

Zelenina - konzervované výrobky

Užívá se zejména:

1) sušení

- plody, listy, cibule a kořeny se suší **v sušárnách nebo volně ve stínu**
- **sušené natě** =
- **nejvíce si uchovává barvu a chuť zelenina sušená mrazem**
- použití -



2) mrazení

- rychlé **zmrazení šokem** při teplotách kolem **-40 °C**
- zelenina neztrácí chuť a nemění strukturu
- **skladování při -18°C**
- **nesmí být porušen mrazírenský řetězec**
- jednodruhová -
- směsi -



3) sterilace

- při **80° až 100°C** - sklenice nebo plechovky
- ve slaneém nálevu - např.
- sladkokyselém nálevu -
- vlastní šťávě =
- **trvanlivost** -
- **ČATNÍ** =



4) nakládání do soli

- minimálně **14 - 20 % soli** brání rozkladu zeleniny
- např.

5) nakládání do oleje

- nejčastěji olivového - např.

6) kysání

- **je mléčné kvašení**, vzniká **kyselina mléčná**, která brání rozkladu
- např. **kysané zelí** (uchovává si obsah vitamínu C)



Otázky k tématu:

1. Které druhy zeleniny jsou **nejčastěji součástí sušených směsí**?
2. Jaké výhody má **sušení zeleniny mrazem**?
3. Při jakých **teplotách probíhá šokové mrazení** zeleniny?
4. Jaké **zásady platí pro skladování a prodej mražené zeleniny**?
5. Uveďte příklady ze sortimentu mražené zeleniny - **jednodruhové a zeleninových směsí!**
6. Jakou **trvanlivost má sterilovaná zelenina**?
7. Jaké **nálevy se užívají pro sterilovanou zeleninu**?
8. Na jakou **teplotu se zahřívá zelenina při sterilaci**?
9. Co je **čatní**?
10. Které druhy zeleniny se **konzervují v soli**?
11. Které druhy zeleniny se **nakládají do oleje**?
12. Vysvětlete, **proč se kysané zelí nekazí!**

