

# Ovoce

*Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Dana Vinterová .*

*Dostupné z Metodického portálu [www.rvp.cz](http://www.rvp.cz), ISSN: 1802-4785.*

*Provozuje Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků (NÚV).*

# OBSAH

- Obecná charakteristika<sup>1</sup>
- Význam ve výživě<sup>1</sup>
- Druhy<sup>1</sup>
- Jakostní znaky a vady<sup>1</sup>
- Skladování<sup>1</sup>
- Výrobky z ovoce a jejich druhy<sup>1</sup>
- Požadavky na jakost výrobků z ovoce<sup>1</sup>
- Skladování výrobků z ovoce<sup>1</sup>

# Obecná charakteristika

- Potraviny rostlinného původu
- Nepostradatelné ve výživě

Obr. 1: **Ovoce**



# Význam ve výživě

- Zdroj vitaminů (C, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, provitamin A)
- Zdroj minerálních látek (draslík, fosfor, hořčík, železo, sodík, mangan)
- Cukry (fruktóza, glukóza)
- Tuky
- Bílkoviny
- Pektiny
- Celulóza

Obr. 2: **Cukr**



# Druhy – domácí ovoce

## 1. Jádrové

- hruška, jablko

## 2. Peckové

- švestky, višně, třešně, meruňky, broskve, ...

## 3. Bobulové

- a) Pravé jednotlivé (rybíz, ...)
- b) Pravé složené z několika srostlých drobných bobulek (maliny, ...)
- c) Bobule nepravé (jahody, ...)
- d) Lesní plody (borůvky, ...)

## 4. Skořápkové

- vlašské ořechy, lísková jádra

# Druhy – jižní ovoce

## 1. Citrusové

- citrony, pomeranče, mandarinky, grapefruity, ...

## 2. Ostatní druhy

### **citrusových plodů**

- banány, ananas, kiwi, mango, liči, papája, granátové jablko, ...

## 3. Sušené jižní plody

- rozinky, fíky, datle

## 4. Sušená semena

- mandle, pistácie, paraořechy, arašídny, kokos, jedlé kaštany

# Jakostní znaky a vady domácího a jižního ovoce

## Jakostní znaky

- Jednotnost odrůdy
- Stupeň zralosti
- Velikost
- Vlastnosti
  - Tvar, barva, pevnost
  - Chuť
  - Vůně

## Vady

- Nedožrálost
- Plesnivost (hniloba)
- Pomačkanost
- Strupovitost
- Červivost
- Skvrnitost

# Skladování

## Domácí ovoce

- Jádrové, peckové, bobulové – chladárna 4 °C
- Skořápkové – chladné suché místo
- Nejdokonalejší skladování – upravená atmosféra
- Bez světla, kolísání teploty, pachů a škůdců

## Jižní ovoce

- Chladné suché místnosti
- Ananasy – banány 14 °C
- Nejdokonalejší skladování – upravená atmosféra
- Bez světla, kolísání teploty, pachů a škůdců
- Dostatečný přístup vzduchu



# Výrobky z ovoce a jejich druhy

## Charakteristika:

- Zpracované čerstvé ovoce konzervářským průmyslem při zachování výživových hodnot

Obr. 3: **Sušené ovoce**



# Výrobky z ovoce a jejich druhy

- **Kompoty**
  - (jednodruhové, směsi, nízkoenergetické-diabetické)
- **Zmrazené ovocné výrobky**
  - (bez nálevu, dřeně, pěny, krémy, dezerty)
- **Sušené ovoce**
  - (jednodruhové, směsi)

# Výrobky z ovoce a jejich druhy

- **Kandované ovoce**
  - (neupravované, krystalické, glazované)
- **Ovoce v nálevu obsahující lihoviny**
  - (bowle)
- **Ovocné pomazánky**
  - (marmelády, džemy, povidla, rosoly)
- **Ovocné polevy**
  - (jahodová, meruňková)

# Požadavky na jakost výrobků z ovoce

## **Senzoricky**

- Vzhled
- Tvar
- Konzistence
- Chuť
- Vůně

## **Laboratorně**

- Obsah cukru
- Obsah těžkých kovů
- Obsah chloridu sodného, oxidu siřičitého, ...

# Skladování výrobků z ovoce

- **Zmrazené ovoce:**
  - nekolísavá teplota  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$
- **Ostatní výrobky z ovoce**
  - sucho, chladno
- Ochrana před mrazem, sluncem, aromatickými látkami, změnou teplot

# Kontrolní otázky

1. Popište význam ovoce ve výživě.
2. Vyjmenujte druhy domácího ovoce.
3. Vyjmenujte druhy jižního ovoce a uveďte příklady.
4. Uveďte požadavky na jakost ovoce.
5. Uveďte podmínky skladování domácího a jižního ovoce.
6. Jaké znáte sortimentní skupiny a podskupiny výrobků z ovoce?
7. Uveďte podmínky skladování výrobků z ovoce.

# Literatura – knihy

1. KAVINA, Josef. *Zbožíznalství potravinářského zboží pro 2. ročník*. 1. vydání. Praha: IQ 147, 1996. č. j. 815141/95-74.

# Literatura – obrázky

Obrázky:

1. DADEROT. [online]. [cit. 2012-12-25]. Dostupný pod licencí Creative Commons na WWW:  
<[http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Fruit\\_Stall\\_in\\_Barcelona\\_Market.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Fruit_Stall_in_Barcelona_Market.jpg)>.
2. BEHAR ROMAIN. [online]. [cit. 2013-02-21]. Dostupný pod licencí Public domain na WWW:  
<[http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Sucre\\_blanc\\_cassonade\\_complet\\_rapadura.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Sucre_blanc_cassonade_complet_rapadura.jpg)>.
3. PATRICIA FIDI. [online]. [cit. 2013-02-21]. Dostupný pod licencí Creative Commons na WWW:  
<[http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Dry\\_fruits.jpg?uselang=cs](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Dry_fruits.jpg?uselang=cs)>.