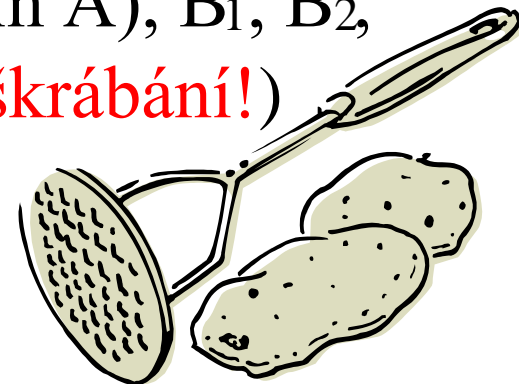


Brambory



- Brambory – oddenkové hlízy stejnojmenné rostliny z čeledi lilkovitých – **okopaniny**

- Jedna ze **základních potravin, důležitá surovina i pro potravinářský průmysl** (polotovary z brambor, škrob a lín)
- Složení: Voda – podle druhu brambor
 - Sacharidy – škrob, celulóza
 - Rostlinné bílkoviny – malé množství
 - Minerální látky - draslík, fosfor, hořčík, vápník, železo
 - Vitamíny – karoten (provitamín A), B₁, B₂, PP, C – pod slupkou (**pozor při loupání a škrábání!**)



Tržní druhy brambor

- **Konzumní:** rané – dodávají se do konce srpna sklizňového roku

pozdní – dodávají se v I. a II. jakosti, v měsících září, říjen sklizňového roku (prané a neprané, loupané)

- **Salátové**
- **Průmyslové** – polotovary, škrobárny
- **Krmné** – pro dobytek



Skladování brambor

- Brambory skladujeme ve vhodných sklepiích, na dřevěných rošttech
- Nejvhodnější teplota pro skladování 4 – 7°C s relativní vlhkostí vzduchu 85 – 90%
- Brambory rané a pozdní nutno chránit před páchnoucími látkami, mrazem (nasládlá chuť, škrob se mění na cukry) a živočišnými škůdci (mandelinka bramborová ...)



Výrobky z brambor

- Výrobky – sušené polotovary - bramborová kaše, bramborové knedlíky, škubánky ...
- extrudované výrobky - tzv. snacks ...
- smažené - bramborové lupínky (bohemia chips) ...
- zmrazené – bramborové hranolky, krokety ...

