INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ
Tento projekt je spolufinancován ESF a OPVK

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: Zbožíznalství
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

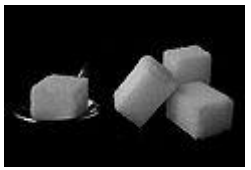
Cukr

- 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, nelepkavé, 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://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/1/1f/Stachelbeeren.jpg/250px-Stachelbeeren.jpg
- http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/a/a4/Vineyard_peaches_de.jpg/220px-Vineyard_peaches_de.jpg
- http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/a/ad/BilberriesBig.jpg/220px-BilberriesBig.jpg
- http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/d/d2/Melnik_cukrovar.jpg/220px-Melnik_cukrovar.jpg
- http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/c/cd/Verbrennung_eines_Zuckerw%C3%BCrfels_.png/120px-Verbrennung_eines_Zuckerw%C3%BCrfels_.png
- http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/8/8f/Sokeritoppa.jpg/80px-Sokeritoppa.jpg
- http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/4/4f/Sugarcubes.jpg/120px-Sugarcubes.jpg
- http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/4/40/Cube_sugar_statue_Dacice.jpg/67px-Cube_sugar_statue_Dacice.jpg