

Ovoce

1. Význam ovoce v lidské výživě

Biologická hodnota – vysoká, ovoce je zdrojem **ochranných látek** – vitamínů (C,A,E), minerálních látek a vlákniny (**vliv na peristaltiku**)

Energetická hodnota – nízká, výjimku tvoří plody:

s **vysokým obsahem sacharidů** -

s **vysokým obsahem olejů** -



2. Způsoby uchovávání ovoce

- **v čerstvém stavu** – $T = 5^{\circ}\text{C}$, neporušené plody, pro **delší trvanlivost** mají sklady **upravenou atmosféru** - CO_2
- **konzervované** - mrazené,

V důsledku **zrání a přezrávání** se mění vzhled, chuť, barva a vůně ovoce. Pro konzumaci jednotlivých skupin plodů jsou stanovena **doporučená stádia zralosti s typickými rozpoznatelnými projevy**.

3. Chemická ochrana čerstvého ovoce

Jedná se zejména o ochranu proti **plísním a hmyzu**, zejména u **citrusů (modrá a zelená hniloba) a banánů**.

Inspekce - - **dohlíží na dodržování značení ovoce v obchodní síti!**

Chemicky ošetřené ovoce musí být na obalech viditelně označeno nápisy, např. **"plody chemicky ošetřeny"**, **"kůra nezpůsobila k používání"**, **"před použitím omýt v pitné vodě"**!

4. Jakostní stupně u ovoce

Ovoce musí být **při prodeji označeno jakostním stupněm, odrůdou, zemí původu a cenou**.

Chlazené balené ovoce musí být označeno i -

1.jakostní stupeň - v 1. a 2. jakostní třídě má zákazník nárok na reklamaci!

bezvadné zboží, povolena pouze drobná poranění slupky, ovoce je **plně vyvinuté a vybarvené, nesmí být poškozeno chorobami a škůdci, je stejně velké**, velikost odpovídá požadavkům norem na 1. jakost!

2.jakostní stupeň

povolena poranění slupky, ale poškození a otlaky nesmí zasahovat hluboko do dužiny plodů, **bez poškození chorobami a škůdci**, velikost odpovídá požadavkům norem na 2. jakost!

Nestandard - povoleny **vady vzhledu**, ale **nesmí být napadeno hnilobou! Plody mají různou velikost!**

U nestandardu nelze uplatnit nárok na reklamaci!

Charakteristika výběru

ovoce je **plně vyvinuté a stejnoměrně vybarvené, nesmí být poškozeno chorobami a škůdci, je stejně velké, ale větší než odpovídá požadavkům na 1. jakost**

Prodej výkroje - je **zakázáno prodávat ovoce napadené hnilobou a vykrajované ovoce**, neboť plísně vylučují do **celého plodu nebezpečné látky a i po vykrojení představují tyto plody riziko pro zdraví spotřebitelů!**



5. Rozdělení tuzemského ovoce do skupin podle stavby plodu

- **jádrové** - plod má v dužině **jaderník** se semeny
- **peckové** - **plod = peckovice** - má v dužině dřevitou pecku, ve které je uloženo semeno
- **skořápkové** - **plod = ořech** - ve skořápce je uloženo semeno
- **bobulové** - **plod = bobule**
pravé (mají semínka uvnitř např. angrešt), **nepravé** (mají semínka na povrchu např. jahoda),
složené (skládají se z většího počtu drobných pravých bobulí např. malina)



Skořápkové plody:

- **vlašské ořechy** - podle snadnosti loupání se dělí na -
.....
až 70% oleje, při **dlouhém skladování žluknou = hořknou!**
- **lískové ořechy** - jakost se řídí podle velikosti
- **mandle** - sladké a hořké
- **jedlé kaštiny** - obsahují velké množství škrobu - **pečením sládnou!**



Vysoké riziko výskytu rakovinotvorných látek ve skořápkových plodech! Jsou často napadeny plísněmi!