

Kávoviny

1) Význam

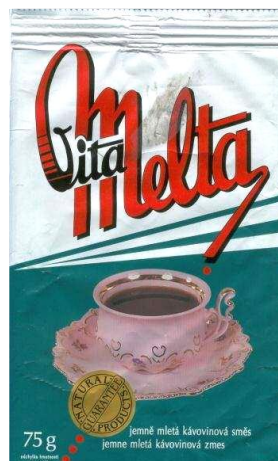
- **náhražky kávy bez obsahu kofeinu**
- mají vyšší výživovou hodnotu
- vhodné pro děti i těhotné ženy, osoby s problémy krevního oběhu

2) Výroba

- z **obilovin, sóji, směsi obilovin a ovoce, čekanky**
- pražením cukernatých nebo škrobnatých surovin dochází ke **karamelizaci sacharidů**, které **způsobují barvu a chuť nápoje**

3) Tržní druhy

- **Žitovka, KARO, Cikorka, Melta, Vita káva** (instantní)



4) Minimální trvanlivost

- **2 roky** - kávoviny totiž obsahují ve srovnání s kávou méně -

Otázky k tématu kávoviny:

1. Jak vznikají kávoviny?
2. Proč jsou kávoviny vhodným nápojem pro děti?
3. Co je cikorka?
4. Které tržní druhy jsou v prodeji?

Otázky k tématu kakao:

1. Vysvětlete, co jsou **kakaové boby**?
2. Proč rostou kakaové plody na kmeni?
3. Které oblasti patří k největším světovým producentům kakaových bobů?
4. Jaké **2 nejvýznamnější složky** obsahují kakaové boby?
5. Vysvětlete rozdíl mezi kakaovou hmotou a kakaovým práškem!
6. Čím se liší jednotlivé tržní druhy kakaových prášků?
7. Co se považuje za vadu v sortimentu kakaa?
8. Jaké podmínky je nutno dodržet při skladování a vystavování kakaa, aby nedošlo ke snížení jeho jakosti?
9. Jakou minimální trvanlivost má kakao?

Kakao

- **semena z plodů kakaovníku** - obsahují **povzbudivou látku theobromin** (hořký alkaloid) - až **1,7 %**
- plod **roste na kmeni** a na nejsilnějších větvích, **vyžaduje stín**
- původ - Střední Amerika
- nejvíce se pěstuje v -

1) Sklizeň

- plody dozrávají po celý rok
- v jednom plodu je **20 až 50 ks semen = kakaových bobů**
- boby obsahují **až 53 % tuku - kakaového másla** (je velmi stálé, taje při 32⁰ - 33⁰C)
- na plantáži se zbavují zbytků dužiny **kvašením - mění se barva, chuť a vůně**

2) Zpracování v zemi spotřeby

- boby se **praží se až ve zpracovatelském státě - pražením vzniká aroma, mění se chuť (mizí kyselost a trpkost)**
- rozdrčené boby se melou - **vzniká kakaová hmota**
- **lisováním kakaové hmoty se oddělí kakaové máslo a tzv. kakaový koláč**, ze kterého se mletím získá **kakaový prášek** (koláč se napouští alkáliemi, aby **nebyl prášek příliš kyselý**)

3) Obchodní sortiment kakaa

- jednotlivé druhy **se odlišují barvou a zbytkovým obsahem tuku v prášku - až 22 %**
- obsah tuku má vliv na výživovou hodnotu kakaa
- **Kakaový prášek konzumní**
.....
- **Kakaový prášek holandského typu**
.....
- **Instantní kakao** -
- **Výživné kakaové nápoje** - přídavek minerálních látek, vitamínů

4) Vady

cizí pachy, vyčichlé, **kakaový mol**, nakyslá chuť

5) Skladování - T do 20⁰C, sucho, chránit před světlem a sálavým teplem

minimální trvanlivost -

