

# Ovoce - konzervované výrobky

Užívá se zejména:

## 1) proslazování = kandování

- napuštění ovoce řepným cukrem vytvoří nepříznivé podmínky pro mikroorganismy
- považené ovoce se několik dní máčí v cukerném roztoku, který se postupně zahušťuje dalším cukrem, celý proces trvá **6 až 10 dní podle druhu ovoce**



## 2) zahušťování

- ovocné sirupy - šťávy zahuštěné cukrem
- marmelády - stejnoměrné, **bez kousků**, dle EU se mohou vyrábět pouze **z citrusů**, **z ostatního ovoce** se označují jako **ovocné pomazánky, směsi** .....
- džemy - obsahují **kousky ovoce**
- povidla - zahušťují se varem a přísadkou cukru



## 3) sušení

- plody se suší v sušárnách nebo volně na slunci
- usušené plody se upravují propařováním nebo olejováním pro zvýšení měkkosti
- barvu lze zvýraznit sířením
- sířené plody je nutno před konzumací - .....



## 4) mrazení

- rychlé zmrazení šokem při teplotách kolem **-40 °C**
- při rozmrazování z ovoce nevytéká tolik buněčné šťávy
- skladování při -18°C
- nesmí být porušen mrazírenský řetězec

## 5) sterilizace

- při **80 až 100°C**
- ovoce v cukerném nálevu či vlastní šťávě = .....
- trvanlivost - .....



## 6) nakládání do alkoholu = bowle

- **13% alkoholický roztok** zajišťuje trvanlivost



## Otázky:

1. Proč se kandované ovoce nekazí?
2. Jak se provádí kandování?
3. Za jakých podmínek se suší ovoce?
4. Jaký význam má síření či olejování sušeného ovoce?
5. Jak se dle EU označují zahuštěné výrobky z ovoce?
6. Jaký je rozdíl mezi marmeládou a ovocnou směsí (pomazánkou)?
7. Čím se liší džemy a marmelády?
8. Vysvětlete, co je šokové zmrazení ovoce!
9. Čím se liší průmyslově zmrazené ovoce od ovoce zmrazeného v domácnostech?
10. Za jakých teplot je nutno skladovat zmrazené ovoce?
11. Jaká zásada nesmí být porušena při přepravě a skladování zmrazeného ovoce?
12. Jak se vyrábí kompoty?
13. Jakou trvanlivost má sterilované ovoce? Zmrazené ovoce?

