

## Otázky k tématu mlýnské zpracování obilovin

1. Která zařízení mlýna slouží k mletí a třídění produktů?
2. Jak vznikají nízkovymleté a vysokovymleté mouky?
3. Jakými vlastnostmi se vyznačují bílé a tmavé mouky?
4. Jaké výsledné produkty vychází z mlýna?
5. Proč je zrání mouky označováno jako biochemický proces?
6. K jakým změnám dochází v mouce během zrání?
7. Podle jakého ukazatele se posuzuje stupeň vyžrállosti mouky?
8. Proč mají mlýnské výrobky minimální trvanlivost 3 až 6 měsíců?
9. Co může být příčinou špatných pekárenských vlastností mouky?
10. Co je celiakie a jak se projevuje?
11. Jak se značí výrobky vhodné pro celiaky? Jakou podmínku musí splňovat?
12. Kteří hmyzí škůdci napadají mlýnské výrobky?
13. Podle jakých kritérií se vytváří obchodní sortiment mlýnských výrobků?
14. Co udává ukazatel označovaný jako typové číslo?
15. Vysvětlete význam označení mouky - Výběrová, 00 extra, Zlatý klas, Speciál!
16. Vysvětlete označení – výražková mouka, fortifikovaná pšeničná mouka!
17. Vysvětlete označení celozrnná mouka! Proč má kratší trvanlivost?
18. Jakými úpravami musí projít dětská krupička?
19. Jak se vyrábí cereální vločky?
20. Který druh vloček má nejvyšší sklon ke žluknutí?
21. Jakou úpravou obilek se získají kroupy?
22. Co znamenají čísla na obalech krup – kroupy č. 10, č. 7, č. 3?

23. Jak se vyrábí perličky?
24. Čím se liší lámanka z krup a bulgur?
25. Co jsou jáhly?
26. Jaké složení a použití má obilné maso?
27. Co je příčinou vysoké BH obilných klíčků?
28. Které technologie slouží pro získání výrobků odpovídajících zásadám racionální výživy?
29. Čím se liší extrudace a pufování?
30. Které výrobky se získávají těmito technologiemi?
31. Vysvětlete, proč lze pufovat kukuřici pouze působením vysoké teploty?