

Suroviny 2. ročník – Mgr. Veselá Kristina
kristina.vesela@sousvodnany.cz

Týden od 22. 2. – 26. 2. 2021 **3. část**

Témata:

- 1. Máslo II., III.**
- 2. Sádlo, lůj, rybí tuk.**

1. Máslo

Výroba másla

- základní surovinou pro výrobu másla je chlazená (vychlazení na 8°C), upravená a uzrálá (fyzikální zrání) pasterovaná smetana
- proces výroby másla se nazývá stloukání – zmáselňování – probíhá ve zmáselňovačích
- stloukání je proces, při kterém se drobné tukové kapičky spojují do větších celků= máselná zrna
- v odlučovači se máselné zrno oddělí od podmáslí a hnětením se spojí v máselnou hmotu
- hotové máslo se formuje a balí do fólie/ kostky 125g, 250 g nebo 5kg bloky/

Vady: mohou být způsobeny nevhodnou surovinou/ smetana/, nedodržením správné technologie výroby a nesprávným skladováním- nepřírozená chuť vůně, konzistence, žluknutí, kyselá nebo hořká chuť

Konzervování másla:

Zmrazení - teplota -18°C, zabrání se činnosti mikroorganismů

Solení - přidáním a prohnětením se solí se částečně zabrání mikrobiálnímu rozkladu

Přepouštění másla- máslo se zbaví vody a netuků- máslo se roztaví a odstraní se pěna, po ztuhnutí se odstraní vodní podíl a sražené kaly usazené u dna, používá se i u nás

Sušení másla-prášek odolný vůči vyšší teplotě, jsou to v podstatě jemné tukové kapičky obalené blankou z bílkoviny, která brání tání tuku a nepřítomnost vody brání mikrobiálnímu rozkladu

Použití másla

- nejdůležitější cukrářská surovina

- ***krémy, náplně***- z čerstvého másla a dalších surovin vyšleháním

- některé náplně - svařením popř.tavením másla s dalšími přísadami, po ochlazení- opětne vyšlehání

!pouze čerstvé máslo, každá vada=nekvalitní výrobek

- ***těsta, korpusy, hotové pečené výrobky***

- pojivo k mouce, cukru a ostatním přísadám do těst a hmot

- přísada, která obohacuje výrobek o tukový podíl - šlehané hmoty (možno použít i máslo s nepatrnou vadou, odstraní se pečením)

Skladování - do 6°C, lednice, boxy, bez cizích pachů

Sádlo

- **živočišný tuk získaný z tukové tkáně, uložené buď pod kůží nebo v tělních dutinách vepřů** (také hus, kachen, králíků...), pojmem rozumíme vždy vepřové
- energeticky vydatné, neobsahuje vodu
- kvalita závisí: na druhu a stáří vepřů, prostředí chovu, druhu krmiva...

Dělení: řemenové – z podkožních tukových vrstev, je nejkvalitnější

plsní- z tukové tkáně kolem břišní dutiny

střevní- z tuku v břišní dutině, je nejméně kvalitní

Získávání a úprava

- v domácnostech

- *škvařením*- tuková tkáň se nakrájí na kostičky nebo se rozemele + voda + zahřívání(tuk se uvolní a vyteče z tkáně) = *vyškvařené sádlo*(to se odebere) + zbytek tukové tkáně, který se nechá zrůžovět = škvarky

- průmyslově

- *vytavováním* ve vodní lázni při teplotě 100°C + filtrace

Použití

- v CUV-výjimečně -výroba pagáčků
- dříve - do kynutých těst, smažení(veřejné stravování i dnes)

Skladování

-teplota-max.20°C, chladno, temno

Lůj

- **živočišný tuk získaný vytavením tukové tkáně hovězího skotu (z podkožní i z vnitřní tkáně)**
- oproti sádlu: vyšší bod tání
hůře stravitelný
k použití jen v horkém stavu po tepelném zpracování

získávání: ***vytavováním(60°C), škvařením***

- v CUV se nepoužívá
- lze jej použít ke smažení a jako tukový podíl do kynutých těst
- v potravinářském průmyslu- k výrobě margarínů(po rafinaci)
- k výrobě mýdel

Rybí tuky

- **většinou oleje** - z těl mořských živočichů:
tuky z kytovců a mořských ryb = trány
tuk z jater tresky = jaterní tuk
- **vysoká biologická hodnota- vit. D, vysoký obsah esenciálních vyšších mastných kyselin**
- nevhodný pro CUV
- v potravinářském průmyslu- k výrobě margarínů(tuky se rafinují, ztužují)
- v lékařství

