

# Jak poznáme kvalitu? TĚSTOVINY

Doc. Ing. Marie Hrušková, CSc., Ing. Pavel Hrdina, Dr. Pavel Filip

## OBSAH

Předmluva	1
ÚVOD DO PROBLEMATIKY	2
TĚSTOVINY V HISTORICKÉM POHLEDU	2
Původ a historie výroby těstovin	2
Těstářská technika a technologie v minulosti	3
VÝROBA A OBCHOD DNES	4
Těstářská technika a technologie dnes	4
Řemeslná výroba těstovin	5
Spotřeba v několika číslech	5
Suroviny pro výrobu těstovin	5
ČLENĚNÍ A ROZDĚLENÍ TĚSTOVIN	7
Obecná charakteristika a rozdělení těstovin podle legislativy	7
Označení na obalu těstovin	8
Tržní druhy těstovin	8
Dělení podle použití	9
Dělení podle tvaru	9
Dělení podle tvarování	9
Dělení podle technologie výroby	10
Netradiční druhy těstovin na trhu	11
Bezlepkové těstoviny	11
Bio těstoviny	11
Těstoviny s vyšším nutričním benefitem	11
Asijské těstoviny	12
POSTAVENÍ TĚSTOVIN VE VÝŽIVĚ A SPOTŘEBĚ	12
Hodnocení jakosti těstovin	14
PERSPEKTIVY SORTIMENTU A SPOTŘEBY TĚSTOVIN V ČR	15
ODPOVĚDI NA ČASTÉ DOTAZY SPOTŘEBITELŮ	15
SLOVNÍČEK „ITALSKÝCH“ TĚSTOVIN	17
Slovo o autorech	18
Literatura	18
Edice – Jak poznáme kvalitu?	19

Publikace byla vydána za podpory Ministerstva zemědělství ČR v rámci priority pracovní skupiny Potraviny a spotřebitel při České technologické platformě pro potraviny.

ISBN 978-80-87719-25-1 (Sdružení českých spotřebitelů, z. ú.)

ISBN 978-80-88019-03-9 (Potravinářská komora ČR)