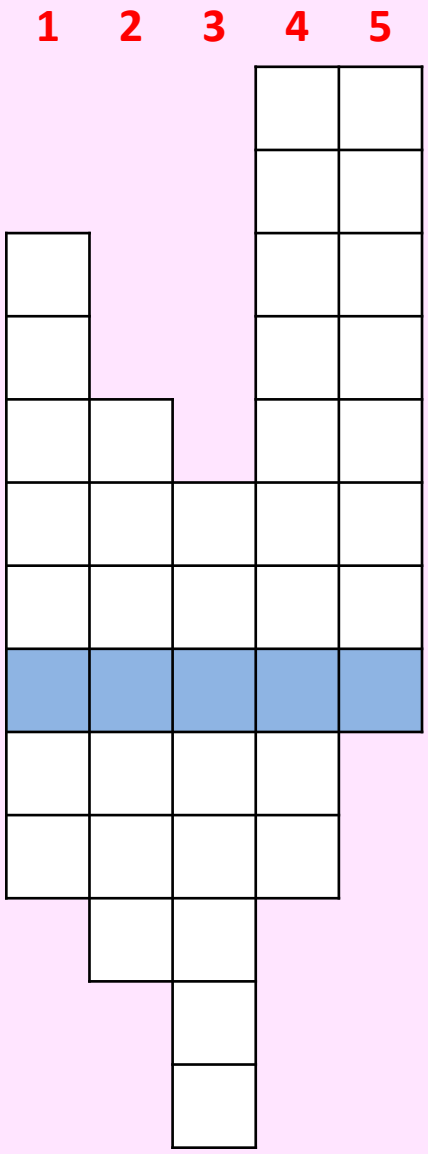
1.
Červené barvivo v punči.

2.
Hnědé barvivo v punči.

3.
Žluté barvivo v želé s jahodovou příchutí.

4.
Žluté barvivo v zeleném cukrárenském želé.

5.
Červené barvivo v želé s jahodovou příchutí.



SLOŽENÍ VÝROBKŮ

CUKRÁRENSKÉ ŽELÉ ZELENÉ V PRÁŠKU
Složení: cukr, agar, riboflavin, patentní modř V

ŽELÉ V PRÁŠKU S JAHODOVOU PŘÍCHUTÍ
Složení: cukr, vepřová želatina, kyselina citronová, aroma, jahodová šťáva v prášku, košenila, kurkumin

PUNČ, likér
Složení: cukr, líh, červené víno, aroma, karamel, azorubin, kyselina citronová

KŘÍŽOVKA - ŘEŠENÍ

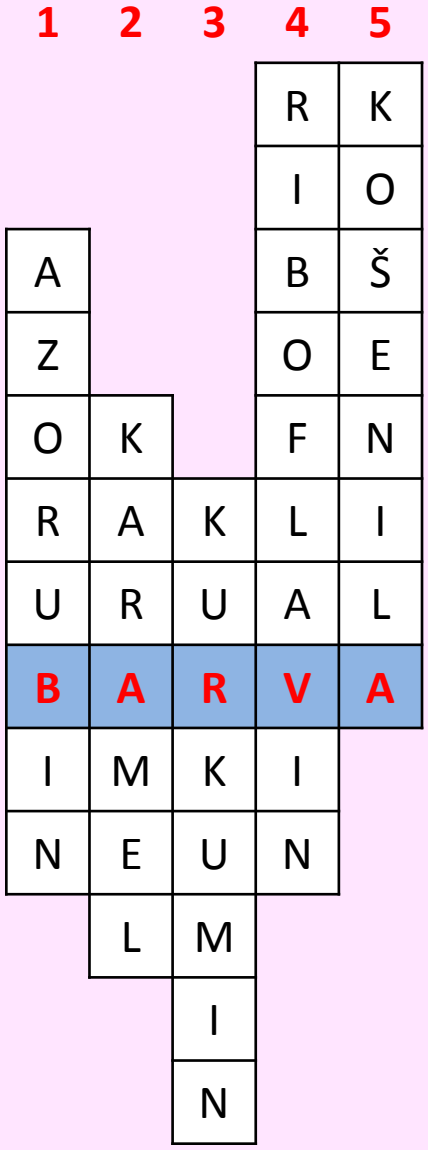
1.
Červené barvivo v punči.

2.
Hnědé barvivo v punči.

3.
Žluté barvivo v želé s jahodovou příchutí.

4.
Žluté barvivo v zeleném cukrárenském želé.

5.
Červené barvivo v želé s jahodovou příchutí.



SLOŽENÍ VÝROBKŮ

CUKRÁRENSKÉ ŽELÉ ZELENÉ V PRÁŠKU
Složení: cukr, agar, riboflavin, patentní modř V

ŽELÉ V PRÁŠKU S JAHODOVOU PŘÍCHUTÍ
Složení: cukr, vepřová želatina, kyselina citronová, aroma, jahodová šťáva v prášku, košenila, kurkumin

PUNČ, likér
Složení: cukr, líh, červené víno, aroma, karamel, azorubin, kyselina citronová

TEST

1.

Které z potravinářských barviv je syntetické barvivo?

a) Kurkumin
b) Chlorofyl
c) Azorubin

2.

Zelené listové barvivo je

a) Kurkumin
b) Chlorofyl
c) Košenila

3.

Oranžově žluté barvivo, které je provitaminem A je

a) Karoten
b) Kyselina askorbová
c) Riboflavin

4.

Karamelové barvivo je

a) Karmín
b) Kulér
c) Karoten

TEST - ŘEŠENÍ

1.

Které z potravinářských barviv je syntetické barvivo?

a) Kurkumin
b) Chlorofyl
c) Azorubin

2.

Zelené listové barvivo je

a) Kurkumin
b) Chlorofyl
c) Košenila

3.

Oranžově žluté barvivo, které je provitaminem A je

a) Karoten
b) Kyselina askorbová
c) Riboflavin

4.

Karamelové barvivo je

a) Karmín
b) Kulér
c) Karoten

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 na obalech výrobků

Obr. 1 Foto autor