

Odpovede ku kvízom – Potravinárstvo

Kvíz č. 1 Pekárstvo, cukrárstvo

1. Ktorá zložka spôsobuje, že cesto pri výrobe chleba nakysne?

Správna odpoveď: b) Droždie.

Vysvetlenie:

Cesto pri výrobe chleba nakysne najmä vďaka oxidu uhličitému (CO_2), ktorý v ňom vytvorí bublinky a zväčší objem. Pri použití droždí vzniká CO_2 kvasením cukrov kvasinkami. Pri kvásku CO_2 produkujú kvasinky v kvásku, pričom baktérie zároveň tvoria kyseliny, ktoré ovplyvňujú chuť a štruktúru. Plyn sa zachytí v lepku (gluténovej sieti) a tým cesto „vyrastie“.

2. Ktorý tuk je z výživového hľadiska vhodnejší na pečenie?

Správna odpoveď: d) Maslo – obsahuje priaznivejší profil mastných kyselín (nasýtené aj nenasýtené) a neobsahuje priemyselne vzniknuté transmastné tuky.

Vysvetlenie:

Maslo sa v cukrárskej výrobe často považuje za výživovo vhodnejšiu voľbu najmä v porovnaní s niektorými stuženými tukmi, ktoré sa historicky používali v polevách a plnkách. Má zmiešaný profil mastných kyselín (nasýtené aj nenasýtené) a prirodzene v ňom nie sú priemyselne vzniknuté transmastné kyseliny, ktoré vznikajú pri čiastočnom stužovaní rastlinných olejov. Zároveň je to „čistejšia“ surovina (maslový tuk + malé množstvo vody a mliečnych zložiek), takže sa ľahšie kontroluje zloženie výrobku bez technologických aditív.

3. Čo sa rozumie pod pojmom „glazúra“?

Správna odpoveď: b) Povrchová úprava na zvýšenie lesku a chuti výrobku.

Vysvetlenie:

V cukrárskej výrobe je glazúra tenká povrchová vrstva (poleva), ktorou sa výrobok po upečení alebo po vychladení prelieva alebo natiera. Slúži na zlepšenie vzhľadu (lesk, farba), chuť (sladkosť, čokoládová/ovocná nota) a často aj na ochranu – obmedzí vysychanie a môže predĺžiť trvanlivosť. Glazúry môžu byť cukrové, čokoládové/kakaové, ovocné želé glazúry a pod.

4. V ktorej krajine je najväčšia spotreba čokolády na obyvateľa za rok?

Správna odpoveď: b) Švajčiarsko.

Vysvetlenie:

Najvyššiu spotrebu čokolády na obyvateľa má dlhodobo Švajčiarsko. Priemerná ročná spotreba sa tam pohybuje približne na úrovni 10 – 11 kg na osobu alebo aj viac. Švajčiari tak v medzinárodnom porovnaní tradične patria na čelo rebríčka, čo súvisí aj s ich silnou a dlhoročnou tradíciou výroby čokolády.

5. Prečo sa kysnuté cesto pred tvarovaním necháva „odpočívať“?

Správna odpoveď: b) aby sa umožnilo kvasinkám rovnomernejšie pracovať, vylučovať oxid uhličitý, čím cesto nakysne a získa lepšiu štruktúru.

Vysvetlenie:

Kysnuté cesto sa pred tvarovaním necháva odpočívať, aby sa uvoľnil lepok a cesto sa dalo ľahšie tvarovať bez trhania a „sťahovania“ späť. Zároveň sa vyrovná hydratácia – múka lepšie nasaje vodu a cesto získa rovnomernejšiu štruktúru. Odpočinok umožní aj kvasinkám rovnomernejšie pracovať, vylučovať oxid uhličitý (CO_2), vďaka čomu cesto lepšie nakysne a získa stabilnejšiu pórovitosť. Výsledkom je lepšia chuť, objem a jemnejšia striedka po upečení.

6. Aký druh múky sa najčastejšie používa na prípravu jemného pečiva?

Správna odpoveď: d) Hladká pšeničná.

Vysvetlenie:

Na prípravu jemného pečiva sa najčastejšie používa pšeničná hladká múka – najmä T 650, prípadne T 530 podľa receptu a dostupnosti. Má jemné mletie a vhodné vlastnosti lepku, takže cesto je vláčne a pečivo nadýchanejšie. Pri niektorých cukrárskych cestách (piškótové, krehké) sa používa aj polohrubá alebo špeciálna „cukrárska“ múka, ale základ je najčastejšie hladká pšeničná.

7. Ako sa volá pekársky postup, ktorý umožňuje rýchlu prípravu chleba bez klasického kysnutia?

Správna odpoveď: c) „Sódový chlieb“ – chlieb pripravený s použitím prášku do pečiva alebo sódy bikarbóny.

