

OP Vzdelávání  
pro konkurenceschopnost



Střední škola obchodu,  
služeb a podnikání  
a Vyšší odborná škola

Kněžskodvorská 33/A, 370 04 České Budějovice

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

**Jméno autora: Ing. Jana Lipánová**  
**Datum vytvoření: 08.01.2013**  
**Číslo DUMu: VY\_32\_INOVACE\_07\_S3**

**Ročník: III.**  
**Suroviny**

**Vzdělávací oblast: Odborné vzdělávání, Technická a technologická  
příprava**

**Vzdělávací obor: Cukrář - Suroviny**

**Tematický okruh: Želírovací prostředky**

**Téma: Želírovací prostředky – druhy, použití**

**Metodický list/anotace:**

**Prezentace je určena pro učební obor cukrář a slouží k procvičení a opakování učiva na téma želírovací prostředky**

# ŽELÍROVACÍ PROSTŘEDKY

- Látky, které ovlivňují strukturu potravin
- Při výrobě potravin se využívají pro jejich zahušťující, rosolotvorný a stabilizační účinek



Obr. 1

# POTRAVINÁŘSKÝ VÝROBEK – SLOŽENÍ VÝROBKU

**Úkol:** K potravinářskému výrobku přiřadte složení, které k danému výrobku patří.

**Dort – želé  
v prášku červené**

Kukuřičný škrob, instantní karamelový prášek, přírodní aroma, jedlá sůl, kávový extrakt

**Želatinový ztužovač**

Cukr, karagenan, karubin, regulátor kyselosti (hydrogenvinan draselný), barviva (karmín, beta- karoten)

**Cukrárenské želé žluté  
v prášku**

Cukr, agar, barviva (beta – karoten, riboflavin)

**Puding karamelový  
v prášku**

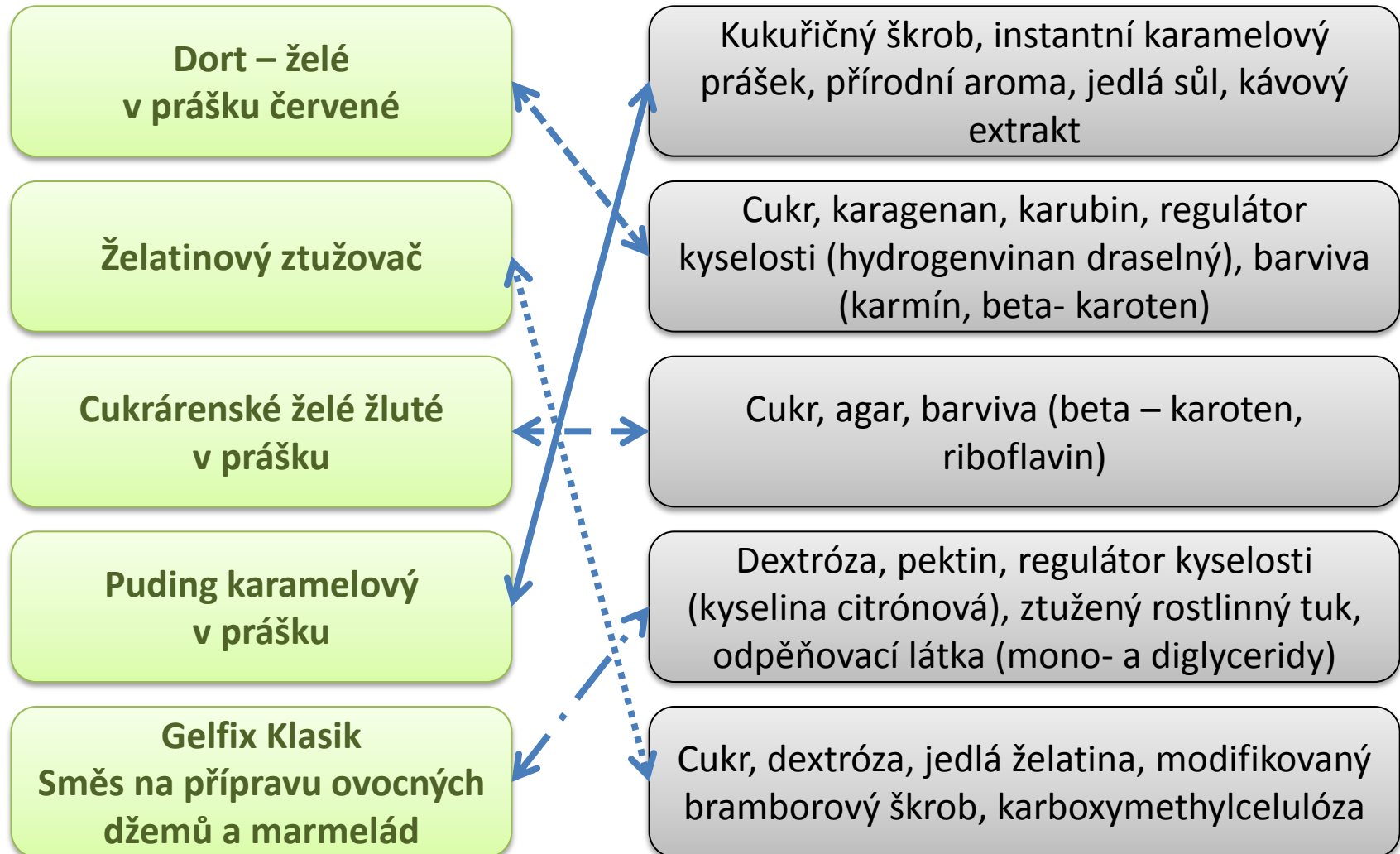
Dextróza, pektin, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), ztužený rostlinný tuk, odpěňovací látka (mono- a diglyceridy)

