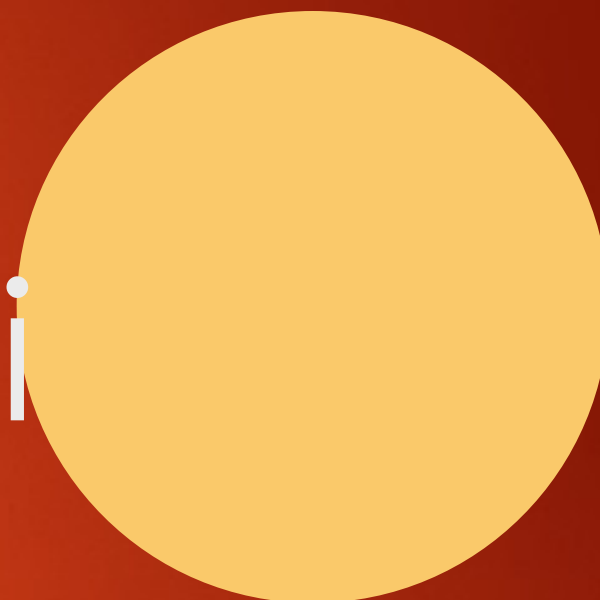
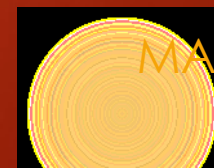


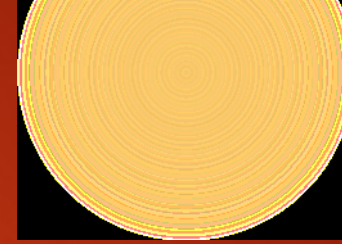
# Gumoví medvídci Haribo



PETRA NOSKOVÁ  
LENKA KUDLÁČKOVÁ  
MARTINA JELÍNKOVÁ



# Počátky firmy Sfinx (Kneisl)

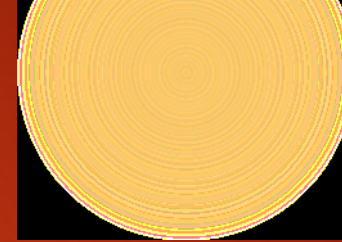


- ▶ Založeno roku 30.11.1863 v Holešově
- ▶ Majitel Philipp Kneisl
- ▶ Nejrozšířenější nečokoládové cukrovinky v ČR
- ▶ Výroba kandytů
- ▶ Jojo, Bon Pari, Hašlerky, Anticol a Toffo



# Počátek století

- ▶ 1906: - první čokoládové výrobky, karamely, bonbony proti nachlazení  
- počátek lentilek
- ▶ 1912: - vystaven závad na oplatky  
- registrace ochranné známky se sfinjou  
- k 50. výročí titul *Císařsko-královská privilegovaná továrna*
- ▶ 1935: - heslo „Vždy bezvadné zboží“



# Válečné a poválečné období

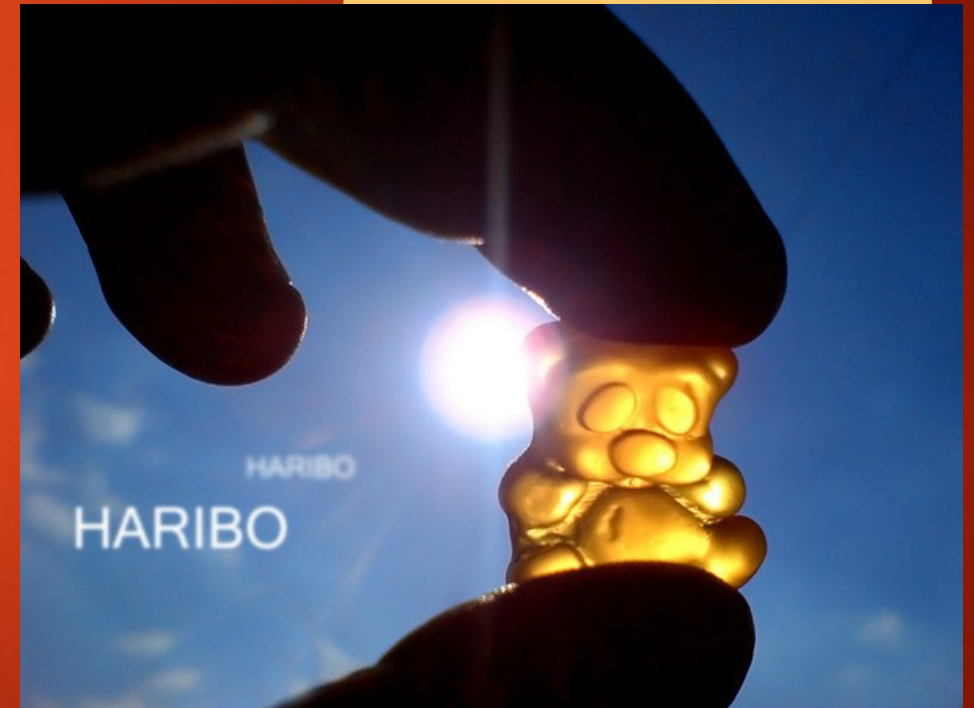
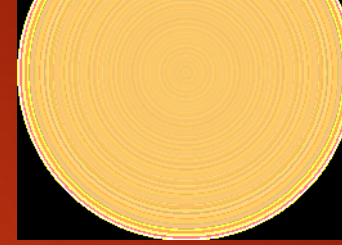
- ▶ Za války v provozu – část pro Wehrmacht

