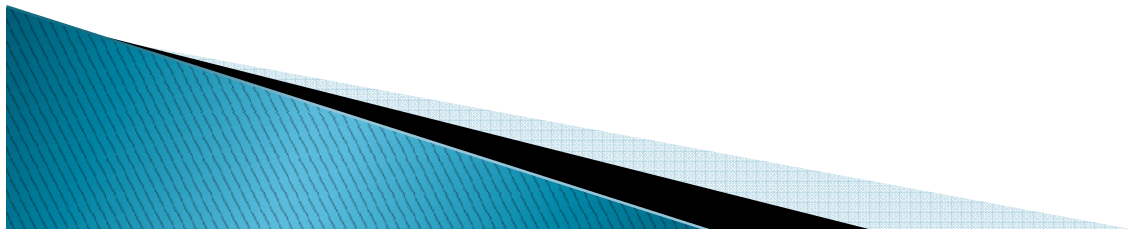


## Výukový materiál v rámci projektu OPVK 1.5 Peníze středním školám

**Číslo projektu:** CZ.1.07/1.5.00/34.0883  
**Název projektu:** Rozvoj vzdělanosti  
**Číslo šablony:** V/2  
**Datum vytvoření:** 11. 3. 2013  
**Autor:** Mgr. Helena Válková  
**Určeno pro předmět:** Zbožiznalství  
**Tematická oblast:** Potravinářské zboží  
**Obor vzdělání:** Prodavač (66-51-H/01) 1. ročník  
**Název výukového materiálu:** Cukry III. – učební materiál s úkoly.  
**Materiál vytvořen v souladu se ŠVP příslušného oboru vzdělání.**  
**Popis využití:** Výukový materiál s úkoly pro žáky byl vytvořen pomocí programu PowerPoint a bude prezentován žákům prostřednictvím interaktivní tabule. Závěrem diskusní otázky k procvičení.  
**Čas:** 20 minut

# Cukr

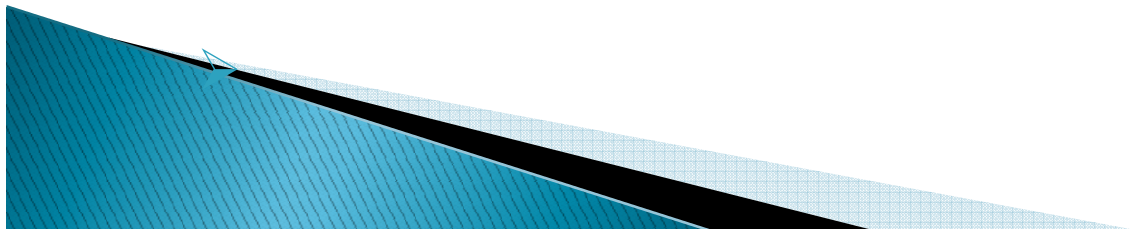
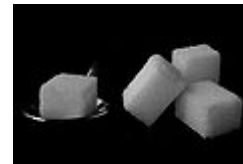
- ▶ **Obsah:**
- ▶ **Požadavky na jakost cukru**
- ▶ **Skladování cukru**
- ▶ **Prodej cukru**
- ▶ **Záruční lhůty**
- ▶ **Opakování**



# Požadavky na jakost cukru

## Požadavky na jakost cukru

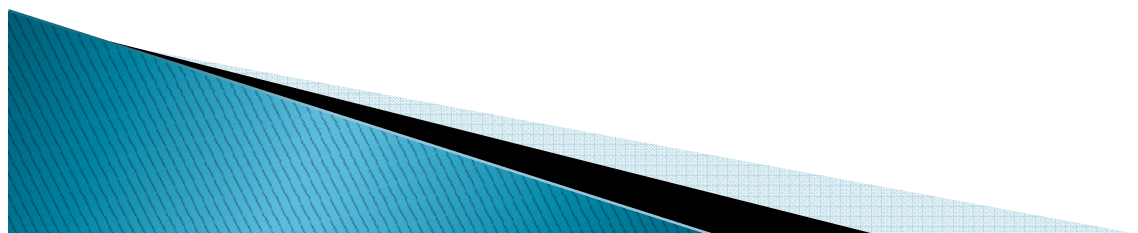
- Přírodní cukr konzumní
  - tvoří nažloutlé krystaly
  - chuť sladkou s mírně slanou příchutí
  - roztok je čirý nebo slabě nažloutlý
- Rafinovaný cukr
  - čistá chuť a vůně
  - barva bílá, př. namodralý odstín



