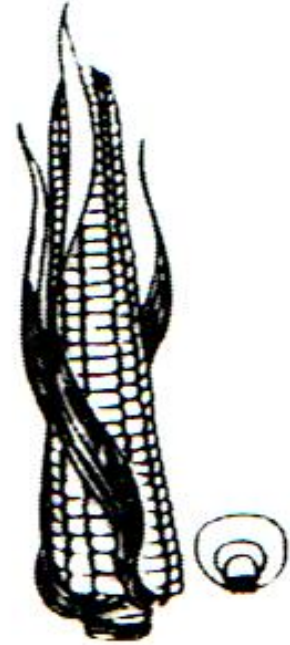
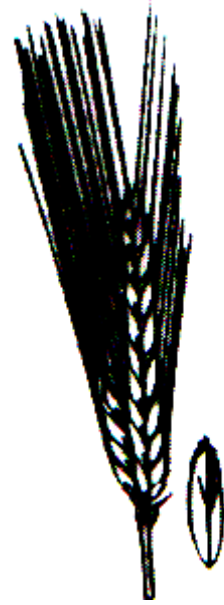
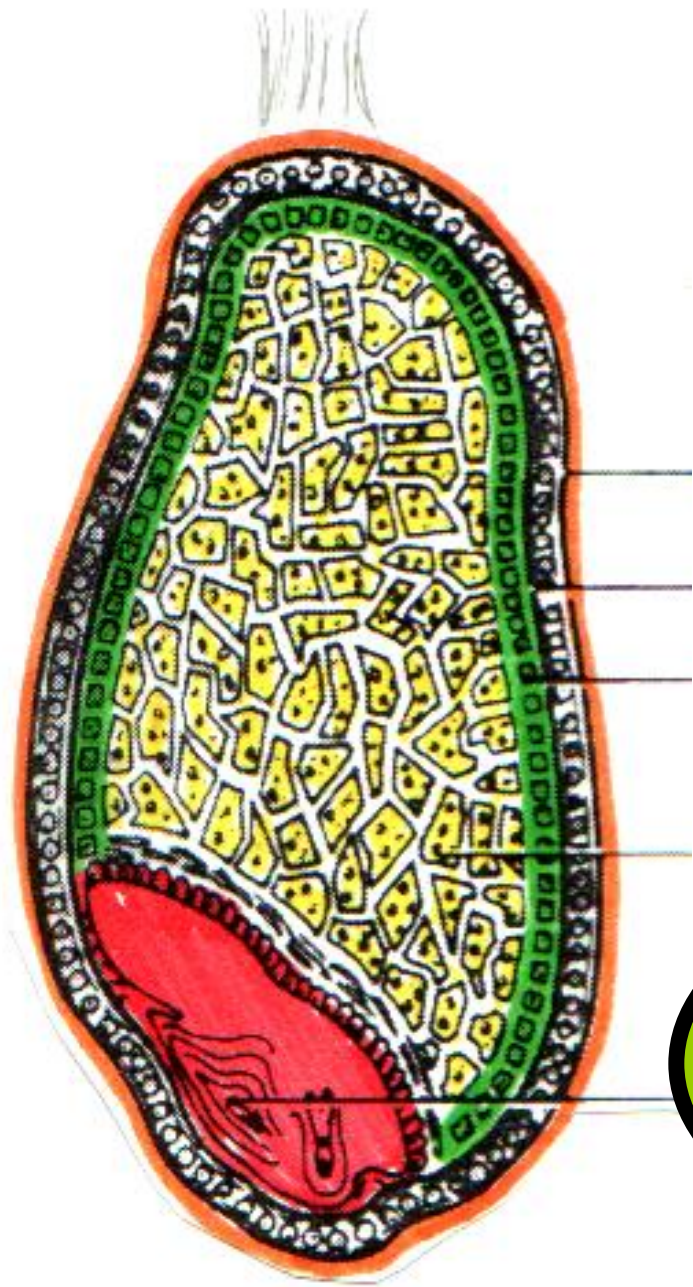