Vysvetlenie:

Volá sa to rýchly chlieb (quick bread) – postup, kde sa namiesto droždia alebo kvásku použijú chemické kypriace látky, najčastejšie prášok do pečiva alebo jedlá sóda s kyslou zložkou, takže nie je potrebné klasické kysnutie. Sódový chlieb (soda bread) je konkrétny typ rýchleho chleba, kde hlavné kypridlo je jedlá sóda a reaguje s kyslou zložkou, napríklad cmarom, kyslým mliekom alebo jogurtom. Sódový chlieb je teda jeden druh rýchleho chleba, ale nie každý rýchly chlieb je sódový.

8. Aký je účel miesenia cesta v pekárskej výrobe?

Správna odpoveď: b) Aktivovať lepok a dosiahnuť, aby sa ingrediencie dobre spojili do jednoliatej pružnej a hladkej štruktúry.

Vysvetlenie:

Miesenie slúži na vytvorenie a spevnenie lepku (gluténovej siete), aby cesto držalo tvar a zachytávalo CO_2 vznikajúci pri kvasení. Zároveň zabezpečí rovnomerné premiešanie všetkých surovín a jednotnú konzistenciu cesta. Pri miesení sa do cesta zapracuje aj vzduch, čo podporí objem a jemnejšiu striedku. Trením sa mení teplota cesta, preto sa pri výrobe sleduje, aby sa neprehrialo a kvasenie prebiehalo správne.

9. Čo je základnou zložkou marcipánu?

Správna odpoveď: c) Mandle a cukor.

Vysvetlenie:

Základnou zložkou marcipánu sú mleté mandle (mandľová hmota), ktoré sa miešajú s cukrom.

10. Aké dve činnosti nasledujú po prvom vykysnutí chleba pred jeho vloženíím do rúry?

Správna odpoveď: c) Tvarovanie a finálne kysnutie.

Vysvetlenie:

Po prvom vykysnutí nasleduje tvarovanie cesta, teda rozdelenie a vytvorenie bochníka alebo iného tvaru, a potom druhé alebo finálne kysnutie už vytvarovaného kusu pred pečením. Počas tvarovania sa často robí aj jemné odplynenie, aby mala striedka rovnomerné póry. Pred vloženíím do rúry sa bochník zvyčajne nareže, potrie vodou alebo vajíčkóm a môže sa posypať podľa typu výrobku.

11. Ako sa volá technologický proces, pri ktorom sa potraviny zahrejú nad 100 °C za účelom zničenia všetkých mikroorganizmov?

Správna odpoveď: c) Sterilizácia.

Vysvetlenie:

Volá sa to sterilizácia, v praxi často tepelná sterilizácia. Ide o proces, pri ktorom sa potravina ohrieva nad 100 °C, typicky v uzavretom obale v autokláve alebo retorte, aby sa zničili aj odolné formy mikroorganizmov vrátane spór a dosiahla sa dlhá trvanlivosť.

12. Aký je hlavný rozdiel medzi bielym a hnedým trstinovým cukrom?

Správna odpoveď: a) Hnedý cukor obsahuje zvyšky melasy.

Vysvetlenie:

Hlavný rozdiel je v množstve melasy a teda v chuti, farbe a vlhkosti. Biely trstinový cukor je viac rafinovaný a melasa je z veľkej časti odstránená. Hnedý trstinový cukor je buď menej rafinovaný, teda časť melasy zostala, alebo biely cukor s pridanou melasou. Hnedý trstinový cukor nie je „zdravší“.

13. Ktoré pekárske alebo cukrárske výrobky sú zahrnuté do zoznamu zaručených tradičných špecialít?

Správna odpoveď: a) Skalický trdelník c) Bratislavský rožok.

Vysvetlenie:

Pri zaručených tradičných špecialitách je chránený tradičný recept a spôsob výroby, nie väzba na konkrétny región.

14. V ktorých učebných odboroch získajú absolventi odborné zručnosti zamerané na prípravu rôznych druhov chleba?

Správna odpoveď: a) 2962 H pekár/pekárka d) 2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka.

15. Ktorý učebný odbor spája zručnosti z prípravy múčnikov aj varených jedál a je vhodný pre absolventov, ktorí chcú pracovať v hoteloch, reštauráciách alebo cateringových službách?

Správna odpoveď: c) 2977 H cukrár kuchár.

Kvíz č. 2 Výroba a spracovanie mäsa a hydiny a lahôdkarská výroba

1. Ktoré mäsové výrobky sú zaradené do zoznamu zaručených tradičných špecialít?

Správna odpoveď: a) Spišské párky, b) Lovecká saláma.

Vysvetlenie:

Pri zaručených tradičných špecialitách je chránený tradičný recept a spôsob výroby, nie väzba na konkrétny región.

2. Ktorý technologický postup zvyšuje trvanlivosť mäsa a zároveň im dodáva špecifickú chuť?

Správna odpoveď: b) Údenie.

