

BĚŽNÉ PEČIVO

1. Senzorické vyhodnocení běžného pečiva

- a) Porovnejte následující vlastnosti vybraných vzorků běžného pečiva. Jednotlivé deskriptory definujte a popište (dle znalostí charakteru běžného pečiva)

TVAR

KONZISTENCE

KRUPAVOST

BARVA

VŮNĚ

VLHKOST, POCIT V ÚSTECH

POCIT PŘI POLYKÁNÍ SOUSTA

CHUŤ

- b) Na základě sensorického hodnocení seřaďte (sestupně) všechny předložené vzorky běžného pečiva. Popište jejich přednosti či naopak.

2. Vyhodnocení běžného pečiva dle platné legislativy

- a) Na základě znalostí platné legislativy vyhodnoťte předložené vzorky běžného pečiva. Vyhodnoťte i obal, včetně povinných údajů.

3. Vyhodnocení běžného pečiva dle technologie výroby a chemické analýzy

VLÁKNINA

- a) Jaký byl obsah vlákniny u vám předložených vzorků běžného pečiva?
- b) Seřaďte předložené vzorky běžného pečiva dle obsahu vlákniny a vyhodnoťte, zdali obsah vlákniny vyhovuje dle platné legislativy či technologie výroby.
- c) Popište význam vlákniny při výrobě běžného pečiva.
- d) Popište princip metody určené pro stanovení obsahu vlákniny u běžného pečiva.

4. Nutriční vyhodnocení běžného pečiva

- a) Vyhodnoťte vhodnost zařazení běžného pečiva (vám předložených) do jídelníčku konzumenta.

VÝSLEDKY BĚŽNÉ PEČIVO

VZOREK	VLÁKNINA [%]
Svratecký chléb krájený	2, 240
Celozrnný chléb pochoutkový	5, 237
Královská kostka pšenično - žitná krájená	4, 148
Rusti tmavý pšenično – žitný chléb	1, 427
Chléb podmáslový	1, 225
Toastový chléb, tmavý pšeničný	3, 519
Toastový chléb, světlý pšeničný	1, 164
Chléb pšenično – žitný konzumní	1, 761
Rohlík graham, běžné pšeničné pečivo ze zmraženého polotovaru	4, 520
Rustikální bageta, běžné pšeničné pečivo ze zmraženého polotovaru	0, 655
Bílá bageta, běžné pšeničné pečivo ze zmraženého polotovaru	0, 927
Tukový rohlík, běžné pšeničné pečivo ze zmraženého polotovaru	1, 901
Bageta farmářská z ječmene, běžné pšeničné pečivo ze zmraženého polotovaru	1, 544
Tmavé zrno, běžné pšeničné pečivo ze zmraženého polotovaru	4, 810
Veka krájená, pšeničné pečivo	2,156
Kaiser bulka, běžné pšeničné pečivo ze zmraženého polotovaru	3,125
Bageta k dopečení, světlé pšeničné pečivo	1,254

NEČOKOLÁDOVÉ CUKROVINKY

1. Senzorické vyhodnocení nečokoládových cukrovinek

- c) Porovnejte následující vlastnosti vybraných cukrovinek. Jednotlivé deskriptory definujte a popište (dle znalostí nečokoládových cukrovinek)

TVAR

KONZISTENCE

BARVA

VŮNĚ

ROZPLÝVAVOST NA JAZYKU

CHUŤ

- d) Na základě sensorického hodnocení seřaďte (sestupně) všechny předložené cukrovinky (komerční cukrovinky i cukrovinkami vámi vyrobenými). Popište jejich přednosti či naopak.

2. Vyhodnocení nečokoládových cukrovinek dle platné legislativy

- b) Na základě znalostí platné legislativy vyhodnoťte předložené cukrovinky.
U komerčních cukrovinek vyhodnoťte i obal.
c) U vámi vyrobených cukrovinek navrhňte obal, včetně povinných údajů.

3. Vyhodnocení nečokoládových cukrovinek dle technologie výroby a chemické analýzy

SUŠINA

- e) Jaký byl obsah sušiny u vámi vyrobených cukrovinek?
f) Seřaďte předložené cukrovinky dle obsahu sušiny a vyhodnoťte, zdali obsah sušiny vyhovuje dle platné legislativy a technologie výroby
g) Popište možnosti vedoucí ke zvýšení či snížení obsahu sušiny a vlivu na charakter dané cukrovinky při daném překročení.
h) Popište princip metody určené pro stanovení obsahu sušiny.

