

1. Priradte dĺžku trvanlivosti k jednotlivým pekárskym výrobkom.

1. jemné pečivo	_____ 3-5 dní
2. ražný chlieb	_____ 3 mesiace
3. sucháre	_____ 24 hodín
4. bežné pečivo	_____ 3 dni

2. Doplňte do textu vhodné slová.

Trvanlivosť je časový úsek, počas ktorého si výrobky zachovávajú zdravotnú a optimálnu kvalitu.

Čerstvý pekársky výrobok má tieto znaky čerstvosti:

1. kôrku,
2. mäkkú pružnú ,
3. typickú chlebovú alebo vôňu.

3. Navrhните aspoň 4 spôsoby predĺženia trvanlivosti pekárskych výrobkov.

VAŠE VYPRACOVANIE:

4. Doplňte do textu vhodné slovo.

Proces, pri ktorom pečivo a chlieb strácajú znaky čerstvosti, sa nazýva

5. Priradte názov zmeny s jej definíciou.

1. chrumkavosť kôrky sa stráca	_____ odparením prchavých organických látok do ovzdušia
2. príčinou tvrdnutia pekárskych výrobkov je spôsobená	_____ jej vlhnutím
3. biologické zmeny pri starnutí pekárskych výrobkov sú spôsobené	_____ retrogradáciou škrobu
4. mäkkosť a pružnosť striedky sa znižuje	_____ mikroorganizmami
5. vôňa pečiva a chleba sa stráca	_____ odparením vody

6. Doplňte chýbajúce informácie do textu.

Vôňa sa stráca odparením organických látok do ovzdušia.

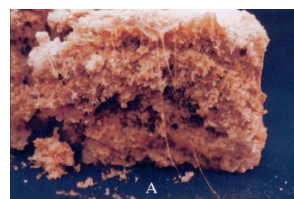
Chrumkavosť kôrky sa stráca, pretože vlhne. Vlhkosť nabera kôrka zo a okolitého prostredia.

7. Priradte obrázok k správnej chybe alebo chorobe chleba.

1. nitkovitosť



2. pleseň



3. nedostatočne vykysnutý chlieb



4. príliš vysoká teplota v peci



5. použitie múky so slabým lepkom



6. chlieb z prekysnutého cesta



7. nepravidelná pórovitosť chleba



8. Prečo sa výrobky nesmú chladit' pri teplote -2 do 0 °C?

VAŠE VYPRACOVANIE:

9. Doplňte do textu chýbajúce slovo.

Povinne sa musia chladit' výrobky, ktoré sa idú

10. Popíšte spôsoby rozmrazovania pekárskych výrobkov.

VAŠE VYPRACOVANIE:

11. Priradte vonkajšie vplyvy, ktoré pôsobia na tuchnutie tukov v pekárskych výrobkoch, k správnym činiteľom.

1. baktérie	Fyzikálne činitele	Chemické činitele	Mikrobiologické činitele
2. teplota	Fyzikálne činitele	Chemické činitele	Mikrobiologické činitele
3. UV žiarenie	Fyzikálne činitele	Chemické činitele	Mikrobiologické činitele
4. kvasinky	Fyzikálne činitele	Chemické činitele	Mikrobiologické činitele
5. vlhkosť	Fyzikálne činitele	Chemické činitele	Mikrobiologické činitele
6. enzýmy	Fyzikálne činitele	Chemické činitele	Mikrobiologické činitele
7. ťažké kovy	Fyzikálne činitele	Chemické činitele	Mikrobiologické činitele
8. plesne	Fyzikálne činitele	Chemické činitele	Mikrobiologické činitele

12. Vyberte správnu odpoveď.

Kvalitou pečiva rozumieme

- a) súhrn vlastností a znakov, ktoré tvoria úžitkovú hodnotu pečiva.
- b) súhrn sensorických vlastností pečiva.
- c) súhrn analytických vlastností pečiva.

13. Doplňte chýbajúce slová do textu.

Retrogradácia škrobu je opätovná rekryštalizácia

Retrogradácia spôsobuje

chleba a pečiva.

14. Správne zatriedte zmeny pri starnutí pekárskych výrobkov.

1. hnilobné baktérie	Fyzikálno-chemické zmeny	Koloidné zmeny	Biologické zmeny
2. nitkovitosť	Fyzikálno-chemické zmeny	Koloidné zmeny	Biologické zmeny
3. strata vône	Fyzikálno-chemické zmeny	Koloidné zmeny	Biologické zmeny
4. plesnivenie pečiva	Fyzikálno-chemické zmeny	Koloidné zmeny	Biologické zmeny

5. vlhnutie kôrky	Fyzikálno-chemické zmeny	Koloidné zmeny	Biologické zmeny
6. intenzívne tvrdnutie pečiva	Fyzikálno-chemické zmeny	Koloidné zmeny	Biologické zmeny
7. renaturácia bielkovín	Fyzikálno-chemické zmeny	Koloidné zmeny	Biologické zmeny
8. retrogradácia škrobu	Fyzikálno-chemické zmeny	Koloidné zmeny	Biologické zmeny
9. strata chuti	Fyzikálno-chemické zmeny	Koloidné zmeny	Biologické zmeny

15. Porovnaj te senzori cké a analy tické hodnotenie pečiva.

A) čo sa hodnotí pri senzori ckom hodnotení -

B) čo sa hodnotí pri analy tickom hodnotení -

1. vzhľad a tvar pečiva	senzorické hodnotenie pečiva	analy tické hodnotenie pečiva
2. obsah soli	senzorické hodnotenie pečiva	analy tické hodnotenie pečiva
3. vlhkosť	senzorické hodnotenie pečiva	analy tické hodnotenie pečiva
4. farba kôrky	senzorické hodnotenie pečiva	analy tické hodnotenie pečiva
5. chrumkavosť kôrky	senzorické hodnotenie pečiva	analy tické hodnotenie pečiva
6. obsah popolovín	senzorické hodnotenie pečiva	analy tické hodnotenie pečiva
7. chuť a vôňa pečiva	senzorické hodnotenie pečiva	analy tické hodnotenie pečiva
8. hmotnosť	senzorické hodnotenie pečiva	analy tické hodnotenie pečiva
9. stanovenie tuku	senzorické hodnotenie pečiva	analy tické hodnotenie pečiva
10. pružnosť striedky	senzorické hodnotenie pečiva	analy tické hodnotenie pečiva
11. drobivosť striedky	senzorické hodnotenie pečiva	analy tické hodnotenie pečiva
12. stanovenie kyslosti v striedke	senzorické hodnotenie pečiva	analy tické hodnotenie pečiva

16. Môžu sa zmrazovať surové kusy cesta?

A) ak áno , vysvetlite akým spôsobom

B) ak nie, vysvetlite prečo

VAŠE VYPRACOVANIE: