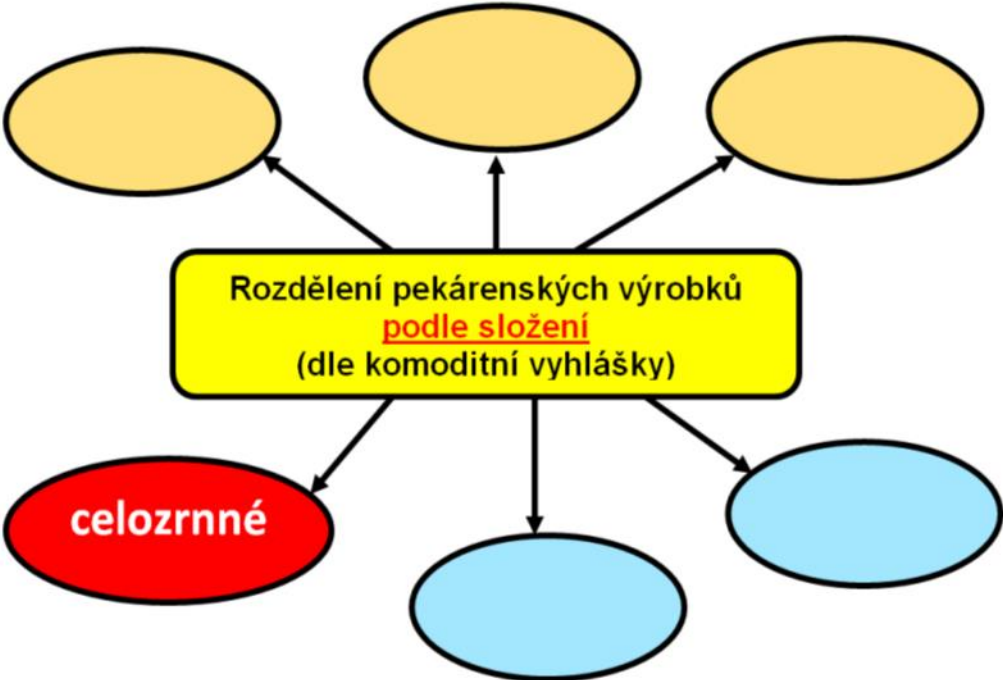
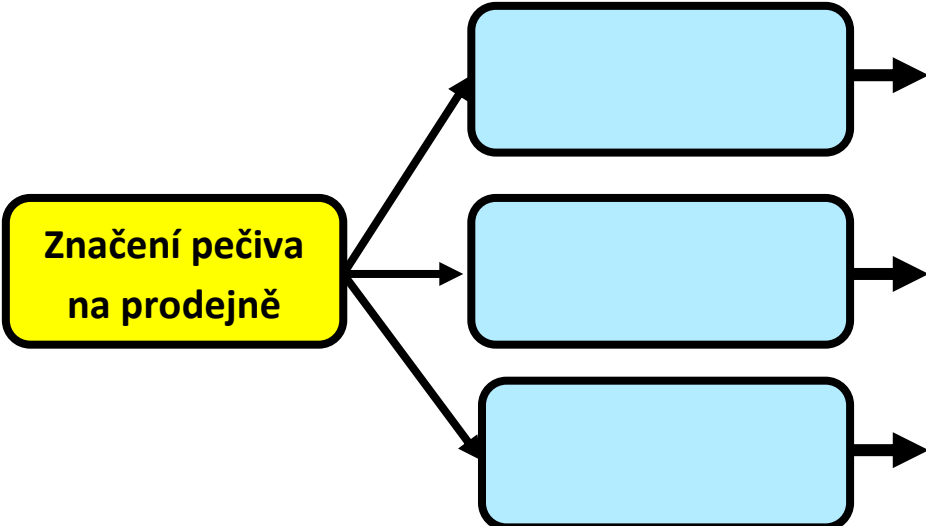
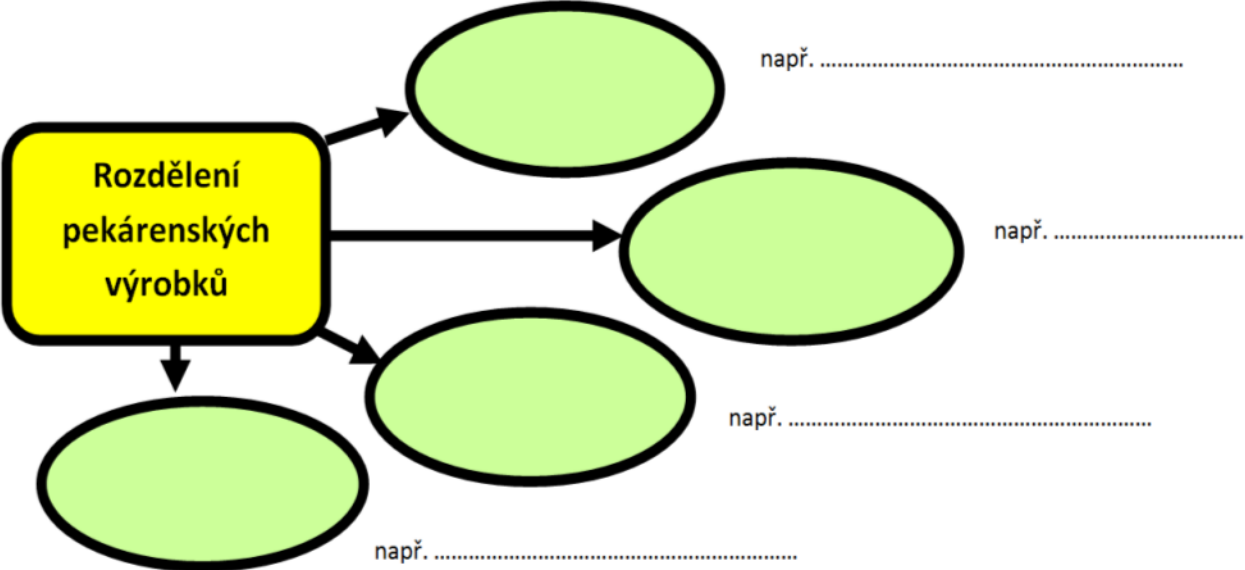


Pekárenské výrobky - sortiment, správné označení při prodeji, výživová hodnota



Pekařské výrobky

Podle vyhlášky ministerstva zemědělství musí prodejci pečiva **viditelně označovat, jakou technologií bylo pečivo zhotoveno** – tzn. musí se rozlišit **čerstvé pečivo a tzv. rozpékané pečivo**.

Nově se tak pečivo rozděluje do 3 skupin – **čerstvé, rozmražené a ze zmrazeného polotovaru**.

1. Čerstvé pekařské výrobky - nebalenéoznačení ČERSTVÉ

= produkty, které jsou prodávány **nejdéle do 24 hodin po upečení** a jejichž proces výroby (těsto, upečení, uvedení do oběhu) **nebyl přerušeno zmrazením**.

2. Rozmražené pekařské výrobky - nebalenéoznačení ROZMRAŽENO

= **hotový výrobek se zmrazí** a poté se **v prodejně pouze rozmrazí a prodává**.

3. Výrobky ze zmrazeného polotovaru - nebalenéoznačení ZE ZMRAZENÉHO POLOTOVARU

= **polotovary se zmrazí a na prodejně se dopeče**.

Polotovary z kategorie jemného pečiva, např. plundry, croissanty nebo listové šátečky **mají vyšší obsah tuku**, a proto **zmrazováním neztrácí kvalitu**.

Užívají se 2 typy polotovarů:

- zmrazí se přímo těsto a kyne a peče se až na prodejně** - pečivo nemění chuť a ani **neklesá trvanlivost**
- zmrazí se vykynutý polotovary** – pečivo **má krátkou trvanlivost, rychle gumovatí**

Pečivo se v současnosti vyrábí 3 způsoby:

- těsto se zadělá a vykyne v pekárně, kde se z něj i upeče pečivo =
- výrobek se na prodejně pouze rozmrazí =
- rozmražený výrobek se pouze dopéká v obchodě =
(kynutí a pečení rozmrazeného těsta probíhá v obchodě)

Kategorie pečiva a chleba podle složení - dané zákonem:

- Žitné** – **tmavá barva** (všechny **ostatní výrobky jsou přibarvené**), vydrží déle - **pomalou stárne**
- Pšeničné** – **bílé**, nízký obsah zdraví prospěšných látek, **stárne za 4 hodiny, nadýchané**, je po něm rychle hlad
- Žitno-pšeničné** – **min. 50 % žitné mouky** – moskevský, kyjevský chléb
- Pšenično-žitné** – **min. 50 % pšeničné mouky**
- Celozrnné** - **nejvyšší obsah vlákniny, je zdraví nejprospěšnější**. Mouka vyrobená **z celých zrn včetně slupky. Obsahuje alespoň 80% celozrnné mouky. Je hutnější! Více zasytí!**
Graham = chléb z celozrnného šrotu (žitného a pšeničného), moskevský, kyjevský chléb
- Vícezrnné** - vyrobeno **z více druhů zrna (pšenice, oves, žito...)**. Obsah vlákniny však může být velmi nízký, i když je pečivo doslova obsypáno zrníčky.
Dle zákona musí být **obsah prospěšnější mouky z jiných obilovin minimálně 5 %!**
- Speciální** (sójové, luštěninové, bramborové...) – obsahují kromě pšenice a žita **min. 10% další složky - obilovin, olejnin, luštěnin, vlákniny, ořechů, zeleniny, mléčných výrobků nebo brambor**
Patří sem i netradiční druhy chleba – pita, ciabata, tortilla ...

Názvy užívané výrobci - **tmavé, mnohozrnné, se semínky, trvanlivé** nejsou uznány zákonem!

Tmavé pečivo

dobarvené **karamellem, praženým ječmenem**, nemá vyšší výživovou hodnotu!



Vady – balené pečivo - **plíseň**, nebalené - **mechanické poškození, ztvrdnutí**