

Kulinární úprava potravin rostlinného původu 2 (cukr, skořápkové plody, koření)

Mgr. Kateřina Bogdanovičová, PhD., MBA

Cukr

- Hlavní živiny

Cukr

- Zastaralé termíny pro sacharidy
- Vznik na základě chemického složení – C, H, O

Cukr

- Klasifikace sacharidů

Cukr

- Sacharidy vyskytující se v potravinách nejčastěji

Cukr

- Legislativní třídění sacharidů

Cukr

- Energetická hodnota sacharidů a doporučení k příjmu

Cukr

- Zdroje cukrů

Cukr

- Potravinové zdroje cukru

Cukr

- Přidané cukry

Skořápkové plody

- Složení

Skořápkové plody

- Skladování

Skořápkové plody

- Rizika kontaminace během skladování

Skořápkové plody

- Patří do skupiny ovoce
- Zahrnují některé jedlé ořechy a semena
- Široké spektrum produktů
 - Nabízený v naturálním stavu nebo jako jádra či tepelně ošetřeny (pražení)
- Delší doba skladování

Skořápkové plody

- Ořech vlašský

Skořápkové plody

- Lískové ořechy

Skořápkové plody

- Mandloň

Skořápkové plody

- Kokosový ořech

Skořápkové plody

- Juvie ztepilá

Skořápkové plody

- Ořechovec pekanový

Skořápkové plody

- Ledvinovník západní

Skořápkové plody

- Pistácie pravá

Skořápkové plody

- Borovice piniová

Skořápkové plody

- Podzemnice olejná

Skořápkové plody

- Legislativa
 - Nařízení (ES) č. 1169/2011

Koření

- Ve středověku bylo „koření“ vzácné a velmi cenné
- Do Evropy se dováželo po moři z tropických oblastí
- Jako koření se používají plody nebo části rostliny

Koření

- Historie koření

Koření

- Co je to koření?

Koření

- Význam koření

Koření

- Z hlediska výživy se koření dělí:
 - Prospěšné
 - Neškodné
 - Silně dráždivé

Koření

- Dělení koření podle původu:
 - koření tuzemské
 - koření dovážené
- Dělení podle složení výrobku:
 - koření jednodruhové
 - směsi koření

Koření

- Dělení podle technologické úpravy:
- Dělení podle použitých částí rostlin:

Koření

- Dělení podle použitých částí rostlin:
- Dělení podle fyziologických účinků:

Koření

- Využití koření v potravinářství

Koření

- Technologie zpracování koření
 - sklizeň
 - čištění (odstranění semen plevelů a dalších cizorodých prvků)
 - fermentace (vznik aroma a barvy koření)
 - sušení (volně, v sušárnách, lyofilizace)
 - mletí
 - dekontaminace (ozařování x termosterilizace)
 - balení
 - expedice

Kořeni

- Mikrobiologie a kořeni

Koření

- Falšování koření

Koření

- Podzemní části rostlin
 - Zázvor

Koření

- Podzemní části rostlin
 - Kurkuma

Koření

- Koření z celé rostliny, listy
 - Bazalka

Koření

- Koření z listů
 - Bobkový list

Koření

- Koření z listů
 - Majoránka

Koření

- Koření z listů
 - Tymián

Kořeni

- Vady kořeni

Koření

- Skladování koření

Praktická ukázka

Dotazy?

Děkuji Vám za pozornost!