# Požadavky na jakost cukru

## Požadavky na jakost cukru

- Rafinovaný cukr
  - krystalické a mleté druhy jsou sypké, suché, nelepivé, bez slepených krystalů
  - u krystalu jsou povoleny hrudky, které se tlakem rozdrobí
  - lisované druhy jsou celistvé



# Skladování cukru

## Skladovací prostory

- suché, čisté a dobře větratelné

## Chráníme před:

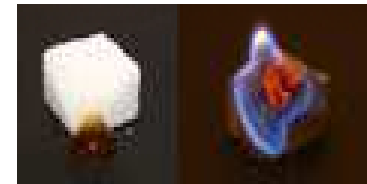
- změnami teplot
- přímými slunečními paprsky
- látkami s výrazným pachem
- živočišnými škůdci (mravenci)
- kostkový cukr se pod vlivem mrazu rozpadá na prášek



# Skladování cukru

## Skladovací prostory

- skladování většího množství cukru vyžaduje spolehlivou požární ochranu
- hořením se roztéká
- hoří modrým plamenem



## Hydroskopičnost cukru

- snadno přijímá vlhkost
- proto se přidává amylopektin – pohlcuje vlhkost

# Skladování cukru

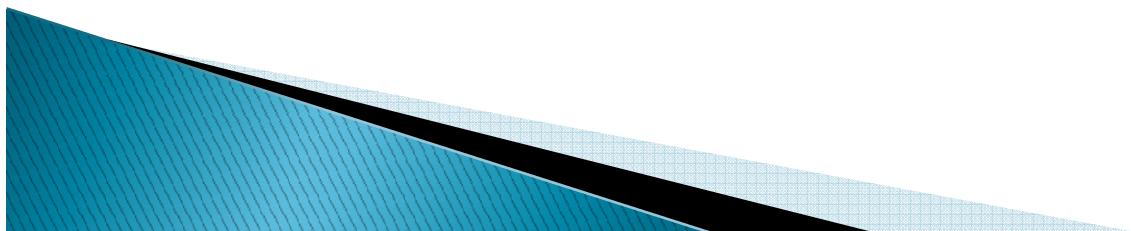
Pro maloobchod se balí:

- po 1 kg do papírových nebo polyetylénových sáčků
- kostkový do papírové skládačky



Hygienické balení je určeno pro:

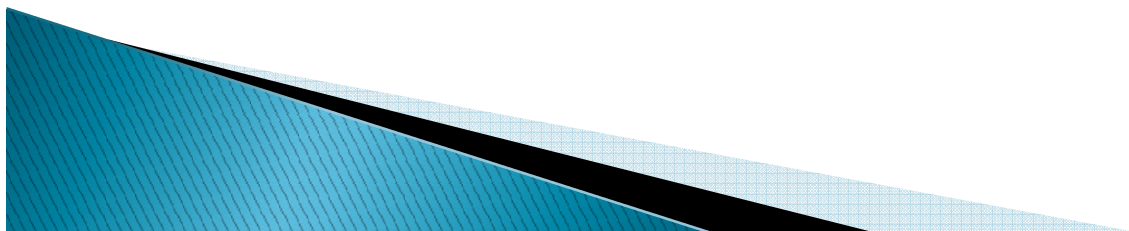
- restaurace, bufety, rychlé občerstvení
- přepravní obal je papírový pytel nebo smrštitelná fólie



# Prodej cukru

Nabízíme u každého nákupu

- Zvýšená poptávka
  - v období zavařování
  - před vánočními a velikonočními svátky
  - včelaři na med ...
- Použití
  - do kávy, čaje, cukrovinek, pečiva, výrobků z ovoce, kompoty ...

