

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Škola:	Střední škola obchodní, České Budějovice, Husova 9
Projekt MŠMT ČR:	EU PENÍZE ŠKOLÁM
Číslo projektu:	CZ.1.07/1.5.00/34.0536
Název projektu školy:	Výuka s ICT na SŠ obchodní České Budějovice
Šablona V/2:	Inovace a zkvalitnění výuky směřující k rozvoji odborných kompetencí žáků středních škol
Číslo šablony:	VY_52_INOVACE_ODV_823
Předmět:	Odborný výcvik
Tematický okruh:	Prodej zboží základních sortimentních skupin
Autor, spoluautor:	Zdeňka Mezerová
Název DUMu:	Náhražky cukru
Pořadové číslo DUMu:	11
Stručná anotace:	Cílem výukového materiálu je seznámení s manipulací, ošetřováním a skladováním náhražek cukrů v prodeji.
Ročník:	I.
Obor vzdělání:	66-41-L/01 Obchodník
Metodický pokyn:	Žáci použijí pracovní list, vypracují test.
Výsledky vzdělávání:	Žák dodržuje metody hodnocení jakosti významné z hlediska potřeb praxe. Skladuje a ošetřuje zboží, uplatňuje zásady hygienické praxe.
Vytvořeno dne:	27. 4. 2013
Pokud není uvedeno jinak, uvedený materiál je z vlastních zdrojů autora.	

Náhražky cukru

- Jsou uvedeny do prodeje na základě závazného rozhodnutí hlavního hygienika ČR. Tyto potraviny mohou diabetici používat k vaření, pečení a slazení potravy místo cukru. Náhražky cukru uvádíme jako sladidla energetická - sacharidická. Do prodeje přichází i umělá sladidla , které nazýváme nesacharidická sladidla.



Náhražky cukru - sacharidická sladidla

Sacharidická sladidla - zatěžují méně látkovou přeměnu a jsou organismem odbourávány, jinak než hroznový cukr - nezávisle na inzulínu.

Tržní druhy:

1.) Sorbit nebo Sorbitol – vyrábí se ze škrobu nebo cukru. Sladivost je poloviční než u cukru. energii dodává tolik jako cukr, proto ho nemůžeme používat v redukčních dietách. Do prodeje přichází ve směsi se sacharinem.

Použití: pečení ,vaření.



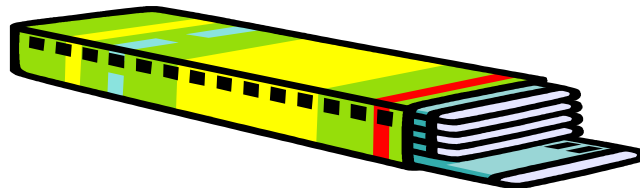
Náhražky cukru – sacharidická sladidla

2.) Fruktóza – ovocný cukr 1 – 1,4 x sladší než cukr; nehodí se na pečení (hnědne).

3.) Sorbóza – používá se jako sladidlo do diabetických výrobků.

4.) Xylit (xylitol) – stabilní při pečení a vaření, používá se k výrobě žvýkaček a do cukrovinek.

5.) Mannit – získává se z ovocného cukru. Používá se k výrobě žvýkaček bez cukru.



Umělá sladidla – nesacharidická sladidla

- Jsou získávány umělou cestou, mají vyšší sladivost, nemají energetickou hodnotu. Do prodeje je dostáváme v tabletách, v tekuté nebo sypké konzistenci.

Tržní druhy:

1.) Sacharin – 300 x sladší než cukr, v prodeji ho prodáváme pod názvem DIANER 110, DIANER 500 – v tabletách. **SUKRINETTEN** – směs sacharinu a aspartamu.

Použití: ke slazení nápojů, konzervování, vaření, pečení.