Vysvetlenie:

Najčastejšie je to údenie – výrazne zvyšuje trvanlivosť pôsobením zložiek dymu a čiastočným vysušením a zároveň dodáva mäsu typickú dymovú arómu a chuť. V praxi sa často kombinuje aj so solením alebo údenárskym nakladaním, čo účinok na trvanlivosť ešte zosilní.

3. Aký je hlavný dôvod dodržiavania hygieny pri výrobe mäsa?

Správna odpoveď: c) Predchádzať kontaminácii a šíreniu mikroorganizmov.

Vysvetlenie:

Hlavný dôvod dodržiavania hygieny pri výrobe mäsa je ochrana zdravia spotrebiteľa – teda zabránenie kontaminácii mäsa mikroorganizmami a tým zníženie rizika potravinových nákaz a otráv.

4. Prečo sa mäso pred tepelnou úpravou marinuje?

Správna odpoveď: d) Aby bolo chutnejšie a mäkšie.

Vysvetlenie:

Mäso sa pred tepelnou úpravou marinuje, aby sa zlepšila chuť a aróma pomocou korenín, bylín alebo soli. Marináda môže zároveň zjemniť povrch mäsa a podporiť krehkosť, najmä ak obsahuje kyslú zložku alebo enzýmy. Soľ a olej pomáhajú udržať šťavnatosť a obmedziť vysušenie pri pečení či grilovaní.

5. Ako sa nazýva proces oddelenia mäsa od kostí?

Správna odpoveď: a) Vykostňovanie.

Vysvetlenie:

Vykostňovanie je technologický mäsiarsky postup, pri ktorom sa oddeľuje svalovina a ďalšie použiteľné časti od kostí po porážke alebo po rozdelení jatočného tela. Robí sa tak, aby sa získali čisté kusy mäsa vhodné na ďalšie spracovanie, napríklad porciovanie, mletie alebo výrobu výrobkov. Pri vykostňovaní je dôležitá hygienická práca a správna technika, aby sa minimalizovali straty a zabránilo kontaminácii.

6. Vyber správnu definíciu mäsového výrobku „jaternica“?

Správna odpoveď: b) Mäsový výrobok z vnútorností, mletého mäsa, ryže a korenia.

Vysvetlenie:

Jaternica je varený mäsový výrobok plnený do čriev, vyrobený zo zmesi tepelne upraveného bravčového mäsa a vnútorností, často najmä s pečeanou. Zvyčajne obsahuje aj krúpy alebo ryžu a koreniny. Po naplnení sa tepelne opracuje, napríklad obvarí alebo obarí.

7. Aké ochorenia spôsobené baktériami sa môžu prenášať kontaminovaným mäsom bez jeho správnej a dostatočnej tepelnej úpravy?

Správne odpovede: a) Listerióza, c) Salmonelóza.

Vysvetlenie:

Pri nedostatočnej tepelnej úprave alebo pri kontaminácii mäsa sa môžu prenášať viaceré bakteriálne ochorenia. Najčastejšie ide o salmonelózu a kampylobakteriózu, najmä pri hydine. Rizikové sú aj infekcie spôsobené baktériami E. coli, listerióza alebo pri nesprávnom chladení a ohreve jedál aj ochorenia spôsobené baktériou Clostridium perfringens.

8. Ktoré mäso sa používa ako súčasť stravy astronautov pri vesmírnych letoch?

Správna odpoveď: a) Sušené hovädzie mäso b) Lyofilizované morčacie mäso.

Vysvetlenie:

V strave astronautov sa bežne používajú najmä hydinové a hovädzie mäsové produkty, napríklad kuracie prsia, údený moriak alebo sušené hovädzie. Mäso je spracované tak, aby bolo ľahké, bezpečné a dlho skladovateľné, napríklad sušené, tepelne stabilizované, lyofilizované alebo ožarované.

9. Ktorý prípravok sa používa pri výrobe mäkkých salám na zlepšenie textúry a viazania vody?

Správna odpoveď: c) Škrob.

Vysvetlenie:

Pri výrobe mäkkých salám sa na zlepšenie textúry a viazania vody často používa škrob, napríklad zemiakový alebo kukuričný. Pri tepelnej úprave napučiava, viaže vodu a stabilizuje štruktúru výrobku. V praxi sa môže kombinovať aj s ďalšími funkčnými zložkami, aby sa dosiahla požadovaná konzistencia.

10. Ktorá technika varenia pomáha zlepšiť chuť a šťavnatosť mäsa?

Správna odpoveď: b) Dusenie pri nižšej teplote.

Vysvetlenie:

Technika, ktorá výrazne zlepšuje chuť aj šťavnatosť mäsa, je dusenie. Mäso sa najprv krátko opečie a potom sa pomaly doťahuje v malom množstve tekutiny pod pokrievkou, vďaka čomu zostane šťavnaté a získa výraznejšiu chuť.