Zkoušení Cereálie a cereální výrobky





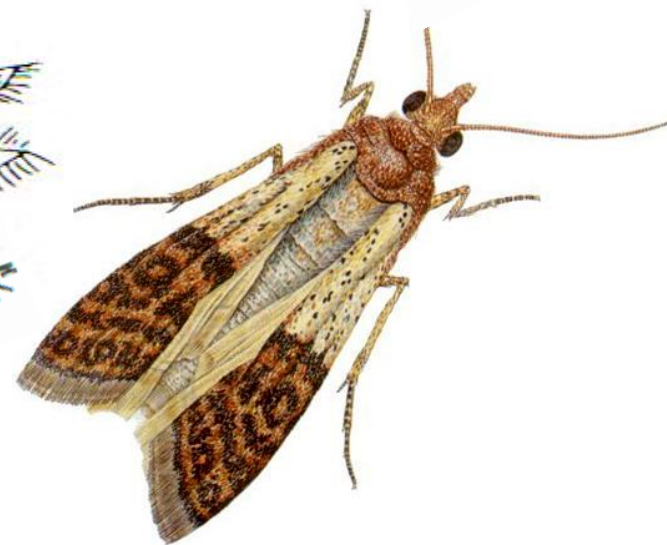
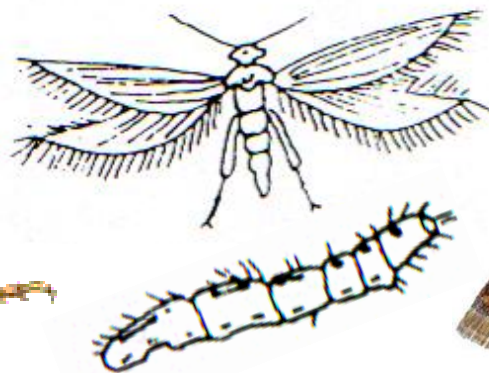
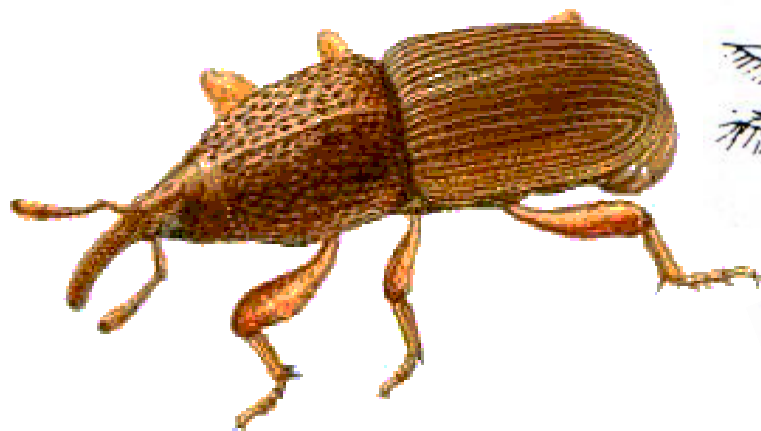
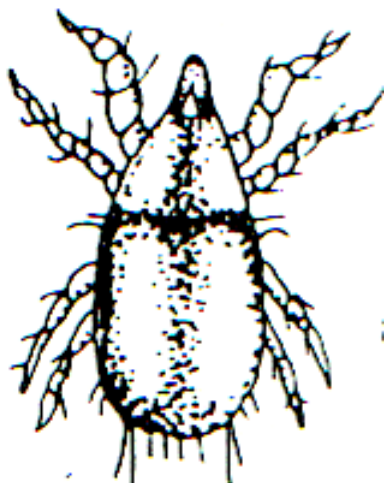
**Základní
druhy
obilovin?**



Lepek?

**Výživová
hodnota?**





**Škůdci
na cereáliích a mlýnských výrobcích?**



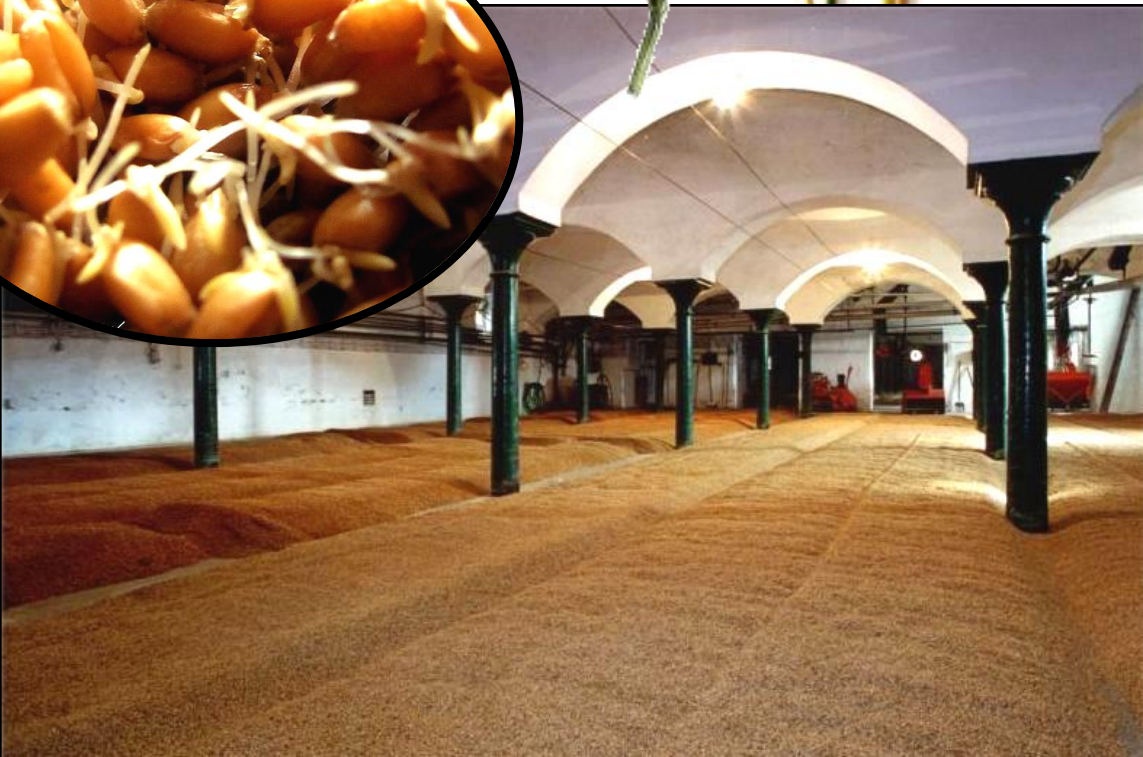
Semolina?