VARNÝ POMĚR

- a) Jaký byl varný poměr u vámi vyrobených cukrovinek?
- b) Definiujte varný poměr a jeho význam v technologii výroby nečokoládových cukrovinek.
- c) Definiujte pojmy a napište jejich význam v technologii výroby:
sacharóza, invertní cukr, cukerná sušina, škrobový sirup
- d) Seřaďte předložené cukrovinky dle varného poměru (sestupně dle obsahu sacharózy) a vyhodnoťte, zda varný poměr vyhovuje dle charakteru a technologii výroby
- e) Popište vady spojené s nedodržením varného poměru u nečokoládových cukrovinek
- f) Popište princip metody určené pro stanovení varného poměru.

4. Nutriční vyhodnocení nečokoládových cukrovinek

- b) Vyhodnoťte vhodnost zařazení cukrovinek (vám předloženými) do jídelníčku konzumenta.

VÝSLEDKY NEČOKOLÁDOVÉ CUKROVINKY

VZOREK	SUŠINA [%]	VARNÝ POMĚR (S:ŠS)
MARSHMELLOW (ORION)	78,0	60:40
MARSHMELLOW (ALBERT)	77,0	65:35
MARSHMELLOW (HARIBO)	81,0	68:32
KANDYTY (ORION)	94,0	90:10
KANDYTY (KAUFLAND)	93,0	85:15
KANDYTY (SPAR)	89,0	85:15
KANDYTY (BILLA)	88,5	82:18
ŽELÉ (ORION)	75,5	58:42
ŽELÉ (HARIBO)	79,8	68:32
ŽELÉ (NESTLE)	79,1	70:30
ŽELÉ (KAUFLAND)	71,2	68:32
ŽELÉ (SPAR)	73,2	65:35
KARAMEL (ORION)	71,2	60:40
KARAMEL (BILLA)	72,3	50:50
KARAMEL (KAUFLAND)	72,5	55:45
KARAMEL (KROWKI)	68,8	45:55

ČOKOLÁDA

1. Senzorické vyhodnocení čokolády

- e) Porovnejte následující vlastnosti vybraných čokolád. Jednotlivé deskriptory definujte a popište (dle znalostí vlastností čokolády)

LESK

KONZISTENCE

BARVA

VŮNĚ

ROZPLÝVAVOST NA JAZYKU

CHUŤ

- f) Na základě sensorického hodnocení seřaďte (sestupně) všechny předložené čokolády. Popište jejich přednosti či naopak.

2. Vyhodnocení čokolády dle platné legislativy

- d) Na základě znalostí platné legislativy vyhodnoťte předložené čokolády.
U komerčních cukrovinek vyhodnoťte i obal, včetně povinných údajů.

3. Vyhodnocení čokolády dle technologie výroby a chemické analýzy

KAKAOVÁ SUŠINA

- i) Jaký byl obsah kakaové sušiny u jednotlivých vzorků čokolád?
j) Seřaďte předložené čokolády dle obsahu kakaové sušiny a vyhodnoťte, zdali obsah kakaové sušiny vyhovuje dle platné legislativy a technologie výroby
k) Popište možnosti vedoucí ke zvýšení či snížení obsahu kakaové sušiny a vlivu na charakter dané cukrovinky při daném překročení.
l) Popište princip metody určené pro stanovení obsahu kakaové sušiny.

TUK

- g) Jaký byl celkový obsah tuku u jednotlivých vzorků čokolád?
h) Jaký byl celkový obsah kakaového másla u jednotlivých vzorků čokolád?

- i) Definujte kakaové máslo a jeho význam v technologii výroby čokolády.
- j) Jaké druhy tuků mohou nahrazovat kakaové máslo u čokolády.
- k) Vyhodnoťte, zda celkový obsah tuku a kakaového másla vyhovuje dle údajů na obalu.
- l) Popište vady spojené s nedodržením podmínek zpracování tuku při výrobě čokolády.
- m) Popište princip metody určené pro stanovení celkového tuku.
- n) Popište princip metody určené pro stanovení kakaového másla.

4. Nutriční vyhodnocení čokolády

- c) Vyhodnoťte vhodnost zařazení čokolád (vám předložených) do jídelníčku konzumenta.