11. Ktoré mäso patrí medzi najdrahšie na svete vďaka svojmu jemnému mramorovaniu a výnimočnej chuti?

Správna odpoveď: a) Wagyu hovädzie.

Vysvetlenie:

Medzi najdrahšie na svete patrí japonské hovädzie mäso Wagyu, najmä jeho najznámejšia forma Kobe beef. Je cenené pre veľmi jemné mramorovanie a výraznú, „maslovú“ chuť.

12. Na čo sa používa dusitanová soľ pri výrobe mäsových výrobkov?

Správna odpoveď: b) Zlepšuje chuť a farbu mäsa, c) Predlžuje trvanlivosť, zabraňuje rastu baktérií.

Vysvetlenie:

Dusitanová soľ sa pri výrobe mäsových výrobkov používa najmä na stabilizáciu typickej ružovo-červenej farby a zlepšenie mikrobiologickej bezpečnosti. Brzdí rast nebezpečných baktérií, najmä pôvodcu botulizmu. Zároveň prispieva k charakteristickej chuti a aróme údenín a pomáha spomaľovať oxidáciu tukov.

13. V ktorých učebných odboroch získajú absolventi odborné zručnosti zamerané na rozrábku mäsa a spracovanie mäsa?

Správna odpoveď: c) 2955 H mäsiar lahôdkar /mäsiarka lahôdkarka d) 2954 H mäsiar / mäsiarka.

14. V ktorom odbore sa žiaci učia vyrábať aj lahôdkarské výrobky (nátierky, aspiky, šaláty a pod.)?

Správna odpoveď: c) 2955 H mäsiar lahôdkar/mäsiarka lahôdkarka.

15. Ktorý učebný odbor je zameraný na získanie mäsiarskych aj gastronomických zručností?

Správna odpoveď: a) 2956 H mäsiar kuchár/mäsiarka kuchárka.

Kvíz č. 3 Výroba a spracovanie mlieka a mliečnych výrobkov

1. Ako sa nazýva technologický proces, pri ktorom sa mlieko na krátky čas zahreje na stanovenú teplotu a následne rýchlo ochladí, aby sa zničili patogénne mikroorganizmy a predĺžila trvanlivosť?

Správna odpoveď: b) Pasterizácia.

Vysvetlenie:

Pasterizácia je krátkodobé tepelné ošetrenie mlieka, pri ktorom sa mlieko zahreje na stanovenú teplotu a následne rýchlo ochladí. Jej cieľom je zničiť patogénne mikroorganizmy a znížiť počet nežiaducich baktérií, čím sa zvýši bezpečnosť a predĺži trvanlivosť. Keďže pasterizácia nezničí všetky spóry, mlieko musí byť po pasterizácii hygienicky balené a skladované v chlade.

2. Ktoré minerálne látky obsiahnuté v mlieku sú dôležité pre rast a pevnosť kostí?

Správna odpoveď: a) Vápnik, c) Fosfor.

Vysvetlenie:

Pre rast a pevnosť kostí sú z minerálnych látok v mlieku najdôležitejšie vápnik a fosfor. Významný je aj horčík, ktorý podporuje metabolizmus kostí, a v menšej miere zinok, ktorý sa podieľa na raste a obnove tkanív.

3. Ktorý syr z nasledujúcich druhov patrí medzi dlhorejúce tvrdé syry?

Správna odpoveď: b) Parmezán.

Vysvetlenie:

Parmezán je taliansky dlhorejúci tvrdý syr z kravského mlieka. Má zrnitú, krehkú štruktúru, výraznú slanú-orieškovú chuť a intenzívnu arómu, ktorá sa so zrením prehĺbuje. Zreje minimálne 12 mesiacov, bežne však dlhšie, preto je veľmi tvrdý a dobre strúhateľný.

4. Ktorý mliečny výrobok má prirodzene najviac probiotík prospešných pre trávenie?

Správna odpoveď: b) Kefír.

Vysvetlenie:

Kefír je kyslomliečny fermentovaný nápoj vyrábaný kvasením mlieka pomocou kefírových kultúr, tradične kefírových zŕn. Má jemne kyslú chuť, ľahko perlivý charakter a obsahuje bohatšie spektrum mikroorganizmov než bežný jogurt. Obsahuje baktérie mliečneho kvasenia aj kvasinky, preto sa spája s podporou trávenia.

5. Ktoré dve činnosti sú typické pri výrobe syrov?

Správna odpoveď: a) Zrenie a lisovanie.

Vysvetlenie:

Lisovanie syra je fáza po vytvorení syreniny a jej naplnení do foriem, keď sa na syr pôsobí tlakom. Cieľom je vytlačiť srvátku, zhuťnúť zrno, vytvoriť pevný tvar a nastaviť budúcu vlhkosť a štruktúru syra. Zrenie syra je obdobie, keď syr pri kontrolovanej teplote a vlhkosti dozrieva a získava typickú chuť, arómu a konzistenciu.