**Gelfix Klasik  
Směs na přípravu ovocných  
džemů a marmelád**

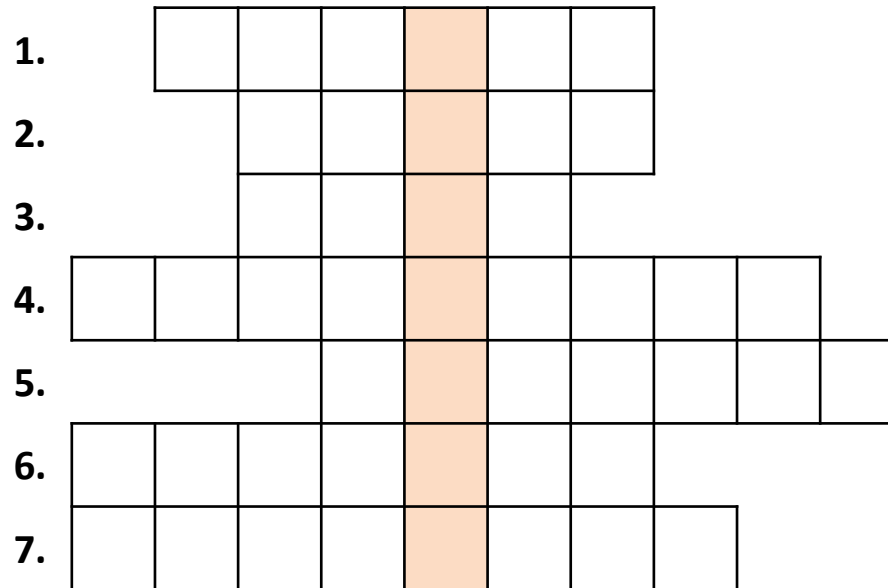
Cukr, dextróza, jedlá želatina, modifikovaný bramborový škrob, karboxymethylcelulóza

# ŘEŠENÍ

## POTRAVINÁŘSKÝ VÝROBEK – SLOŽENÍ VÝROBKU



# KŘÍŽOVKA



1. Látka s želírujícím a zahušťujícím účinkem v GELFIXU
2. Látka s želírujícím a zahušťujícím účinkem v PUDINGU
3. Látka s želírujícím a zahušťujícím účinkem v CUKRÁRENSKÉM ŽELÉ
4. Látka s želírujícím a zahušťujícím účinkem v DORT – ŽELÉ
5. Látka se zahušťujícím účinkem v DORT – ŽELÉ
6. Želírující látka, která se získává z mořských řas a tvoří gely v horké i studené vodě
7. Látka s želírujícím a zahušťujícím účinkem v ŽELATINOVÉM ZTUŽOVAČI

# ŘEŠENÍ

1.	P	E	K	T	I	N													
2.		Š	K	R	O	B													
3.		A	G	A	R														
4.	K	A	R	A	G	E	N	A	N										
5.				K	A	R	U	B	I	N									
6.	A	L	G	I	N	Á	T												
7.	Ž	E	L	A	T	I	N	A											

1. Látka s želírujícím a zahušťujícím účinkem v GELFIXU
2. Látka s želírujícím a zahušťujícím účinkem v PUDINGU
3. Látka s želírujícím a zahušťujícím účinkem v CUKRÁRENSKÉM ŽELÉ
4. Látka s želírujícím a zahušťujícím účinkem v DORT – ŽELÉ
5. Látka se zahušťujícím účinkem v DORT – ŽELÉ
6. Želírující látka, která se získává z mořských řas a tvoří gely v horké i studené vodě
7. Látka s želírujícím a zahušťujícím účinkem v ŽELATINOVÉM ZTUŽOVAČI

# Použité zdroje, citace a odkazy

Informace o složení na obalech potravinářských výrobků

Obr. 1 Foto autor