

The background of the slide features a close-up of a thin, dark brown branch with several dried, brownish leaves. The leaves are elongated and have a slightly curled appearance. The background is a light, textured surface, possibly parchment or aged paper, with subtle yellowish-brown stains and a fine, fibrous texture.

Kulinární úprava potravin rostlinného původu 3 Obiloviny a luštěniny

Mgr. Kateřina BOGDANOVIČOVÁ, Ph.D., MBA

The image features a light-colored, marbled background with soft, wavy patterns in shades of cream and pale yellow. A dark, thin branch enters from the left side, extending horizontally across the lower portion of the frame. Two dried, brownish leaves are attached to the branch: one is positioned near the top left corner, and the other is near the bottom right corner. The word "Obiloviny" is centered in the middle of the image in a bold, dark brown font.

Obiloviny



Moderní trendy zpracování obilovin

- Hlavní složka lidské potravy
- Výhradně se pro lidskou potřebu využívá zrno
- Téměř všechny známe obiloviny patří do čeledi lipnicovité



Moderní trendy zpracování obilovin

- Pěstovány, šlechtěny a využívány především pro zrno
- Celosvětový podíl
- Osevní plocha



Moderní trendy zpracování obilovin

- Obilné zrno



Moderní trendy zpracování obilovin

- Zpracování



Moderní trendy zpracování obilovin

- Povrchová úprava
- Dezintegrace



Moderní trendy zpracování obilovin

- Standardní způsob zpracování



Moderní trendy zpracování obilovin

- Mlecí proces



Moderní trendy zpracování obilovin

- Sekundární zpracování



Moderní trendy zpracování obilovin

- Sekundární zpracování

Pohled na obiloviny ve výživě

- Součástí téměř každé porce stravy
- Významným zdrojem energie = stravitelné sacharidy (škrob)
- Významný zdroj vlákniny, minerálních látek a vitamínů





Pohled na obiloviny ve výživě

- Z nutričního hlediska
- Problémy



Pohled na obiloviny ve výživě

- Zvýšení výživové hodnoty pekařských produktů:



Zvýšení výživové hodnoty pekařských produktů

- Zařazení plodin, které jsou zdrojem cenných živin
 - Méně tradiční surovinové zdroje



Zvýšení výživové hodnoty pekařských produktů

- Použití vhodného způsobu zpracování suroviny
 - Celá zrna semen



Zvýšení výživové hodnoty pekařských produktů

- Použití vhodného způsobu zpracování suroviny
 - Zápara



Zvýšení výživové hodnoty pekařských produktů

- Použití vhodného způsobu zpracování suroviny
 - Nutričně vyvážena zápara



Obiloviny

- Příprava obilovin:



Obiloviny

- Příprava obilovin:
 - Zpracování:

A photograph of a dried botanical specimen, likely a branch of a plant, against a light-colored, textured background. The branch is dark brown and runs horizontally across the lower half of the image. Two leaves are attached to the branch: one on the left side, which is larger and more developed, and one on the right side, which is smaller and appears to be a younger leaf or bud. The leaves are a dark brown color, suggesting they have been dried. The background is a light beige or cream color with subtle, wavy patterns, possibly representing a piece of paper or a natural surface.

luštěniny



Luštěniny

- Součástí spotřebního koše

Luštěniny

- =
- Předvařené luštěniny
- Loupané luštěniny



Luštěniny

- Složení:



Luštěniny

- Výživové hodnocení



Luštěniny

- Složení
 - Toxické a antinutriční látky





Luštěniny

- Spotřeba luštěnin

Důvody nízké spotřeby luštěnin:



Luštěniny

- hrách setý (*Pisum sativum*)
- fazol obecný (*Phaseolus vulgaris*)
- bob mungo (*Phaseolus aureus*)
- bob obecný (*Vicia faba*)
- vigna (*Vigna mungo*)

Luštěniny

- čočka jedlá (*Lens culinaris*)
- sója luštinatá (*Glycine max*)
- cizrna beraní (*Cicer arietinum*)
- podzemnice olejná (*Arachis hypogaea*)



Luštěniny

- Nejběžnější:
 - Sója luštinatá



Netradiční plodiny pro nové cereální výrobky



Recepty





DOTAZY?



Děkuji Vám za pozornost!