VÝSLEDKY ČOKOLÁDA

VZOREK	OBSAH KAKOVÉHO MÁSLA [%]	CELKOVÝ OBSAH TUKU [%]
Milka čokoláda mléčná	22,2	29,1
Figaro mléčná čokoláda	10,1	31,6
Albert Quality mléčná čokoláda	-	35,8
Orion mléčná čokoláda	18,2	32,8
Schogetten – mléčná čokoláda	8,2	31,6
Mléčná pochoutka Albert	-	39,8
Mléčná pochoutka Kaufland	-	32,8
Mléčná pochoutka Billa	-	38,7
Ritter SPORT (70 %)	48,5	51,5
Figaro Sladká Vášeň (70 %)	48,2	49,8
Carla Čokoláda (70 %)	25,8	39,7
Baron CHOCOLATE (70 %)	22,5	36,7
Figaro Hořká	8,2	28,5
SPAR Schokolade	5,2	28,9
Orion 1896 HOŘKÁ	5,9	31,4
Figaro Čokoláda na vaření	2,8	28,9

JEMNÉ PEČIVO

1. Senzorické vyhodnocení jemného pečiva

- g) Porovnejte následující vlastnosti vybraných vzorků jemného pečiva. Jednotlivé deskriptory definujte a popište (dle znalostí charakteru jemného pečiva)

TVAR

KONZISTENCE

KRUPAVOST

BARVA

VŮNĚ

VLHKOST, POCIT V ÚSTECH

POCIT PŘI POLYKÁNÍ SOUSTA

CHUŤ

- h) Na základě sensorického hodnocení seřaďte (sestupně) všechny předložené vzorky jemného pečiva. Popište jejich přednosti či naopak.

2. Vyhodnocení jemného pečiva dle platné legislativy

- e) Na základě znalostí platné legislativy vyhodnoťte předložené vzorky jemného pečiva. Vyhodnoťte i obal, včetně povinných údajů.

3. Vyhodnocení jemného pečiva dle technologie výroby a chemické analýzy

VLÁKNINA

- m) Jaký byl obsah vlákniny u vám předložených vzorků jemného pečiva?
- n) Seřaďte předložené vzorky jemného pečiva dle obsahu vlákniny a vyhodnoťte, zdali obsah vlákniny vyhovuje dle platné legislativy či technologie výroby.
- o) Popište význam vlákniny při výrobě jemného pečiva.
- p) Popište princip metody určené pro stanovení obsahu vlákniny u jemného pečiva.

TUK

- o) Jaký byl obsah tuku u vám předložených vzorků jemného pečiva?
- p) Jaké druhy tuku se používají při výrobě jemného pečiva a jeho význam v technologii výroby jemného pečiva.
- q) Seřad'te předložené vzorky jemného pečiva dle obsahu tuku (sestupně) a vyhodno'tte, zda obsah tuku vyhovuje dle charakteru a technologii výroby.
- r) Popište vady spojené s nedodržením obsahu tuku u vzorků jemného pečiva.
- s) Popište princip metody určené pro stanovení obsahu tuku u jemného pečiva.

CUKR

- a) Jaký byl obsah cukru u vám předložených vzorků jemného pečiva?
- b) Seřad'te předložené vzorky jemného o pečiva dle obsahu cukru a vyhodno'tte, zdali obsah cukru vyhovuje dle platné legislativy či technologie výroby.
- c) Popište význam cukru při výrobě jemného pečiva.
- d) Popište princip metody určené pro stanovení obsahu cukru u jemného pečiva.

4. Nutriční vyhodnocení jemného pečiva

- d) Vyhodno'tte vhodnost zařazení jemného pečiva (vám předložených) do jídelníčku konzumenta.

VÝSLEDKY JEMNÉ PEČIVO

VZOREK	TUK [%]	CUKR [%]	VLÁKNINA [%]
LISTOVÝ ŠNEK 1 (SPAR)	7,8	12,5	0,81
LISTOVÝ ŠNEK 2 (ALBERT)	7,9	12,8	0,76
LISTOVÝ ŠNEK 3 (KRÁLOVA P.)	8,2	14,5	0,68
LISTOVÝ ŠÁTEČEK 1 (SPAR)	9,2	11,9	0,98
LISTOVÝ ŠÁTEČEK 2 (ALBERT)	8,12	15,6	0,88
LISTOVÝ ŠÁTEČEK 3 (MAKOVEC)	8,97	12,8	0,78
LISTOVÝ ŠÁTEČEK 4 (KRÁLOVA P.)	8,45	14,9	0,69
VÁNOČKA 1 (SPAR)	2,85	22	7,2
VÁNOČKA 2 (PENAM)	2,9	25	6,9
VÁNOČKA 3 (MAKOVEC)	3,0	30	6,12
PLUNDR – TVAROH 1 (SPAR)	16,5	16,5	7,6
PLUNDR – TVAROH 2 (ALBERT)	17,2	17,6	7,2
PLUNDR – TVAROH 3 (MAKOVEC)	14,85	18,2	8,1
KOBLIHA 1 (SPAR)	17,25	18,2	0,05
KOBLIHA 2 (ALBERT)	16,5	12,5	0,025
KOBLIHA 3 (PENAM)	15,12	13,5	0,045
KOBLIHA 4 (MAKOVEC)	18,2	12,8	0,085
KOBLIHA 5 (KRÁLOVA P.)	13,5	13,85	0,022