Umělá sladidla – nesacharidická sladidla

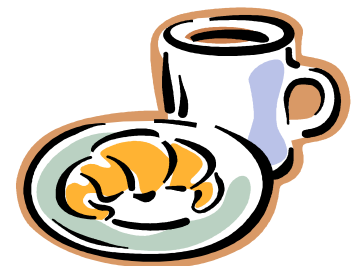
2.) Cyklamát – má asi 300x větší sladivost než cukr. V prodeji ho prodáváme pod názvem SPOLARIN, DUKARIL

3.) Aspartam – 100 až 200x sladší než cukr, při vaření se ničí.

IRBIS SWEET – směs aspartamu a sacharinu, stolní sladidlo v prášku vhodné ke slazení čerstvého ovoce, kompotů, salátů, nápojů, kaší.

IRBIS SNOW FLAKE - směs aspartamu a maltodextrinu, stolní sladidlo v prášku - vhodné ke slazení nápojů.

GOLD SWEET – směs aspartamu a maltodextrinu, stolní sladidlo v podobě prášku a tablet. Vhodné ke slazení všech nápojů a jídel, k přípravě cukrářských a pekařských výrobků.



Umělá sladidla - nesacharidická sladidla

3.) Acesulfam K – 100 až 200x sladší než cukr. Při pečení je odolný do teploty 225°C.

Tržní druhy:

IDEAL SWEET – směs acesulfamu K, sacharinu, aspartamu a fruktózy s malým množstvím laktózy

SPOLAFAM – směs fruktózy a acesulfamu K - práškový, vhodný pro pečení a vaření.

SUPRA SWEET – směs acesulfamu K, fruktózy a laktózy – v práškové a tabletové podobě.

4.) Kandisin – směs acesulfamu K a sacharinu – tekuté. Vhodný ke slazení nápojů, dezertů, zálivek i pro tepelnou úpravu.



Náhražky cukru



- **Vystavování a prodej:**

- vystavujeme v úseku pro diabetiky.

- Balení umělých sladidel je provedeno:

- ve foliích, skle, v plastických tubách s dávkovačem i bez.

- Dodržujeme zásadu obměny zásob. Provádíme pravidelnou kontrolu záručních lhůt.

- Skladování:** zboží skladujeme v běžném skladu

- v čistém, suchém, dobře větratelném prostředí.

Náhražky cukru

- **Vypracujte test:**

- 1.) Jak rozdělujeme náhražky cukru?
- 2.) Uved'te sacharidická sladidla v prodeji!
- 3.) Porad'te zákazníkovi použití umělých sladidel!
- 4.) V jakém balení se prodávají náhražky cukru?
- 5.) Jak budete skladovat umělé sladidla?

Náhražky cukru

Vypracování testu:

- 1.) Náhražky cukru rozdělujeme na energetická - sacharidická sladidla a na umělá sladidla - nesacharidická.
- 2.) V prodeji se setkáme s umělými sladidly: Sacharinem, Dianerem 110, Dianerem 500, Cyklamátem, Spolarinem, Dukarilem, Aspartamem, Irbis Sweet, Irbis Snow Flake, Gold Sweet, Acesulfam K, Ideal Sweet, Spolafam, Supra Sweet, Kandisin.

Náhražky cukru

- **Vypracování testu:**

3.) Umělá sladidla používáme ke slazení čerstvého ovoce, nápojů, k výrobě cukrářských výrobků a pekařských výrobků, k vaření pokrmů.

4.) Náhražky cukru se prodávají - v plastických tubách s dávkovačem i bez, foliích, ve skle.

5.) Umělá sladidla skladujeme v regálech, v čistém, suchém, dobře větratelném skladu.

Náhražky cukru

Odkazy a citace:

ANDERLE, Peter. *Zbožíznalství: poživatiny - potraviny, pochutiny*. 2. vyd. Praha: SNTL, 1996. ISBN 80-902-1103.

Klipart sady Microsoft Office

Vlastní zkušenosti