

Sýry

- dělení
 - **přírodní**
 - nezrající, terminovaný, zrající, zrající pod mazem, zrající v celé hmotě, s plísní na povrchu, s plísní uvnitř hmoty, dvouplísňový, v solném nálevu, bílý
 - **tavený**
 - nízkotučný
 - vysokotučný
 - **syrovátkový**
- **přírodní sýry**
 - kyselé, sladké
 - měkké, polorodé, tvrdé, plísňové, bílé
 - **MĚKKÉ SÝRY - NEZRAJÍCÍ**
 - Čerstvé
 - Smetanový sýr
 - Krémový sýr (žervé)
 - Cottage
 - Terminované
 - Lučina
 - Zrající
 - Pod mazem (romadúr, jihočeský zrající, dezertní sýr)
 - Ten už je ale zrající
 - **ZRAJÍCÍ SÝRY V CELÉ HMOTĚ**
 - Měkké sýry
 - Zlato, pivní sýr
 - **POLOTVRDÉ SÝRY**
 - Lisovaný
 - Tylžský – 50% sušiny, tuk v sušině pouze 20%
 - **TVRDÉ SÝRY**
 - Vyšší obsah sušiny
 - Eidamská cihla (holandská)
 - Eidamský blok (fouda)
 - Eidam žlutý – 40% tuku v sušině
 - Eidam červený – 30% tuku v sušině
 - S vysoko dohřívanou sýřeninou
 - Ementál, primátor, moravské bochníky
 - Madoland – s tvorbou ok
 - **S MLOETOU SÝŘENINOU**
 - Čedar
 - **SPECIÁLNÍ**
 - Parmazán – zraje až 3 roky
 - Grana – bez ok, zraje krátkou dobu
 - **PLÍŠŇOVÉ SÝRY**
 - S plísní na povrchu
 - Hermelín, camembert, de brie

- S plísní uvnitř
 - Rognefort, forgonzola, niva
- Plísňové sýry kombinované
- **BÍLÉ SÝRY**
 - Nelisované – balkánský sýr, istambuly
 - Lisované – pletený cop, hodně slané, ve slané nálevu
- **PAŘENÉ SÝRY**
 - Jadel, parenica, mozzarella, uzený, uzené sýry (udí se pařené sýry, tvrdé sýry), sušené sýry
- **SÝRY SPECIÁLNÍ**
 - Podle vyhlášky přírodní
- **KYSELÉ SÝRY**
 - Patří k přírodním sýrům
 - Tvarůžky (syrečky) – maz na povrchu z tvarohu, z pravidla hubeného

Tvaroh

- statisticky se eviduje společně se sýry
- tvaroh – výrobek k přímé konzumaci
- konzumní tvaroh
 - tvrdý
 - měkký
- průmyslový tvaroh
 - tvrdý
 - tvarůžkářský
- tvrdý
 - konzumní tvaroh
 - konzistence strouhatelná, chuť sladkokyselá bez hořké příchuti
- měkký
 - konzumní tvaroh
 - s přísadou syřidla
- podle tučnosti jsou různé druhy tvarohů
 - odtučněný
 - nízkotučný
 - polotučný
 - tučný
- výrobky: smetanové krémy, tvarohové pomazánky a deserty (termixy)
- **tavené sýry**
 - vysoká spotřeba
 - tavící sole
 - povolené přírodní příchutěové přísady
 - vysokotučný
 - nízkotučný

- vady
 - vady vnějšku
 - tvar, vady pokožky a kůry
 - vady tvaru – deformace
 - vady pokožky a kůry – rozpukaný povrch, bílá mazovitost, roztékavost
 - černání a modrání sýrů
 - vady vnitřku
 - barva těsta, dírkování, konzistence, struktura
 - kolonie jiných MKO, tuhé těsto, mdlá chuť, špatná dírkovatost
 - vady chutě a vůně
 - vylučování tuku, plesnivění, duření, písčítost, zrnitost, moučnatost
- nižší obsah vápníku

