



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35

Obor: 29–54-H/01 Cukrář

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Předmět: Technologie
Ročník: III.
Téma: Cukrářská výroba
Vypracoval: Bc. Ivana Kobzevová
Materiál: VY_32_INOVACE_311
Datum: 22.3.2013

Anotace:
Materiál je určen pro teoretickou a praktickou výuku tématu Hodnocení jakosti cukrářských výrobků.



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Hodnocení cukrářských výrobků



Význam hodnocení cukrářských výrobků

Hodnocení zjišťuje:

- kvalitu použitých surovin
- dodržování technologických postupů při zpracování
- složení výrobku

Způsoby hodnocení jakosti

Subjektivní metody

Senzorické:

- **zrak** (kvalita vypracování, tvar výrobku)
- **čich** (vůně, čerstvost zpracovaných surovin)
- **hmat** (stáří korpusů, náplní, hotového výrobku)
- **chut'** (dodržování technologického postupu)

Objektivní metody

- **fyzikální** (používají se různé přístroje a pomůcky)
- **mikroskopické** (zjišťují se různé příměsi)
- **mikrobiologické** (zjišťuje se zdravotní nezávadnost surovin)
- **chemické** (zjišťuje se složení výrobků)



Obr. Mikroskop

Zdroje:

BLÁHA, Ludvík, ČONKOVÁ Věra, KADLEC, František.
CUKRÁŘSKÁ VÝROBA III, PRAHA 2001. Informatorium
ISBN 80-86073-87-4

<https://encryptedtbn0.gstatic.com/images?q=tbn:>

Nd9GcTH0KeCdy72bZmPhoBrKUpZoNGp

W28W71b0wSHjE2o3Ve4xQoohSwH

http://mladazena.maminka.cz/assets/mlada-zena/maminka/mamincin-servis/111b_3.jpg