6. V ktorej krajine je najväčšia spotreba syra na obyvateľa za rok?

Správna odpoveď: c) Dánsko.

Vysvetlenie:

Dánsko patrí medzi krajiny s veľmi vysokou spotrebou syra na obyvateľa. Súvisí to so silnou tradíciou mliečnej výroby, širokou ponukou syrov a ich bežným využívaním v každodennej strave.

7. Aký je hlavný rozdiel medzi dátumom minimálnej trvanlivosti a dátumom spotreby?

Správna odpoveď: c) Dátum spotreby sa uvádza pri rýchlo sa kaziacich potravinách, ktoré po konzumácii môžu spôsobovať určité zdravotné ohrozenie.

Vysvetlenie:

Dátum minimálnej trvanlivosti označuje dobu, do ktorej si potravina pri správnom skladovaní zachováva svoje typické vlastnosti, napríklad chuť, vôňu alebo textúru. Po jeho uplynutí môže byť výrobok stále bezpečný, ale kvalita už nemusí byť zaručená. Dátum spotreby sa používa pri rýchlo sa kaziacich potravinách; po tomto dátume sa výrobok už nepovažuje za bezpečný a nemal by sa konzumovať ani predávať.

8. Ktorý syr patrí medzi najdrahšie na svete?

Správna odpoveď: b) Pule z oslieho mlieka.

Vysvetlenie:

Pule je veľmi vzácny syr zo Srbska vyrábaný v prírodnej rezervácii Zasavica. Vyrába sa najčastejšie zo zmesi oslieho a kozieho mlieka, pretože oslie mlieko má prirodzene slabšie predpoklady na tvorbu pevnej zrazeniny. Vysoká cena súvisí najmä s obmedzenou dostupnosťou suroviny a náročnou výrobou.

9. Aká je úloha syridla pri výrobe syra?

Správna odpoveď: b) Zráža mliečne bielkoviny (kazeín) na tvarohovú zrazeninu.

Vysvetlenie:

Syridlo spôsobí zrážanie mliečnej bielkoviny kazeínu a vznik tvarohovej zrazeniny, ktorá je základom pri výrobe syra. Zo zrazeniny sa následne oddelí srvátka a syrenina sa ďalej spracúva podľa druhu vyrábaného syra.

10. Čo je homogenizácia mlieka?

Správna odpoveď: c) Rozbitie tukových guľôčok na menšie, aby sa mlieko neoddeľovalo.

Vysvetlenie:

Homogenizácia je mechanické rozbitie tukových guľôčok v mlieku na menšie častice. Vďaka tomu sa tuk v mlieku rovnomernejšie rozptýli a na povrchu sa neoddeľuje smotanová vrstva. Homogenizované mlieko má stabilnejšiu konzistenciu a jednotný vzhľad.

11. Ktoré výrobky vznikajú pôsobením baktérií mliečneho kvasenia?

Správne odpovede: a) Jogurt, c) Kefír.

Vysvetlenie:

Jogurt a kefír vznikajú pôsobením baktérií mliečneho kvasenia, ktoré premieňajú časť mliečneho cukru na kyselinu mliečnu. Tá spôsobuje kyslastú chuť, zmenu konzistencie a priaznivo ovplyvňuje trvanlivosť výrobku. Pri kefire sa okrem baktérií uplatňujú aj kvasinky.

12. Ktoré tvrdenie o UHT mlieku je pravdivé?

Správna odpoveď: b) UHT mlieko sa ošetruje veľmi vysokou teplotou na niekoľko sekúnd a neotvorené vydrží dlhšie než pasterizované.

Vysvetlenie:

UHT mlieko sa krátkodobo ošetruje veľmi vysokou teplotou, vďaka čomu sa výrazne zníži počet mikroorganizmov a predĺži sa jeho trvanlivosť. Neotvorené UHT mlieko vydrží dlhšie ako pasterizované mlieko, ak je správne skladované. Po otvorení sa však musí uchovávať v chlade a spotrebovať v krátkom čase.

13. Čo je srvátka?

Správna odpoveď: c) Kvapalná časť mlieka, ktorá zostane po vyzrážaní bielkovín pri výrobe tvarohu alebo syra.

Vysvetlenie:

Srvátka je kvapalná časť mlieka, ktorá zostane po vyzrážaní bielkovín pri výrobe tvarohu alebo syra. Obsahuje najmä vodu, laktózu, minerálne látky a srvátkové bielkoviny. V potravinárstve sa môže ďalej spracúvať napríklad na srvátkový prášok alebo bielkovinové produkty.

14. Ktoré činnosti sa žiaci v odbore 2988 H mliekar a syrár/mliekarka a syrárka učia vykonávať priamo v mliekarni?

Správne odpovede: a) Príjem a kontrola kvality surového mlieka, d) Pasterizácia a homogenizácia mlieka.