Triticale?



**Sklovitý?
Moučnatý?**





**Avena
nuda?**

BH ?

Pluchy?



Jáhly?





**Pady ?
Cargo ?
Brac ?**





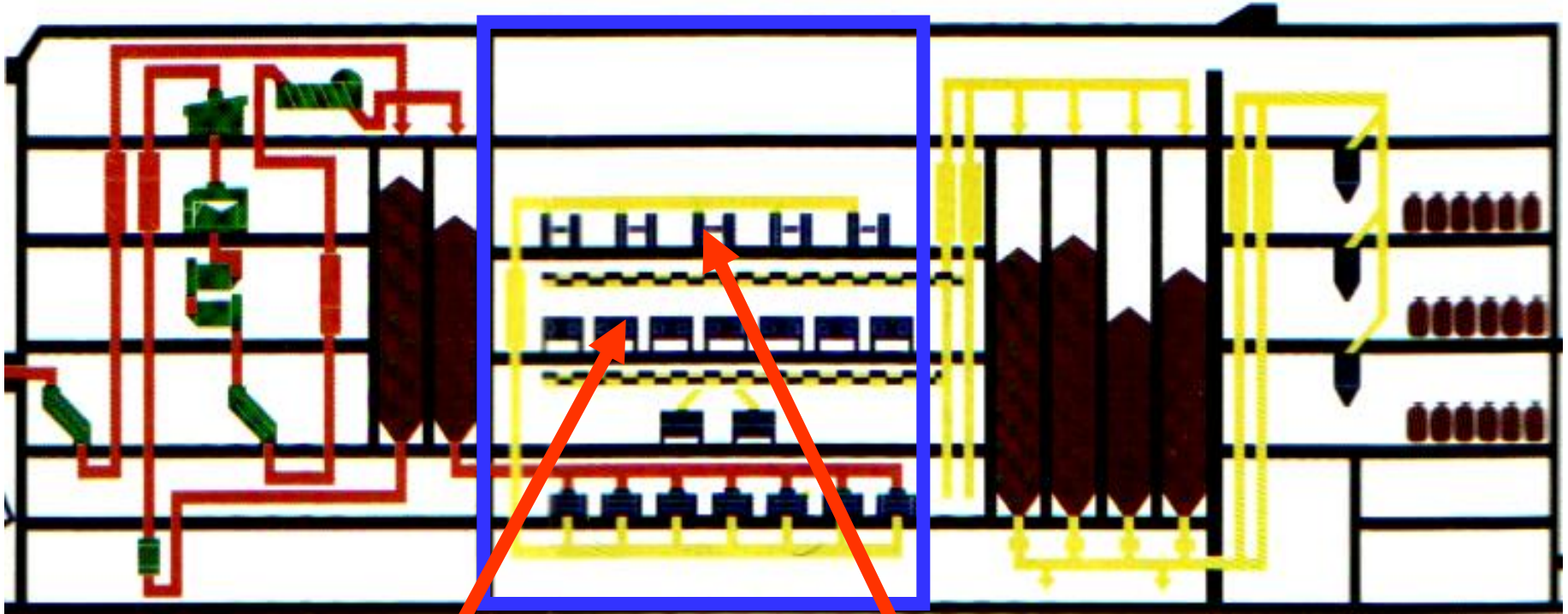






Pseudocereálie?