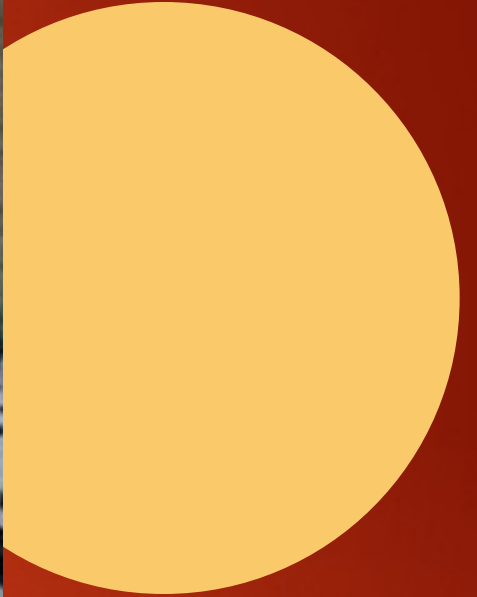
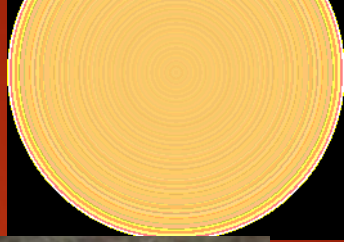
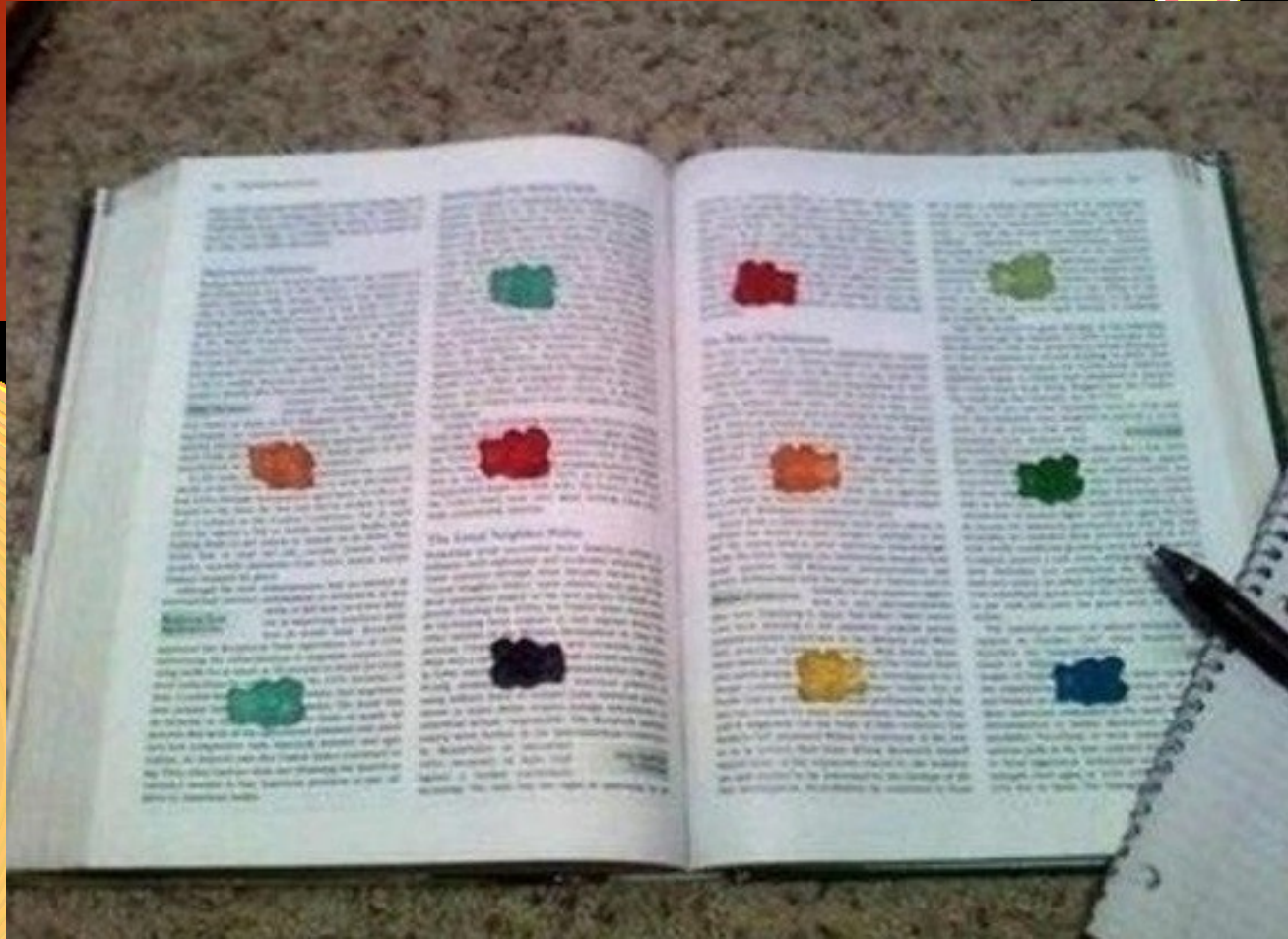
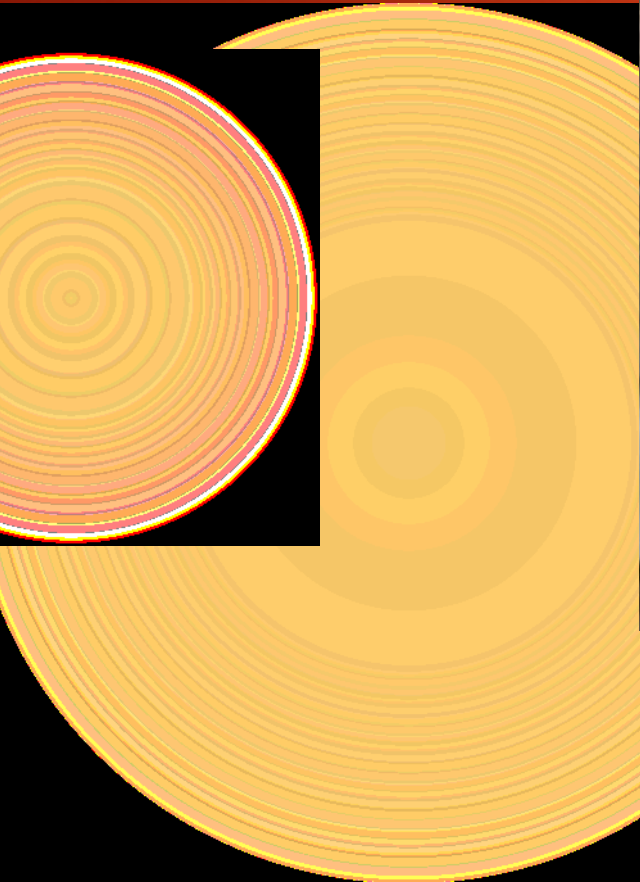
- ▶ 1947: - do USA, Velké Británie, zemí Beneluxu
- ▶ 1948: - konfiskace a znárodnění
- ▶ 1949: - vytvořen národní podnik Sfinx  
(Jihomoravské čokoládovny Rohatec - 1953)
- ▶ 1963: - Největší závod nečokoládových cukrovinek  
Československa
- ▶ 1982: - linka na lité kandyty (Bon Pari)
- ▶ 1992: - součást Nestlé