15. V ktorom učebnom odbore získajú absolventi odborné zručnosti zamerané na spracovanie mlieka, výrobu syrov, masla a iných mliečnych výrobkov?

Správna odpoveď: b) 2988 H mliekar a syrár / mliekarka a syrárka.

Kvíz č. 4 Výroba vína a piva

1. Ako sa nazýva základný proces pri výrobe piva?

Správna odpoveď: b) Fermentácia.

Vysvetlenie:

Fermentácia je kľúčová fáza výroby piva, pri ktorej kvasinky premieňajú cukry zo sladu na alkohol (etanol) a oxid uhličitý (CO_2). Zároveň vznikajú látky, ktoré tvoria arómu a chuť piva. Po hlavnom kvasení zvyčajne nasleduje dokvasenie a zrenie na stabilizáciu chuti a vyčistenie piva.

2. Aká je hlavná surovina na výrobu piva?

Správna odpoveď: a) Jačmenný slad.

Vysvetlenie:

Hlavnou surovinou na výrobu piva je slad, najčastejšie jačmenný slad. Vzniká z jačmeňa tak, že sa zrno nechá naklíčiť a potom sa suší, čím sa aktivujú enzýmy. Slad je dôležitý preto, že obsahuje škrob a enzýmy, ktoré pri rmutovaní rozložia škrob na kvasiteľné cukry.

3. Koľko hrozna sa približne spotrebuje na výrobu jednej fľaše vína (0,75 l)?

Správna odpoveď: b) Približne 1 – 1,5 kg.

Vysvetlenie:

Na jednu fľašu vína s objemom 0,75 l sa zvyčajne spotrebuje približne 1 až 1,5 kg hrozna. Presné množstvo závisí od odrody, cukornatosti, šťavnatosti bobúľ a technologického postupu spracovania.

4. Ktorý pojem označuje proces, pri ktorom sa pivo alebo víno necháva vyzrievať a rozvíjať chuťové vlastnosti v špecifických podmienkach?

Správna odpoveď: c) Dozrievanie.

Vysvetlenie:

Dozrievanie je proces, pri ktorom sa pivo alebo víno po hlavnej fermentácii necháva určitý čas vyzrievať v kontrolovaných podmienkach, aby sa rozvinula chuť a aróma. Počas dozrievania sa zjemňujú vedľajšie kvasné produkty, nápoj sa vyčirí a chuť sa harmonizuje. Pri víne môže prebiehať v nerezových tankoch alebo v drevených sudoch, pri pive typicky ako ležanie alebo dokvasenie.

5. Ktoré podmienky sú dôležité pre správne dozrievanie vína?

Správna odpoveď: a) Nízka teplota a vysoká vlhkosť, c) Stabilná teplota a tmavé prostredie.

Vysvetlenie:

Pre správne dozrievanie vína je dôležitá najmä stabilná teplota bez výkyvov, tmavé prostredie a primeraná vlhkosť. Víno treba chrániť pred svetlom, najmä UV žiarením, a skladovať ho v pokoji bez vibrácií. Pri korkových uzáveroch sa fľaše zvyčajne skladujú naležato, aby korok nevysychal.

6. Ktorý nápoj vzniká fermentáciou ovocnej šťavy bez pridania liehu?

Správna odpoveď: b) Víno d) Cider.

Vysvetlenie:

Nápoj, ktorý vzniká fermentáciou ovocnej šťavy bez pridania liehu, je víno. Pri jablkovej šťave ide konkrétne o jablčné víno alebo cider. Destiláty a likéry sa vyrábajú inými technologickými postupmi a často zahŕňajú destiláciu alebo pridanie liehu.

7. Aká surovina sa používa na výrobu sladu pre pivovarnícke účely?

Správna odpoveď: a) Jačmeň.

Vysvetlenie:

Sladovnícky jačmeň je špeciálne vybraný jačmeň určený na výrobu sladu, ktorý musí mať vysokú klíčivosť a vyrovnané, zdravé zrno. Počas sladovania jačmeň naklíči, aktivujú sa enzýmy a časť škrobu sa sprístupní, aby sa pri rmutovaní mohol rozložiť na kvasiteľné cukry. Kvalitný sladovnícky jačmeň ovplyvňuje výťažnosť, kvasiteľnosť, farbu aj senzoriku výsledného piva.

8. Ktoré dve látky vznikajú pri alkoholovom kvasení?

Správna odpoveď: a) Etanol a oxid uhličitý.

Vysvetlenie:

Pri alkoholovom kvasení vznikajú najmä etanol (alkohol) a oxid uhličitý (CO_2). Vznikajú činnosťou kvasiniek, ktoré rozkladajú cukry na jednoduchšie zlúčeniny. CO_2 spôsobuje napríklad bublinky a perlenie nápoja, zatiaľ čo etanol určuje obsah alkoholu v pive, víne a iných kvasených nápojoch.