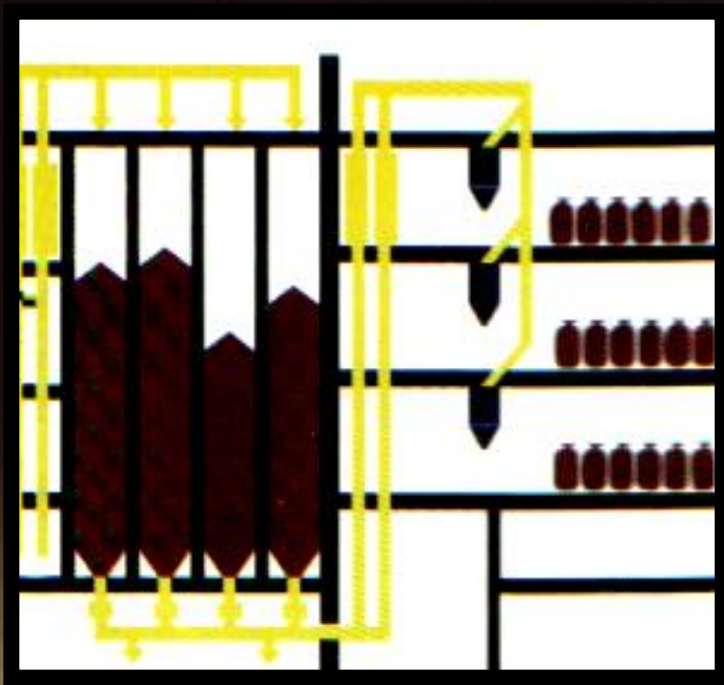




Funkce ?



Funkce ?



Zrání mouky?
Změny?



**Tvorba
obchodního
sortimentu?**

**TYPOVÉ
ČÍSLO?**

mouka pšeničná hladká světlá
múka pšeničná hladká svetlá
maka pszenna Typ 600

TYP 600 ?



1 kg



VYR.28/09/2012/02/3
MIN.TRV.28/03/2013

**Minimální
trvanlivost?**

**Příčiny špatných
pekárenských
vlastností mouky?**

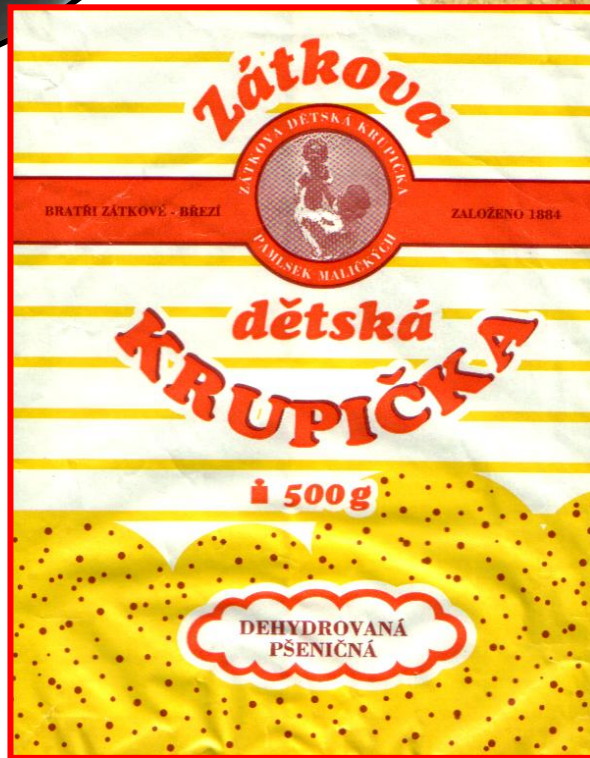




**Fortifikované
mouky?**



Celozrnná mouka ?



BEZLEPKOVÁ



DIETA





**Technologie
pro získávání výrobků
vhodných pro racionální
výživu ?**





Technologie
pro získávání výrobků
vhodných pro
racionální
výživu ?

- 1. Stavba obilného zrna, jeho složení, výživová hodnota, lepek**
- 2. Základní a méně pěstované druhy obilovin – použití, pěstované odrůdy**
- 3. Rýže - posklizňové úpravy, velikost zrna, použití, druhy dle technologických úprav**
- 4. Zpracování obilovin ve mlýnech – technologická zařízení, produkty mlýna, zrání mouky**
- 5. Tvorba obchodního sortimentu mlýnských výrobků, minimální trvanlivost**
- 6. Sortiment mlýnských výrobků**
- 7. Ostatní technologie pro zpracování cereálií**