INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Název školy	Střední škola, Lomnice nad Popelkou, Antala Staška 213, příspěvková organizace
Adresa školy	Antala Staška 32, Lomnice nad Popelkou 512 51
IČ	15043151
Název operačního programu	OP VK 1.5.
Registrační číslo	CZ.1.07/1.5.00/34.0705
Označení vzdělávacího materiálu	VY_52_INOVACE__01_01_OV_Cer_29
Název tematické oblasti (sady)	Skladové hospodářství
Název vzdělávacího materiálu	Skladování jádrovin
Druh učebního materiálu	Pracovní list, test, řešení
Anotace	Materiál slouží k procvičení skladování jádrovin. Použití do úvodní části hodiny. Pracovní list je zakončen testem, který ověří znalosti o způsobu a podmínkách skladování jádrovin. Na test je vyhrazeno 10 – 15 minut. Žáci pracují samostatně. Následuje kontrola testu.
Klíčová slova	Skladování jádrovin – teplota, vlhkost, záruční doba.
Vzdělávací obor, pro který je materiál určen	Cukrář
Ročník	2
Typická věková skupina	16 -18
Speciální vzdělávací potřeby	
Autor	Cermanová Jana
Zhotoveno, (datum/období)	Říjen 2013

Pracovní list

Skladování jádrovin

Vzhledem k vysokému obsahu tuku a k jeho složení podléhají jádroviny snadno zkáze – žluknutí. Tomuto procesu odolávají nejvíce jádroviny uzavřené v pevné skořápce, která chrání vlastní jádro před nepříznivými vlivy okolí, živočišnými škůdci i před mikrobiálním rozkladem. Pro cukrářskou výrobu jsou jádroviny již vyluštěné – zbavené této přirozené ochrany, proto je nutné jejich skladování věnovat náležitou pozornost. Nevhodným uskladněním je možné trvanlivost jádrovin snížit, popř. je i znehodnotit zvlhnutím, zplesnivěním a živočišnými škůdci - moly a hlodavci. Upravené jádroviny např. zbavené slupek rozemleté a nahoblované, podléhají rychleji zkáze než celé jádroviny. Takto upravené jádroviny by se neměly delší dobu vůbec skladovat. Dodané jádroviny se proto uskladňují v čistých, suchých, dobře větratelných skladech bez přístupu přímého slunečního záření, v originálních, dobře uzavřených obalech, umístěných na rohožích s patřičným odstupem od stěn, za teploty do 20 °C a za relativní vlhkosti do 70 %. Při dodržení skladovacích podmínek platí tato záruční doba, počítaná od doby dodání.

- vlašské ořechy – 3 měsíce,
- lískové oříšky – 6 měsíců,
- arašídy – 3 měsíce,
- strouhaný kokos – 3 měsíce,
- mandle - 6 měsíců,
- mák – 4 měsíce.

Test

1. Jádroviny obsahují vysoký podíl:
   a) bílkovin
   b) tuku
   c) cukru

2. Jaké zkáze snadno podléhají jádroviny:
   a) kvašení
   b) kysání
   c) žluknutí

3. Zkáze podléhají jádroviny rychleji:
   a) zbavené slupek rozemleté a nahoblované
   b) uzavřené v pevné skořápce
   c) zkáze jádrovin nelze zabránit

4. Vyjmenujte podmínky při skladování jádrovin.

5. Jádroviny se skladují při teplotě:
   a) do 25°C a za relativní vlhkosti do 70 %.
   b) do 10°C a za relativní vlhkosti do 70 %.
   c) do 20°C a za relativní vlhkosti do 70 %.

6. Vlašské ořechy mají záruční dobu:
   a) 3 měsíce
   b) 6 měsíců
   c) 4 měsíce

Řešení

1) b
2) c
3) a
4) Dodané jádroviny se proto uskladňují v čistých, suchých, dobře větratelných skladech bez přístupu přímého slunečního záření, v originálních, dobře uzavřených obalech, umístěných na rohožích s patřičným odstupem od stěn.
5) c
6) a

Použitá literatura

Bláha, Ludvík. Šrek, František. Suroviny pro učební obor Cukrář, Cukrářka. Vydání druhé, aktualizované. Praha: Informatorium, spol. s r.o., 1996. ISBN 80-85427-86- 9

AUTOREM MATERIÁLU A VŠECH JEHO ČÁSTÍ, NENÍ-LI UVEDENO JINAK, JE CERMANOVÁ JANA

"Materiály jsou určeny pro bezplatné používání pro potřeby výuky a vzdělávání na všech typech škol a školských zařízení. Jakékoliv další využití podléhá autorskému zákonu".

Kontakt na autora:

Cermanová Jana *CermanovaJ@skola-lomnice.cz*