9. Aký je účel filtrácie pri výrobe piva alebo vína?

Správna odpoveď: b) Odstránenie nežiadúcich pevných častíc, kvasiniek, mikroorganizmov.

Vysvetlenie:

Filtrácia pri výrobe piva alebo vína slúži na odstránenie kvasiniek a ďalších pevných častíc, aby bol nápoj číry a stabilný. Znižuje zákal a pomáha predĺžiť trvanlivosť tým, že obmedzí ďalšie neželané kvasenie a mikrobiálnu aktivitu. Zároveň môže zjemniť chuť odstránením častí kalov a zákalotvorných látok.

10. Ktoré ovocie sa používa na výrobu tradičných ovocných destilátov na Slovensku?

Správna odpoveď: b) Slivky d) Hrušky.

Vysvetlenie:

Na Slovensku sa na tradičné ovocné destiláty často používajú slivky a hrušky, z ktorých vzniká napríklad slivovica a hruškovica. V praxi sa využívajú aj ďalšie druhy ovocia, napríklad jablká, marhule alebo čerešne, ale v tejto otázke sú správnymi možnosťami slivky a hrušky.

11. Aký je najčastejší alergén v prípade vína?

Správna odpoveď: c) Oxid siričitý a siričitany.

Vysvetlenie:

Najčastejším alergénom uvádzaným pri víne sú oxid siričitý a siričitany, často označované aj ako sulfity. Preto sa na etiketách objavuje upozornenie „obsahuje siričitany“. U citlivých osôb môžu vyvolať nežiaduce reakcie, napríklad dýchacie ťažkosti alebo kožné prejavy.

12. Ktorý spôsob skladovania pomáha uchovať kvalitu vína a piva po otvorení?

Správna odpoveď: b) V chladničke, mimo slnečného žiarenia.

Vysvetlenie:

Po otvorení pomáha zachovať kvalitu vína a piva najmä obmedzenie kontaktu so vzduchom a nízka teplota. Víno je vhodné znovu pevne uzavrieť a skladovať v chladničke, pri šumivom víne pomôže špeciálna zátko, ktorá udrží tlak. Pivo je najlepšie ponechať čo najtesnejšie uzavreté a rýchlo spotrebovať, pretože rýchlo stráca oxid uhličitý a arómu.

13. Ktorý odbor pripravuje žiakov na prácu v pivovaroch?

Správna odpoveď: c) 2989 H pivovarník a sladovník / pivovarníčka a sladovníčka.

14. V ktorom odbore sa žiaci učia lisovať hrozno, sledovať proces kvasenia a starať sa o dozrievanie vína?

Správna odpoveď: c) 2990 H liehovarník a vinár.

15. Ktoré z nasledujúcich činností patria medzi odborné zručnosti získané počas štúdia v učebnom odbore 2989 H pivovarník a sladovník / pivovarníčka a sladovníčka?

Správne odpovede: a) Výroba sladu a rmutovanie e) Meranie stupňovitosti.

Kvíz č. 5 Poradenstvo vo výžive a kontrola potravín

1. Ktoré vitamíny sú citlivé na vysoké teploty a tepelné spracovanie potraviny vedie k ich vysokému úbytku?

Správna odpoveď: b) Vitamín C d) Vitamín B.

Vysvetlenie:

Na vysoké teploty sú najcitlivejšie najmä vo vode rozpustné vitamíny, preto sa pri tepelnom spracovaní strácajú najviac. Typicky ide o vitamín C a vitamíny skupiny B, najmä B1, B6 a B9. Straty rastú pri dlhom varení, varení vo veľkom množstve vody a pri prístupe vzduchu, preto sú vhodné kratšie a šetrnejšie postupy.

2. Ktoré látky musia byť na obale potraviny označené ako alergény?

Správna odpoveď: a) Lepok d) Mlieko a výrobky z mlieka.

Vysvetlenie:

Na obale potraviny musia byť ako alergény označené všetky látky z povinného zoznamu, ak sú v potravine prítomné. Medzi ne patria napríklad obilniny obsahujúce glutén, mlieko a výrobky z mlieka, vajcia, ryby, arašidy, sója, orechy, zeler, horčica, sezam, oxid siričitý a siričitany, vlčí bôb a mäkkýše. V zozname zložiek sa alergény zvýrazňujú, aby ich spotrebiteľ ľahko rozpoznal.

3. Ktoré spôsoby spracovania potravín predlžujú ich trvanlivosť?

Správna odpoveď: a) Pasterizácia c) Mrazenie b) Údenie.

Vysvetlenie:

Trvanlivosť potravín predlžujú najmä postupy, ktoré ničia alebo obmedzujú rast mikroorganizmov. Patrí sem pasterizácia, mrazenie, údenie, sušenie, solenie, cukrenie, fermentácia alebo nakladanie do kyslého nálevu. Miešanie samo osebe trvanlivosť potraviny nepredlžuje.

