

# Mlýnské výrobky - druhy, T číslo, skladování, škůdci

Význam mlýnských výrobků ve výživě - .....

Minimální trvanlivost mouky a krupice

.....

Základní mlýnské výrobky

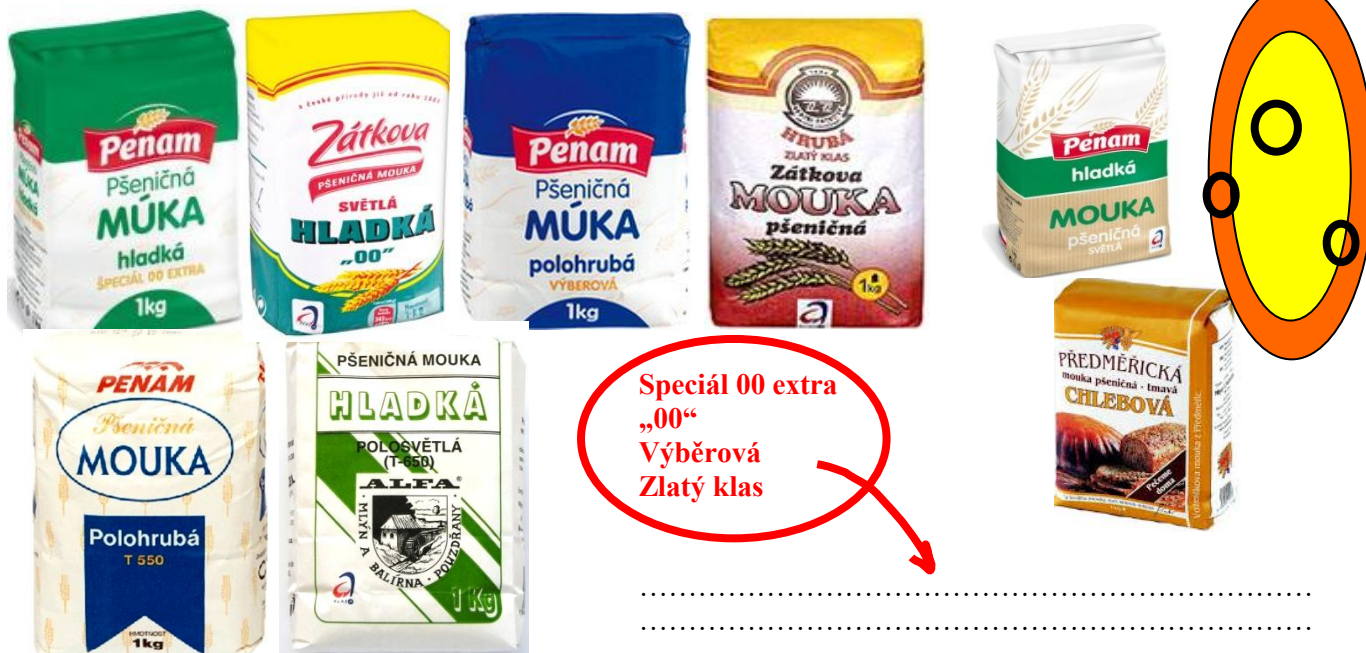
- mouky - těstářenská, pečivářenská, chlebová - **bílá, polosvětlá, tmavá pšeničná (bílá)** - **obsahuje lepek**, žitná chlebová (tmavá), ječná, kukuřičná, rýžová, pohanková, amarantová, sójová (z luštěniny), **celozrnná** (semleto celé zrno, vysoká výživová hodnota)
- **krupice, vločky, kroupy, šrot, klíčky, otruby ...**

Mouky a krupice uváděné na trh se dělí podle:

- **zrnatosti** - mouky hladké, polohrubé, hrubé a krupice jemné a hrubé



- **T čísla** - udává **obsah popelovin ve 100 g mouky**  $T = \dots\dots\dots$   
podle T čísla se mouky dělí na – **bílé (nižší BH)** a **tmavé (vyšší BH, zdravější)**



Skladování mlýnských výrobků:

teplota do 20°C, vlhkost 60 - 65% = .....

ochrana před škůdci - .....

nepovolené sousedství s .....

.....

Vady - .....

.....

