

Mlýnské výrobky

Zpracování obilovin ve mlýně

- obilí se čistí, mele, třídí, **zraje** v mlýnských silech (**2 až 4 týdny**), balí se a expeduje
- význam zrání mouky -

Proč se z některé mouky špatně peče (těsto nekyne, lepí se ...)?

.....

Význam mlýnských výrobků ve výživě -

Minimální trvanlivost mouky a krupice

.....

celozrnné mouky - kratší trvanlivost -

Jak se mění vlastnosti proslé mouky?

.....



Mouky a krupice uváděné na trh se dělí podle:

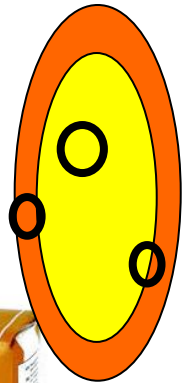
- **zrnitosti** - mouky hladké, polohrubé, hrubé a krupice jemné a hrubé



- **T čísla** - udává obsah popelovin ve 100 g mouky

T =

podle T čísla se mouky dělí na – **bílé (nižší BH)** a **tmavé (vyšší BH, zdravější)**



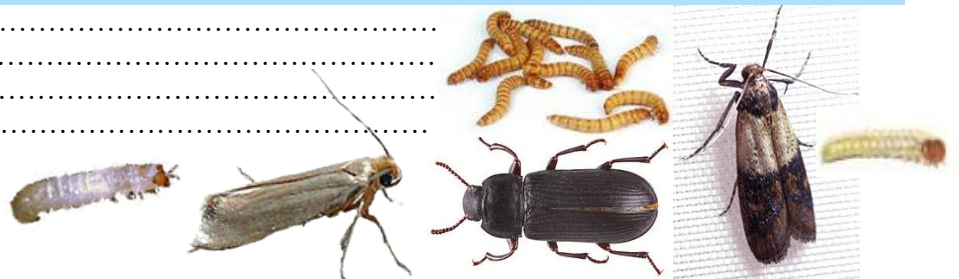
Skladování mlýnských výrobků:

teplota do 20°C, vlhkost 60 - 65% =

ochrana před škůdci -

nepovolené sousedství s

Vady -



Základní mlýnské výrobky:

- **mouky** - těstářenská, pečivářenská, chlebová - bílá, polosvětlá, tmavá
 - **pšeničná (bílá)** - obsahuje **lepek**, žitná chlebová (tmavá), ječná, kukuřičná, rýžová, pohanková amarantová, sójová (z luštěnin)
 - **celozrnná** (semleto celé zrna, vysoká výživová hodnota)
 - špaldová =
 - grahamová =
 - **bezlepková mouka** -
- **krupice** – pšeničná, dětská krupička
- **vločky** – lisovaná zrnka obilovin – ovesné, ječné, žitné, sójové
- **kroupy** – obroušené obilky – ječné, jáhly z prosa, pohankové druhy -
- **šrot** =
- **otruby** =
- **klíčky** - zdroj vitamínů a prospěšných olejů
- **cereální sypké směsi (musli) a chlebičky** - zdroj vlákniny a vit. B, **cereálie** =



Otázky k tématu mlýnské výroby

1. Jaký význam ve výživě mají mlýnské výrobky?
2. Proč musí mouka před balením zrát?
3. Proč se z některé mouky špatně peče (těsto nekyne, lepí se ...)?
4. Proč mají mouky minimální trvanlivost 3 až 6 měsíců?
5. Co udává T číslo mouky?
6. Vysvětlete význam označení mouky - Výběrová, Speciál 00 extra, Zlatý klas
7. Jakými vlastnostmi se vyznačují bílé a tmavé mouky?
8. Uveďte příklady tmavé mouky!
9. Uveďte skladovací podmínky pro mlýnské výrobky!
10. Uveďte vady mlýnských výrobků!
11. Kterí hmyzí škůdci napadají mlýnské výrobky?
12. Jak se značí mlýnské výrobky vhodné pro osoby s alergií na lepek?
13. Podle jakých kritérií se vytváří obchodní sortiment mlýnských výrobků?
14. Rozdělte mouky podle zrnitosti (jemnosti mletí)!
15. Rozdělte mouky podle obsahu popelovin (T čísla)!
16. Co je špaldová mouka? Jaké má přednosti?
17. Co je grahamová mouka? Jaké má přednosti?
18. Jak se vyrábí cereální vločky?
19. Který druh vloček má při dlouhém skladování nejvyšší sklon ke žluknutí?
20. Jak se získávají kroupy?
21. Z jakých druhů obilovin se vyrábí kroupy?
22. Co znamenají čísla na obalech krup – kroupy č. 10, č. 7, č. 3?
23. Co jsou perličky a lámanka?
24. Co jsou jáhly?
25. Co jsou otruby? Proč se přidávají do pečiva či chleba?
26. Vysvětlete, proč jsou obilné klíčky přínosem pro lidské zdraví!
27. Zakreslete šířku a hloubku sortimentu mlýnských výrobků!

