



# Technologie přípravy pokrmů z ovoce a zeleniny

Mgr. Kateřina Bogdanovičová, Ph.D., MBA





# Ovoce a zelenina

- Klademe důraz na:



# Skladování

- Vysoká teplota



# Skladování

- Příliš nízká teplota





# Skladování

- Mrazuodolné zeleniny



# Skladování – poškození mrazem



# Skladování

- Poškození chladem





# Skladování – poškození chladem





# Skladování – vliv teploty na skladovatelnost



# Skladování-teploty pro skladování ovoce



# Skladování-teploty pro skladování zeleniny



# Enzymové tmavnutí



# Technologická úprava ovoce a zeleniny



# FOOD CARVING



# Předběžná mechanická úprava



# Předběžná mechanická úprava

- Suchá cesta
- Mokrú cesta





# Stroje pro mechanické zpracování



# Technologická úprava ovoce a zeleniny

- Tepelné ošetření



# Technologická úprava ovoce a zeleniny

- Blanšírování



# Technologická úprava ovoce a zeleniny

- Vaření



# Technologická úprava ovoce a zeleniny

- Dušení



# Technologická úprava ovoce a zeleniny

- Pečení



# Technologická úprava ovoce a zeleniny

- Gratinování



# Technologická úprava ovoce a zeleniny

- Smažení





# Technologická úprava ovoce a zeleniny

- Změny obsahových látek



# Minimálně opracované ovoce a zelenina – benefity a rizika



# Minimálně opracované ovoce a zelenina – benefity a rizika

- Trendy:



# Minimálně opracované ovoce a zelenina – benefity a rizika

- Minimálně opracované ovoce (MOO)



# Minimálně opracované ovoce a zelenina – benefity a rizika

- Minimálně opracovaná zelenina (MOZ)



# Minimálně opracované ovoce a zelenina – benefity a rizika

- Faktory ovlivňující MOO a MOZ



# MOO a MOZ – průmyslová výroby



# MOO a MOZ – technologická úprava surovin





# MOO a MOZ – technologická úprava surovin

- Stabilizace



# MOO a MOZ – technologická úprava surovin

- Balení
- Skladování
- Přímá konzumace, technologické zpracování



# MOO a MOZ – technologie vs. mikrobiologie





# MOO a MOZ – technologie vs. mikrobiologie

- Hlavní změny výrobků MOO a MOZ



# MOO a MOZ – technologie vs. mikrobiologie

- Skupiny ovoce a zeleniny
- Počet MO na ovoci a zelenině
- Výrobky MOO a MOZ



# MOO a MOZ – technologie vs. mikrobiologie

- Rizikový krok výroby



# MOO a MOZ – technologie vs. mikrobiologie

- Legislativní požadavky pro minimálně opracované ovoce
  - Nařízení komise (ES) č. 2073/2005



## MOO a MOZ – benefits/výhody

- Výhody a nevýhody





# Produkce odpadu v ČR

- Biologicky rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven



# Produkce odpadu v Jihomoravském kraji

- Biologicky rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven



## MOO a MOZ – rizika/nevýhody

- Výhody a nevýhody



# Epidemie



# Dozorová činnost





**DOTAZY?**





DĚKUJI VÁM ZA POZORNOST