ČAJ a KÁVA

1. Senzorické vyhodnocení čaje a kávy

- i) Porovnejte následující vlastnosti vybraných vzorků čaje. Jednotlivé deskriptory definujte a popište (dle znalostí vlastností čajů)

BARVA

ZÁKAL

VŮNĚ

CHUŤ

- j) Na základě sensorického hodnocení seřaďte (sestupně) všechny předložené vzorky čajů. Popište jejich přednosti či naopak.

- k) Porovnejte následující vlastnosti vybraných vzorků kávy. Jednotlivé deskriptory definujte a popište (dle znalostí vlastností čajů)

BARVA PŘED UVAŘENÍM

ZPŮSOB MLETÍ

BARVA NÁLEVU

VZHLED A STABILITA PĚNY

VŮNĚ

CHUŤ

- l) Na základě sensorického hodnocení seřaďte (sestupně) všechny předložené vzorky kávy. Popište jejich přednosti či naopak.

2. Vyhodnocení vzorků čaje a kávy dle platné legislativy

- f) Na základě znalostí platné legislativy vyhodnoťte předložené vzorky čaje a kávy. Vyhodnoťte i obal, včetně povinných údajů.

3. Vyhodnocení vzorků čaje a kávy dle technologie výroby a chemické analýzy

KOFEIN

- q) Jaký byl obsah kofeinu u předložených vzorků čajů a kávy?
- r) Definujte kofein a jeho význam u potravin
- s) Popište možnosti a vlivy na celkový obsah kofeinu v čaji a kávě.
- t) Popište princip metody určené pro stanovení obsahu kofeinu v čaji a kávě.

FLAVONOIDNÍ BARVIVA

- t) Jaký byl obsah flavonoidních barviv u předložených vzorků čajů?
- u) Definujte flavonoidní barviva a jejich význam v technologii výroby čajů.
- v) Seřad'te předložené cukrovinky dle obsahu flavonoidních barviv (sestupně) a vyhodno'te, zda obsah flavonoidních barviv vyhovuje dle charakteru čaje a technologii výroby.
- w) Popište vady spojené s nevyhovujícím obsahem flavonoidních barviv.
- x) Popište princip metody určené pro stanovení obsahu flavonoidních barviv.

4. Nutriční vyhodnocení čaje a kávy

- e) Vyhodno'te vhodnost zařazení čaje a kávy do jídelníčku konzumenta.

VÝSLEDKY ČAJ

VZOREK	KOFEIN [%]	FLAVONOIDNÍ BARVIVA (TFs, TRs) [%]
Assam Mangalam BPS CL	3,21	5,35; 11,85
Assam Manjushree FTGFOP1 CL	2,72	6,30; 12,94
Darjeeling Singbulli SFTGFOP1 CL SF	1,85	0,84; 14,66
Nilgiri	3,59	0,75; 13,24
Darjeeling Puttabong SFTGFOP1 Inbetween	2,82	0,65; 11,67
Golden Yunnan FOP	3,81	0,61; 12,18
Black Cloud	2,65	0,13; 10,98
Gunpowder Black	3,25	0,34; 12,97
Keemun	2,25	0,32; 6,06
Kenya Kaimosi FTGFOP Special	2,59	0,35; 15,54
Ti Kuan Yin	4,15	0,25; 12,02
Formosa Finest Oolong	2,82	0,35; 419
Formosa Oolong	3,18	0,27; 5,74
Bio oolong	4,25	0,33; 8,75
Milk Oolong	3,81	0,26; 9,09
Darjeeling Green Singbulli SFTGFOP1	3,1	0,39; 11,95
Assam Green Tea OP	4,0	0,42; 7,15
Nepal Green Tea Super Fine	3,9	0,27; 8,39
Yunnan Green	2,58	0,12; 10,16
Gunpowder - Temple of Heaven "	2,1	0,38; 6,44
En Shi Yu Lu "Vzácná rosa"	2,8	0,54; 7,02
Bancha Arashiyama	3,2	0,48; 5,99
Sencha Satsuma	3,2	0,35; 4,74
Vietnam Ché ngon So	3,8	0,48; 7,85
Ceylon Green	2,5	0,44; 7,09