# Současnost

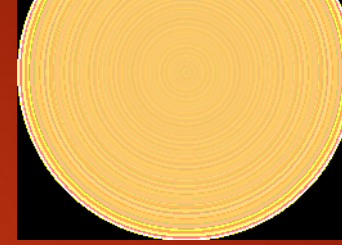
- ▶ První gumový medvídek r. 1922 ve městě Bonn (Haribo)
- ▶ Disney: „Dobrodružství gumových medvídků“
- ▶ Nejoblíbenější barva?
- ▶ Mezinárodní den 15.7.





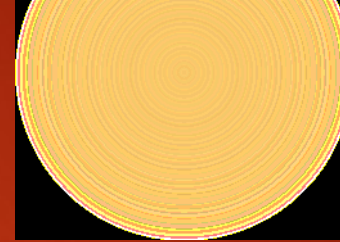
# Základní suroviny

- ▶ Želatina
- ▶ Glukózový sirup
- ▶ Cukr
- ▶ Dextróza
- ▶ Ovocné a rostlinné koncentráty



# Želatina

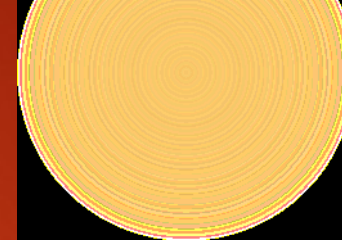
- ▶ Gumový charakter výrobku
- ▶ Vepřová želatina
- ▶ Granulovaná hmota
- ▶ Bez obsahu tuků a sacharidů





# Cukr a dextróza

- ▶ Sladkost výrobku
- ▶ Specifická granulace
- ▶ Společně s glukózovým sirupem - 75 % výrobku

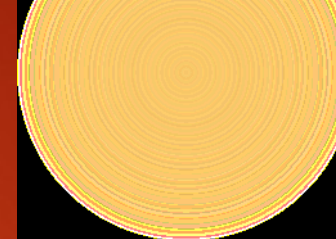


# Barva a chuť

- ▶ Ovocné a rostlinné koncentráty
- ▶ Výťažky z:

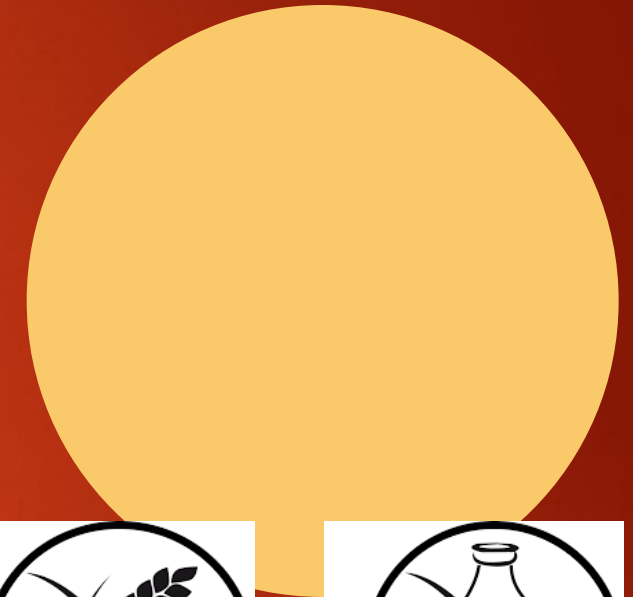
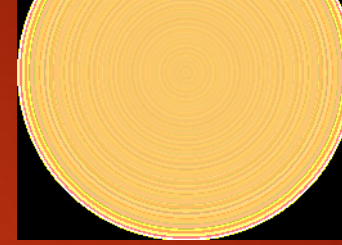
- ▶ černý rybíz
- ▶ pomeranč
- ▶ citron
- ▶ bezinky
- ▶ červený rybíz
- ▶ arónie
- ▶ hroznové víno

- ▶ řepa
- ▶ paprika
- ▶ mrkev
- ▶ kopřiva
- ▶ špenát
- ▶ světlice barvířská



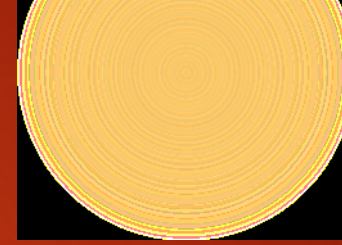
# Alternativy

- ▶ Některé druhy bez vepřové želatiny
- ▶ Škrob či agar
- ▶ Vhodné pro vegetariány i jiné
- ▶ Všechny výrobky bez obsahu lepku a laktózy



# Zrod nového tvaru

- ▶ Nápad
- ▶ Ruční nákres
- ▶ Počítačový trojrozměrný vzorový výkres
- ▶ Přenesení údajů do frézy
- ▶ Razítka různých tvarů
- ▶ Formy z kukuřičného škrobu = kárátka
  - ▶ Negativní otisk daného tvaru



