



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

KÓD MATERIÁLU: VY_52_INOVACE_10_19

TÉMATICKÁ OBLAST: POŽIVATINY

TÉMA: MLÝNSKÉ VÝROBKY

DATUM: 27.11.2012

AUTOR: Mgr. ANNA MACÍČKOVÁ

ŠKOLA: Odborné učiliště a Praktická škola, Nový Jičín, příspěvková organizace

OBOR VZDĚLÁNÍ: STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY

ANOTACE: Materiál je určen k výuce odborných předmětů. Žáci se seznámí se složením, hodnotou, významem, skladováním a s druhy mlýnských výrobků.

ZDROJE:

Obrázky:

1- klipart MS Word 2010, poskytl iStockphoto

2,3,4,5,6,7- autor Mgr. Anna Macíčková

8- klipart MS Word 2010

9,10,11,12,13,14,15,16 - autor Mgr. Anna Macíčková

MLÝNSKÉ VÝROBKY

Jsou to výrobky z obilovin, vyrábí se ve mlýnech :



1

● MOUKA

● KRUPICE

● KROUPY



2 hladká, polohrubá, hrubá



3



4

● VLOČKY

● POHANKA

● JÁHLY



5



6



7

ZAŘAZENÍ:

POŽIVATINA

POTRAVINA rostlinného původu



8

ŽIVINY:

Které živiny obsahují?

- ✓ BÍLKOVINY
- ✓ VITAMÍNY B
- ✓ MINERÁLNÍ LÁTKY draslík, hořčík, železo
- ✓ ŠKROB
- ✓ VLÁKNINA ve slupkách
- ✓ TUK je v klíčku
- + VODA

Obsah
2 týždňov od jej otvorenia. Laktino nie je vhodné pre osoby s neznášanlivosťou mliečneho cukru. Uchovajte pri teplote do 24 °C a pri relatívnej vlhkosti do 70%. „Nie je určený ako potravinu pre dojčatá do 12 mesiacov.“

	Průměrné nutriční hodnoty/ ve 100 g	Priemerné výživové hodnoty/ v 250 ml
	sušeného mléka/mlieka	obnoveného mléka/mlieka
Energetická hodnota	1810 KJ (430 kcal)	487 KJ (112 kcal)
Bilkoviny/Bielkoviny	31,0 g	8,7 g
Sacharidy	45,0 g	11,7 g
Tuk	14 g 14% hmot.	3,6 g 1,4% hmot.
Vápnik	1200 mg, 150% DDD*	312 mg, 39% DDD*
Vitamin B2	1,8 mg, 112% DDD*	0,5 mg, 31% DDD*
Voda/Vlhkosť	5%	

*DDD - doporučená denní/odporúčaná denná dávka

Vyrábí/vyrába: PML Protein.Mléko.Laktóza, a.s.
Smetanová 1332, 504 01 Nevý Štýřov
Číslo tel. 465 101 321

9

HODNOTA :

◆ VELKÁ BH ↑

◆ VELKÁ EH ↑

SKLADOVÁNÍ :

Jak skladujeme mlýnské výrobky?

DRUH SKLADU: SUCHÝ SKLAD +12 DO +18°C



10

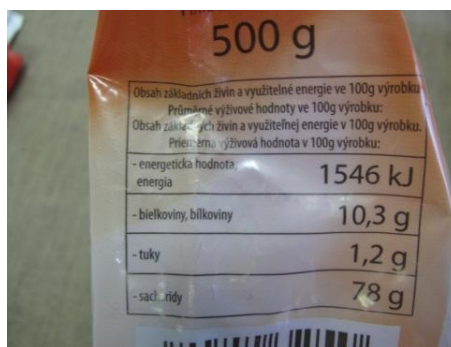


11

- ✓ v suchu, chladu a temnu
- ✓ ne s aromatickým zbožím – s kořením
- ✓ v regálech, na rošttech
- ✓ bez škůdců
- ✓ čisto, větrání
- ✓ přiměřená vlhkost do 70 %



12



13



14



15

KVALITA :

Jak kontrolujeme kvalitu?

Kvalitu kontrolujeme SMYSLY:

- ČICHEM

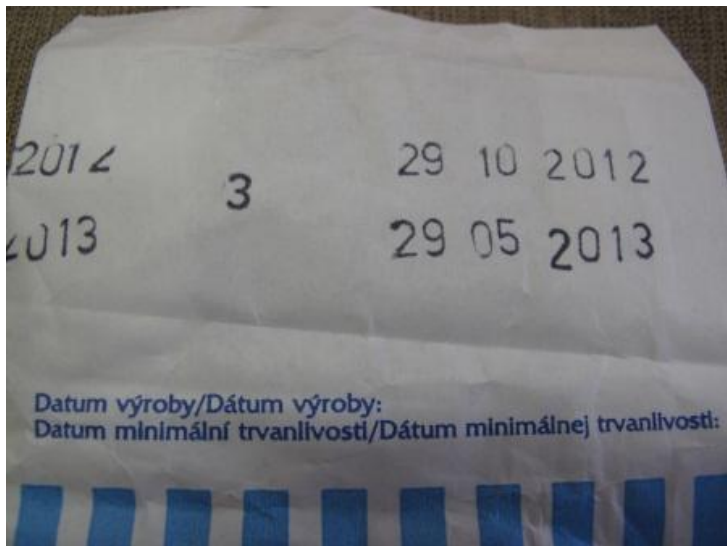
vada = ZATUCHLOST - nevětraný, vlhký sklad

- ZRAKEM

vada = PLESNIVOST – nevětraný sklad, příliš vlhký

ŠKŮDCI - PILOUS , MYŠI, MOLI

>> provést DESINSEKCI = hubení škůdců
= ZÁRUČNÍ LHŮTY



Otázky pro upevnění učiva

1. Mlýnské výrobky zařazujeme mezi:

- a) Potraviny živočišného původu
- b) Potraviny rostlinného původu
- c) Potraviny rostlinného původu a poživatiny
- d) Pochutiny dochucující a poživatiny

2. Podtrhni, co patří mezi mlýnské výrobky:

Cukr, mouka, hrách, hrášek, krupice, vejce,
slepice, kakao, kroupy, fazole, vločky, čočka,
těstoviny, rajčata, chleba, rohlíky, jáhly,
pohanka, vánočka

3. Spoj čarou, co patří k sobě:

čich zrak chuť

.....

Zatuchlost

Plesnivost

Škůdci

Záruční lhůta

4. Mlýnské výrobky skladujeme:

- a) v suchém skladě při $+8^{\circ}\text{C}$
- b) v chladném skladě při $+8^{\circ}\text{C}$
- c) v chladném skladě při $+18^{\circ}\text{C}$
- d) v suchém skladě při $+18^{\circ}\text{C}$

1- klipart MS Word 2010, poskytl iStockphoto

2,3,4,5,6,7- autor Mgr. Anna Macíčková

8- klipart MS Word 2010

9,10,11,12,13,14,15,16 - autor Mgr. Anna Macíčková