VÝSLEDKY KÁVA

VZOREK	KOFEIN [%]
Salieri	6,12
Brasilia	5,52
Monte Bú	4,85
Columbia	5,12
Poetická	6,12
Ecuador	5,11
Jihlavanka	7,25
Standart	8,18
Cafe Crema	6,25
Douwe Edberts	5,59
Casablanca	5,15
Jacobs	5,82

TRVANLIVÉ PEČIVO

1. Senzorické vyhodnocení trvanlivého pečiva

- m) Porovnejte následující vlastnosti vybraných vzorků trvanlivého pečiva. Jednotlivé deskriptory definujte a popište (dle znalostí charakteru jemného pečiva)

TVAR

KONZISTENCE

BARVA

VŮNĚ

VLHKOST, POCIT V ÚSTECH

CHUŤ

- n) Na základě sensorického hodnocení seřaďte (sestupně) všechny předložené vzorky trvanlivého pečiva. Popište jejich přednosti či naopak.

2. Vyhodnocení trvanlivého pečiva dle platné legislativy

- g) Na základě znalostí platné legislativy vyhodnoťte předložené vzorky trvanlivého pečiva. Vyhodnoťte i obal, včetně povinných údajů.

3. Vyhodnocení trvanlivého pečiva dle technologie výroby a chemické analýzy

SŮL

- u) Jaký byl obsah soli u vám předložených vzorků trvanlivého pečiva?
v) Seřaďte předložené vzorky trvanlivého pečiva dle obsahu soli a vyhodnoťte, zdali obsah soli vyhovuje dle platné legislativy a množství uvedeného na obalu výrobku.
w) Popište význam soli při výrobě trvanlivého pečiva.
x) Popište princip metody určené pro stanovení obsahu soli u trvanlivého pečiva.

TUK

- y) Jaký byl obsah tuku u vám předložených vzorků trvanlivého pečiva?
z) Jaké druhy tuku se používají při výrobě trvanlivého pečiva a jeho význam v technologii výroby trvanlivého pečiva.

- aa) Seřad'te předložené vzorků trvanlivého pečiva dle obsahu tuku (sestupně) a vyhodno'te, zda obsah tuku vyhovuje dle charakteru a technologii výroby.
- bb) Popište vady spojené s nedodržením obsahu tuku u vzorků trvanlivého pečiva.
- cc) Popište princip metody určené pro stanovení obsahu tuku u trvanlivého pečiva.

4. Nutriční vyhodnocení trvanlivého pečiva

- f) Vyhodno'te vhodnost zařazení trvanlivého pečiva (vám předložených) do jídelníčku konzumenta.

VÝSLEDKY TRVANLIVÉ PEČIVO

VZOREK	OBSAH TUKU [%]	OBSAH SOLI [%]
Bohemia Natura delikátní kreky	17,68	3,22
Alnatura Dinkel Cracker natur	7,60	2,87
Alnavit Cracker Bio mit Sesam	9,00	3,92
Spar cracker gesalzen	8,10	0,35
Colussi kreky salted	11,37	0,53
BonaVita Active celozrnné rohlíčky mini	10,72	3,69
Tyčinky Sfornatini (fragranti bastoncini di pane)	7,27	3,80
Severočeské trvanlivé tyčinky, Mák Stangen	15,48	4,62
Ďábelské tyčinky - severočeské Inpeko	9,87	2,56
Bohemia tyčinky bramborové	16,98	4,91
Bohemia tyčinky sýrové	16,47	5,03
Bohemia tyčinky slané	3,02	6,38
Vesty tyčinky solené	4,68	4,97
Tesco salted stickes (hnědý obal)	4,43	5,73
Bohemia tyčinky sýrové	16,47	4,50
Bohemia tyčinky slané	3,02	2,46
Vesty tyčinky solené	4,68	6,26
Tesco salted stickes (hnědý obal)	4,43	3,22
Bake rolls salt original	14,22	4,56
Bohemia Mini rolls solené	16,63	4,04
Tesco Breadchips salted	10,57	4,74
Braschette Maretti tomato olives + oregano	20,45	6,20