# Výroba ovocného gumového želé



## ▶ Tři hlavní suroviny:

- ▶ želatina
- ▶ cukr
- ▶ glukózový sirup

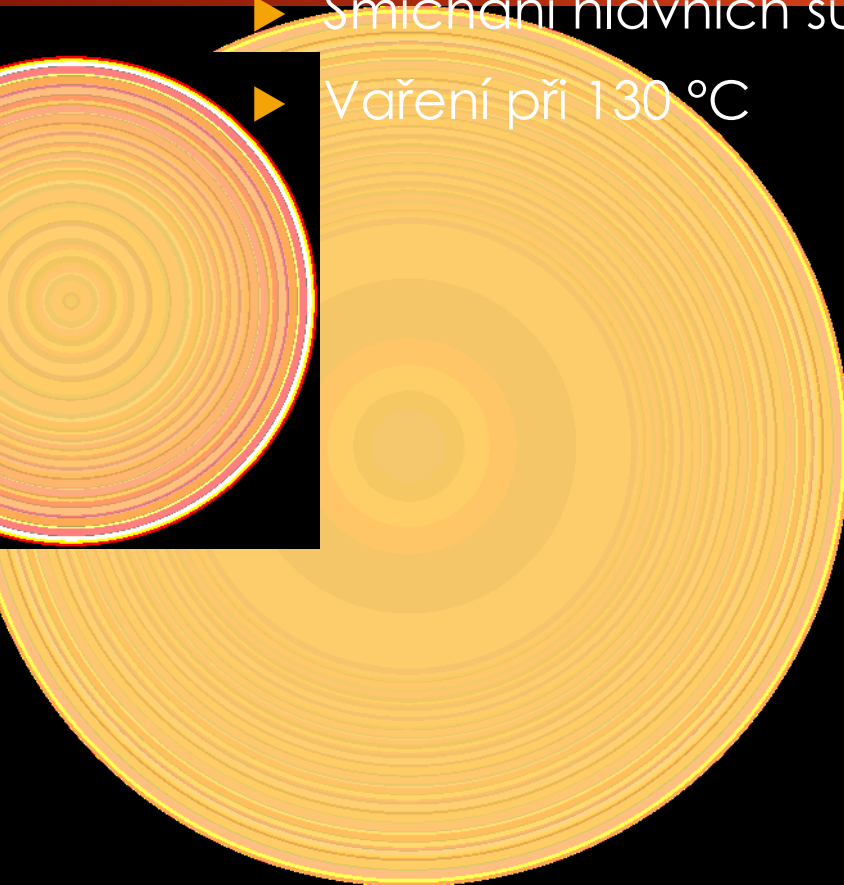
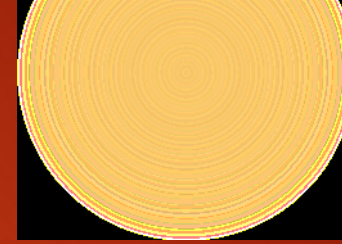
## ▶ Další suroviny a látky:

- ▶ Barviva
- ▶ Ochucovadla
- ▶ Leštící vosky



# Základní hmota

- ▶ Rozpuštění želatiny při 80 °C
- ▶ Smíchání hlavních surovin
- ▶ Vaření při 130 °C



# Barvící a dochucovací stanice

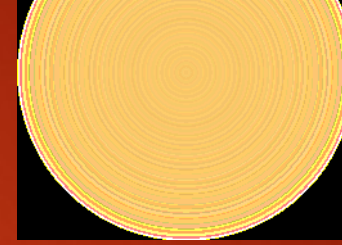
- ▶ Barvení ve 4 nádobách
- ▶ Barviva: řepa, světlice barvířská, špenát, kopřiva, paprika, kiwi
- ▶ Ochucovadla: jablečná šťáva, kyselina vinná, jablečná a citrónová



# Plnění do formiček

- ▶ Zařízení Mogul

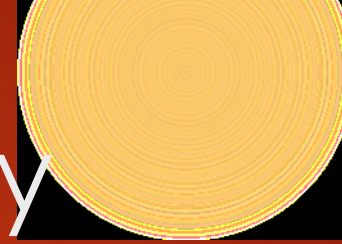
- ▶ Raznice
- ▶ Posuvný pás
- ▶ Plnicí zařízení





# Chladnutí a konečné úpravy

- ▶ Chladnutí v chladícím skladu na 24 hod
- ▶ Mechanické oddělení medvídků od škrobu
- ▶ Olejovací buben - lesk a nelepivost
  - ▶ Směs oleje s karnaubským voskem
- ▶ Linka plní medvídky rovňou do pytlíků



Děkujeme za pozornost

