

Dietetické výrobky

Charakteristika:

Dieta je léčebná výživa, která prospívá nemocnému.

Dietetické výrobky jsou tedy určeny nemocným lidem, kterým by konzumace normálních cukrářských výrobků způsobila zdravotní komplikace.

Jsou charakteristické tím, že:

- obsahují jiné suroviny, než běžné cukr. výrobky
- obsahují klasické suroviny v omezeném množství.

Nejnámější diety jsou:

- Diabetická
- Bezlepková
- Žlučnicková a žaludeční
- Redukční

Další alergeny: laktóza, bílky, jádroviny, kakao ...

1. Diabetická dieta

Diabetes melitus, neboli cukrovka, je nemoc, kdy organismus nedokáže zpracovat sacharózu, glukózu a škroby.

Základní omezení ve výživě jsou:

- **Vyloučení** rafinovaného cukru (přidaný cukr) , popřípadě nahrazení jinými formami (stévii, umělá sladidla..)
- **Omezení** živočišných tuků, popř. **nahrazení** rostlinnými tuky...margaríny, kokosový olej, lněný olej
- **Zvýšení** podílu rostlinných (i živočišných - nízkotučných) bílkovin (sojové, pšeničné)

Podstatné je zachovat chuťové vlastnosti výrobků.

Sorbit - do korpusů (vždy jako lehká šl.
Hmota = B+S,Ž)

Do krémů - sladidla vyšší jakosti

Výrobky:

1. Výrobky z lehkých šlehaných hmot
 - Piškoty, buflery, dorty, rolády, řezy, tunely, střechy
 - Náplně: tvarohová, smetanová, jogurtová, lehké krémy (může se použít i rostlinná šlehačka)- tyto náplně ztužujeme želírovacími prostředky)
 - Dohotovení – ovoce

Př.: ovocný dort, šodó chlebíček, šlehačková roláda, dezerty (RM) – tiramisu, jogurtové nebo tvarohové se želatinou, ovocné – sorbety, koktejly...

2. Výrobky z třených hmot

Bábovky, řezy, chlebíčky (biskupský), beránky...

 - Cukr nahradíme sladidlem (sorbit, moderní sladidla)
 - Živočišný tuk nahradíme olejem = šlehaná hmota s přídavkem oleje

Př.: tvarohová bábovka, jogurtový chlebíček...

3. Výrobky z pálené hmoty
 - Vyrábíme z rostlinného oleje

- Jsou vhodné proto, že obsahují minimum cukru v korpusu, zato hodně náplně – tvarohová, jogurtová, lehký krém , rostlinná šlehačka...ovoce!

2. Bezlepková dieta

Celiakie je onemocnění trávicího traktu, při němž organismus reaguje negativně na přítomnost lepku.

Lepek je rostlinná bílkovina, je součástí obilovin.

Proto je nutné při výrobě nahradit mouku z tradičních obilovin moukou bezlepkovou.

Př.: rýžová, pohanková, sojová, kukuřičná.

V praxi se **používají směsi** , které zajistí objem výrobků bez drobení, pod názvem bezlepková mouka.

Bezlepkové výrobky jsou označeny přeškrtnutým klasem.

Výrobky:

a. **Bez mouky**...přirozeně bezlepkové
Sněhové pečivo, laskonky!, rakvičky =
Sp.Šl.Hm.

Orientální cukrovinky a smetanové
výrobky =

Zrno, tur. Med, pivečka, želé
řezy ,chalva, kokosový kmen...

b. **S bezlepkovou moukou** =

pracujeme podle návodu na obalu
bezlepkové mouky!!!

Věnečky, trubičky, dorty, rolády...

c. **S bezlepkovou směsí** = směs na
chleba, na korpus dortový...

3. Žaludeční a žlučnicková dieta

= jsou to diety šetřící, určené pro
nemocné po operacích žaludku, žlučníku,
při onemocnění slinivky, střev...

Zásada: omezení TUKU!!! ... jak množství, tak i druhů. NEPŘEPALOVAT (nesmažit).

Vyloučíme výrobky z listového těsta, křehkých a pevných těst, třené, pálené, kynuté, smažené.

Vyloučíme máslové a tukové krémy.

Vyloučíme

čokoládu, ořechy, barviva, alkohol, aroma, proslazené ovoce.

Výrobky:

- Piškotové hmoty, ovocné náplně, tvarohové, jogurtové náplně, želé náplně
- Šodó chlebiček, ovocné dorty, řezy, ovocné pěny, tvarohové výrobky s ovocem, rosoly... restaurační moučníky
 - vařené, pečené: kaše, nákypy, knedlíky..

Opakem jsou výrobky pro lidi trpící **nechutenstvím**.

Výrobky obsahují více bílkovin, které nahrazují tuky.

- Tvarohové výrobky, želé výrobky, piškoty, jogurty, ovoce ...

4. Redukční dieta

Obezita je nemoc, při které pacient trpí nadváhou a smyslem redukční diety je ztráta nadbytečného tuku nemocného – nikoliv svalové hmoty !!!

Zásada při snižování hmotnosti je zvýšit výdej energie a snížit příjem energie!!!

Pro CV to znamená omezit živočišné tuky a cukr.

(největší zdroje energie). Výrobky na trhu jsou označeny názvem LIGHT = mají sníženou energetickou hodnotu.

Bílkoviny, rostl. Tuky a přirozené cukry.

Výrobky: ovocný pohár, ovocný salát, bílkové pěny, raw strava (teplotně neupravená strava) – jádroviny.

Př.: rozmixované ořechy, sušený protein, ovoce, tvarohový krém = dorty