Vejsce

- obchodně vejce – pouze slepičí
- pozitivní úloha ve výživě – negativum – cholesterol
- kvalita se posuzuje podle speciálních vlastností:
 - **morfologické**
 - vnější
 - tvar, velikost, hmotnost, objem, povrch
 - vnitřní
 - složení a vlastnosti bílku a žloutku
 - výtěžnost vaječného obsahu
 - podíl žloutku
 - sušina
 - kvalita skořápky
 - hmotnost (59 g z toho vaječný obsah 50g z toho 33,4g a žloutek 16,6g)
 - naše údaje
 - vaječný obsah 88,4%
 - z toho bílek 56,8%
 - žloutek 31,6%
 - **chemické**
 - složení vaječného obsahu
 - voda 53,7%
 - bílkoviny 12,8%
 - lipidy 11,8%
 - sacharidy 0,9%
 - minerální látky 0,8%
 - vitaminy: D,E,K,A (rozpustné v tucích), skupina B (rozpustné ve vodě), karoteny

- minerální látky: Fe
- **fyzikálně-chemické vlastnosti**
 - bílek
 - struktura, chemická reakce, hustota, koagulace, rozpustnost, pěnivost, bod mrznutí, měrná hmotnost
 - žloutek
 - struktura, barva, reakce, koagulace, hustota, bod mrznutí, rozpustnost
 - skořápka
 - pevnost, tloušťka, barva, průhlednost, propustnost
 - barva – Ovoporfirin hnědá X bílá
- **organoleptické vlastnosti**
 - barva, vůně, chuť
 - barva důležitá – barví se
 - snadná absorpce pachů
 - nevhodné krmivo – chuť, vůně
- **mikrobiologické vlastnosti**
 - sterilní – rychlá infekce z okolí
 - znečištění, orosení, poškození skořápky, chlazení (teplota 5 – 18 st.C – nesmí kolísat)
 - požadavky na čerstvá vejce I. jakostní třídy
 - skořápka: čistá, nepoškozená, normálního tvaru
 - ve vejci je vzduchová komůrka – méně než 4 mm vysoká
 - žloutek
 - nezřetelně viditelný, kulatý, ve středové poloze, mírně pohyblivý, vracející se do středu
 - bílek
 - průhledný
 - zárodek
 - vývoj zárodku je nepostřehnutelný
 - cizí tělíska
 - nepřípustná
 - vaječný obsah
 - bez cizího pachu
- vady
 - plováky – stará vejce, plavou v 10% NaCl
 - plísňové skvrny – povrch i obsah
 - bílá, červená i černá hniloba
 - znečištěná skořápka, porušená skořápka
 - vejce nasezená
 - vejce s krvavou stopou, vejce krvavá
 - vejce s povrchovým pachem
- vejce chladírenská
- vejce konzervovaná
 - vápenná voda, vodní sklo, tukové povlaky
- vyhláška: skladování ve směsi plynů

- skupina
 - I. třída jakosti
 - II. třída jakosti
- podskupina
 - čerstvá extra A, čerstvá A
 - B, B chladírenské, B konzervované
- výrobky z vajec
 - o majonézy
 - ochucené
- hmotnostní skupina
 - o XL velmi lehká
 - o L velká
 - o M střední
 - o S malá
- **Výrobky z vajec**
 - o Vaječné hmoty
 - Kapalné
 - Zmrazené
 - Sušené
 - Samotné bílky
 - Samotné žloutky
 - Melanž (bílek + žloutek)
 - o Trvanlivost závisí na:
 - Způsobu ošetření
 - Způsobu skladování
 - Obalu
 - o **MAJONÉZY**
 - Majonéza základní
 - Min. 80% oleje
 - Min. 6% žloutku
 - Ocet, sůl voda
 - Ochucená základní majonéza
 - Koření, hořčice, cukr, citrónová šťáva
 - Majonéza se sníženým obsahem tuku
 - Místo žloutků melanž, přísahy, plnidla, stabilizátory
 - **Tatarská omáčka**
 - Ochuzující přísady (křen, česnek, kousky zeleniny)
 - Obsah tuku 10 – 85%
 - Obsah žloutku min. 2%
 - Hodnota pH max. 4,5 – pokud je vyšší, tak nerostou salmonely
- Vejce japonských křepelek
 - o Průměrná hmotnost 10g
 - o Pestře zbarvená – hnědá, modrá, bílá, skvrnitá
 - o Fyzikální charakteristiky i chemické složení podobné slepičím vejcím
- Vejce perliček
 - o Skořápka tvrdá, charakteristicky kropenatá, špičatý tvar
 - o Menší hmotnost

- Vyšší výživová hodnota (vyšší sušina, vyšší obsah karotenů)
- Mnohem lepší chuťové vlastnosti
- Delší trvanlivost
- Vyšší cena