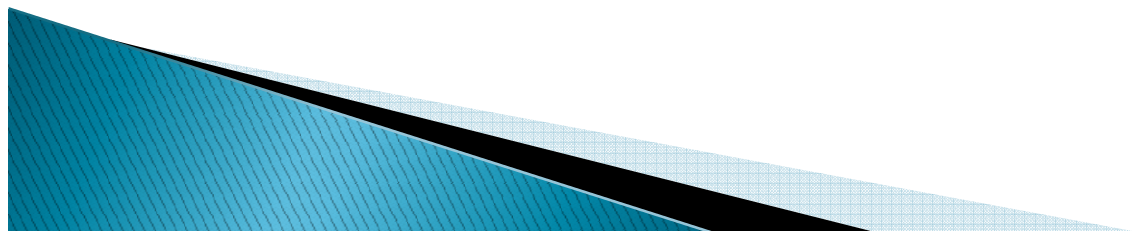




# Záruční lhůty

## Záruční lhůty cukru

- Rafinovaný cukr - krystal, krupice, kostky  
.....do konce příštího roku
- Moučka .....4 měsíce
- Moučka s protihrudkujícími látkami  
..... 6 měsíců
- Třtinový, želírovací .....12 měsíců
- Barevné cukry ..... 6 měsíců



# Záruční lhůty

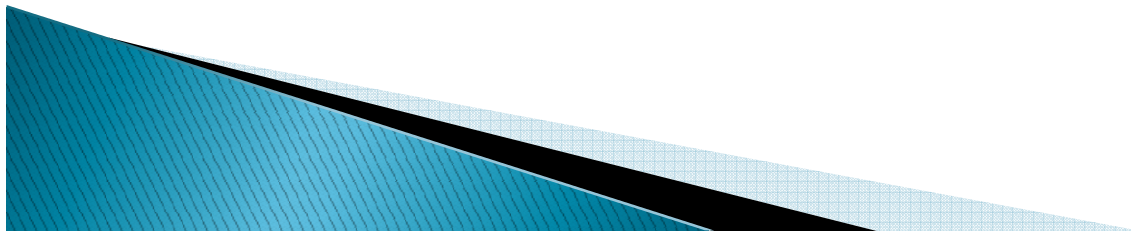
## Záruční lhůty cukru



- Přírodní konzumní ..... 5 měsíců
- Skořicový cukr ..... 6 měsíců
- Vanilínový cukr ..... 8 měsíců

# Opakování - diskuze

1. V čem spatřujete rozdíl mezi cukrem přírodním a rafinovaným?
2. Jaké dodržujeme skladovací podmínky pro cukr?
3. Kdy a proč věnujeme pozornost protipožární ochraně u cukru?
4. Jaká je záruční lhůta u cukru?



# Zdroje

- ▶ KAVINA, J. *Zbožíznalství potravinářského zboží*. 1. vyd. Praha, 1996: NAKLADATELSTVÍ IQ 147. Kapitola 8
- ▶ [http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Cube\\_sugar\\_statue\\_Dacice.jpg#filelinks](http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Cube_sugar_statue_Dacice.jpg#filelinks)
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Sugarcubes.jpg#filelinks>
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Sokeritoppa.jpg#filelinks>
- ▶ [http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Verbrennung\\_eines\\_Zuckerw%C3%BCrfels\\_.png#filelinks](http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Verbrennung_eines_Zuckerw%C3%BCrfels_.png#filelinks)
- ▶ [http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Melnik\\_cukrovar.jpg#filelinks](http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Melnik_cukrovar.jpg#filelinks)
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Stachelbeeren.jpg#filelinks>
- ▶ [http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Vinyard\\_peaches\\_de.jpg#filelinks](http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Vinyard_peaches_de.jpg#filelinks)
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:BlberriesBig.jpg#filelinks>

