

Obsah

| | |
|---|----|
| Úvod..... | 6 |
| Pokyny pro práci v technologické laboratoři | 7 |
| 1 Přesnost metod a výsledků měření..... | 8 |
| 2 Kvalita obilovin..... | 12 |
| Úloha 2.1 Stanovení obsahu příměsí a nečistot | 14 |
| Úloha 2.2 Stanovení barvy a pachu zrna..... | 24 |
| 3 Kvalita mouky a těsta..... | 25 |
| Úloha 3.1 Senzorické hodnocení mlýnských výrobků..... | 28 |
| Úloha 3.2 Stanovení vlhkosti mouky | 30 |
| Úloha 3.3 Stanovení obsahu mokrého lepku | 32 |
| Úloha 3.4 Stanovení sedimentačního indexu..... | 34 |
| Úloha 3.5 Stanovení sedimentačního indexu bezlepkových mouk..... | 36 |
| Úloha 3.6 Stanovení čísla poklesu | 38 |
| Úloha 3.7 Stanovení čísla poklesu u bezlepkových mouk..... | 41 |
| Úloha 3.8 Stanovení extenzografických vlastností těsta..... | 42 |
| Úloha 3.9 Vliv přídavku tuku a cukru na extenzografické vlastnosti těst | 48 |
| Úloha 3.10 Určení nelepivé povahy a strojové zpracovatelnosti těsta získaného z pšenice obecné | 50 |
| Úloha 3.11 Pekařský pokus..... | 54 |
| 4 Výroba pečiva | 58 |
| Úloha 4.1 Biologicky kypřené pečivo..... | 59 |
| Úloha 4.2 Chemicky kypřené pečivo | 61 |
| Úloha 4.3 Příprava kypřicího prášku | 63 |
| Úloha 4.4 Praktické využití kypřicích prášků..... | 65 |
| Úloha 4.5 Určení tvarové stejnorodosti pečiva vázkovou metodou | 67 |

| | |
|---|-----------|
| Úloha 4.6 Kombinované kypření, chemicky a biologicky kypřené pečivo | 68 |
| Úloha 4.7 Běžné pečivo | 70 |
| Úloha 4.8 Toastový chléb | 72 |
| Úloha 4.9 Směsné pšenično-žitné pečivo | 74 |
| Úloha 4.10 Pečivo z laminovaného těsta | 76 |
| Úloha 4.11 Pečivo z plundrového těsta (croissanty)..... | 78 |
| Úloha 4.12 Pečivo z odpalovaného těsta | 80 |
| Úloha 4.13 Mechanicky kypřené pečivo | 82 |
| Úloha 4.14 Sušenky s nízkým obsahem tuku a cukru | 84 |
| Úloha 4.15 Sušenky se středním obsahem tuku a cukru..... | 86 |
| 5 Technologie výroby těstovin | 89 |
| Úloha 5.1 Výroba těstovin | 90 |
| Úloha 5.2 Zkouška vařením, bobtnavosti a vaznosti těstovin | 94 |
| Úloha 5.3 Zjištění ztrát sušiny těstovin během vaření..... | 95 |
| Použitá literatura | 96 |

V laboratorní je nutno udržovat čistotu a pořádek a neplytvat materiálem. Používané suroviny ukládat na určená místa. Je zakázáno z laboratoře vyzájet jakýkoliv suroviny, výrobky, vybavení laboratoře, včetně laboratorního skla a pomůcek. Výjimky schvaluje výhradně vedoucí příslušné laboratoře.

V laboratoři je zakázáno jíst, pít a kouřit. Výjimkou je senzoričké hodnocení potravin prováděné jako součást vyučy. Potraviny určené k senzoričkému hodnocení určuje vedoucí laboratoře, případně vyučující ve výuce.

Po ukončení vyučy je nezbytné umýt pracovní místo a všechny použité pomůcky. Pomůcky důkladně opláchnout čistou pitnou vodou a po osušení uložit na původní místo. Použité pomůcky je možno odkládat do myčky pouze na pokyn vyučujícího. Před opuštěním laboratoře je nezbytné vypnout používané elektrické spotřebiče a předat pracoviště vyučujícímu nebo laborantce.

Další pokyny jsou umístěny v laboratoři na viditelném místě.