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_23
Název tematické oblasti (sady)	Skladové hospodářství
Název vzdělávacího materiálu	Skladování mouky
Druh učebního materiálu	Pracovní list, test, řešení
Anotace	Materiál slouží k procvičení skladování mouky. Použití do úvodní části hodiny. Pracovní list je zakončen testem, který ověří znalosti o způsobu a podmínkách skladování mouky. Na test je vyhrazeno 10 – 15 minut. Žáci pracují samostatně. Následuje kontrola testu.
Klíčová slova	Skladování mouky – teplota, vlhkost, záruční doba. Dozrávání mouky
Vzdělávací obor, pro který je materiál určen	Cukrář
Ročník	2
Typická věková skupina	16 -18
Speciální vzdělávací potřeby	
Autor	Cermanová Jana
Zhotoveno, (datum/období)	Květen 2013

Pracovní list

Skladování mouky

Mouka uložená ve vhodných podmínkách během skladování dozrává a získává správné vlastnosti potřebné pro pekařskou a cukrářskou výrobu. Rozhodujícím způsobem zde působí oxidační procesy, čímž se vytváří vhodná struktura lepku. Zlepšuje se i jeho jakost. Mouka se působením kyslíku stává bělejší a stabilizuje se její vlhkost. Mouka se skladuje buď volně ložená v silových komorách, nebo v obalech, tj. v pytlích či ve spotřebitelských obalech – v sáčcích. Při skladování ve velkoskladech musí být dodrženy velmi přísné technologické i hygienické podmínky, aby mouka nejen neutrpěla na jakosti, nýbrž aby řádně dozrála a získala na kvalitě. Opět je velmi důležitá teplota, vlhkost, provzdušňování, neustálá kontrola všech biochemických procesů, které při skladování probíhají.
Při ukládání a uskladnění mouky ve skladech cukrářských závodů i provozoven musí být rovněž dodrženy všechny podmínky, které zajistí dobrou kvalitu mouky. Mouka se většinou uskladňuje v pytlích. Péče o kvalitu začíná řádnou kvalitativní přejímkou při dodání. Ve vhodných skladech se pytle uloží do hranic na dřevěné palety. Sklady musí být suché, dobře větratelné, bez přímého slunečního svitu, bez škůdců z řad hlodavců, bez společného uložení se zapáchajícími nebo aromatickými látkami. Při uskladnění většího množství pytlů mouky se pytle rovnají do hranic. Nesmějí být přímo položeny na stěnách a je nutné je občas překládat, jinak se mouka snadno zapaří a zhrudkovatí. Nejvhodnějšími podmínkami je chlad, tma a sucho. Teplota nemá přesáhnout 16 °C, relativní vlhkost max. 75 %.

Záruční lhůty u mouky jsou tyto:

- v pytlích - 4 měsíce ode dne výroby,
- ve spotřebitelském balení – 3 měsíce ode dne zabalení.

Zdroj obrázku: Vlastní fotografie

Test

1) Jaký sklad je vhodný pro skladování mouky:
   a) chlad, sucho a tma
   b) teplo
   c) vlhko

2) Jaké procesy probíhají během skladování mouky ve vhodných podmínkách:
   a) mouka pohlcuje vlhkost
   b) mouka dozrává
   c) mouka zhrudkovatí

3) Teplota a vlhkost skladu nemá přesáhnout:
   a) teplota nemá přesáhnout 20°C, relativní vlhkost max. 60%
   b) teplota nemá přesáhnout 16°C, relativní vlhkost max. 75 %
   c) teplota nemá přesáhnout 10°C, relativní vlhkost max. 85%

4) Pytle mouky mají být položeny:
   a) na dřevěných paletách, přímo na stěnách, a je nutné je občas překládat
   b) na dřevěných paletách, nesmějí být přímo položeny na stěnách, a je nutné je občas překládat
   c) přímo na podlaze

5) Záruční lhůta mouky v pytlích je:
   a) 4 měsíce ode dne výroby
   b) 6 měsíců ode dne výroby
   c) 12 měsíců ode dne výroby

6) Záruční lhůta mouky ve spotřebitelském balení je:
   a) 2 měsíce ode dne výroby
   b) 6 měsíců ode dne výroby
   c) 3 měsíce ode dne výroby

Řešení

1) a
2) b
3) b
4) b
5) a
6) c

Použitá literatura

Zdroj obrázku: Vlastní fotografie

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