4. Čo je cieľom dodržiavania hygieny pri výrobe potravín?

Správna odpoveď: c) Aby sa zabránilo šíreniu choroboplodných baktérií.

Vysvetlenie:

Cieľom dodržiavania hygieny pri výrobe potravín je chrániť zdravie spotrebiteľa tým, že sa predchádza kontaminácii potravín. Hygiena pomáha zabrániť šíreniu choroboplodných baktérií a tým znižuje riziko potravinových nákaz a otráv. Zároveň prispieva k udržaniu kvality výrobku a jeho bezpečnej trvanlivosti.

5. Ktoré z týchto látok sú považované za potravinové aditíva?

Správna odpoveď: a) Kyselina citrónová d) Glutaman sodný.

Vysvetlenie:

Potravinové aditíva sú látky pridávané do potravín počas výroby, spracovania alebo skladovania, aby sa dosiahol určitý technologický účinok. Kyselina citrónová sa používa najmä ako regulátor kyslosti a antioxidant, glutaman sodný ako zvýrazňovač chuti. Sacharóza je bežný cukor a želatína sa používa najmä ako potravinová zložka, preto v tejto otázke nie sú správnymi odpoveďami.

6. Ktoré prírodné sladidlo je nízkalorické a 200 až 300-krát sladšie ako cukor?

Správna odpoveď: a) Stévia.

Vysvetlenie:

Stévia je prírodné sladidlo získavané z listov rastliny *Stevia rebaudiana*, pričom sladkosť spôsobujú najmä steviolové glykozidy. Je omnoho sladšia než cukor, preto sa používa v malých množstvách a má zanedbateľnú energetickú hodnotu. V potravinách sa často kombinuje s inými sladidlami alebo objemovými zložkami, pretože sama o sebe nedáva „hmotu“ ako cukor.

7. Ktoré údaje sú povinnou súčasťou označenia balených potravín?

Správna odpoveď: a) Zoznam zložiek b) Dátum minimálnej trvanlivosti alebo dátum spotreby.

Vysvetlenie:

Povinné údaje na obale balených potravín slúžia na to, aby spotrebiteľ vedel, čo kupuje, ako potravinu skladovať a dokedy ju bezpečne alebo kvalitne spotrebovať. Medzi základné údaje patrí zoznam zložiek a dátum minimálnej trvanlivosti alebo dátum spotreby. Logo výrobcu alebo chuťové hodnotenie nie sú povinnými údajmi v tejto otázke.

8. Vitamín C je v ľudskom tele kľúčový pre:

Správna odpoveď: a) Vstrebávanie železa c) Správnu funkciu imunitného systému.

Vysvetlenie:

Vitamín C zlepšuje vstrebávanie železa najmä z rastlinných zdrojov tým, že ho v tráviacom trakte premieňa na lepšie vstrebateľnú formu. Pre imunitný systém je dôležitý, pretože podporuje funkciu bielych krviniek, pomáha udržiavať ochranné bariéry tela a pôsobí ako antioxidant. Pri jeho nedostatku môže byť imunita oslabená a hojenie pomalšie.

9. Ktoré výživové látky sú najdôležitejšie na podporu rozvoja svalovej hmoty?

Správna odpoveď: a) Bielkoviny c) Esenciálne aminokyseliny.

Vysvetlenie:

Bielkoviny sú základnou živinou potrebnou na rast, obnovu a udržiavanie svalovej hmoty. Telo ich rozkladá na aminokyseliny, z ktorých si následne vytvára vlastné telesné bielkoviny. Esenciálne aminokyseliny sú obzvlášť dôležité, pretože si ich organizmus nevie vytvoriť sám a musí ich prijímať zo stravy.

11. V ktorých potravinách najčastejšie cítime piatu základnú chuť umami?

Správna odpoveď: c) Sójová omáčka a morské riasy.

Vysvetlenie:

Umami je piata základná chuť, ktorú vnímame ako „mäsitú“ alebo „vývarovú“. Vzniká najmä vďaka prirodzene prítomnému glutamátu a výrazne sa zosilňuje v kombinácii s ďalšími látkami z mäsa, húb alebo rias. Výraznú chuť umami cítime napríklad v sójovej omáčke, morských riasach, zrejmých syroch, paradajkách, hubách alebo vývaroch.

12. Ktoré označenia patria do systému zemepisných označení EÚ?

Správna odpoveď: a) CHOP – Chránené označenie pôvodu c) CHZO – Chránené zemepisné označenie.

Vysvetlenie:

Systém zemepisných označení EÚ chráni názvy výrobkov viazaných na konkrétnu oblasť, kde je kvalita, vlastnosti alebo dobré meno výrobku spojené s miestom pôvodu. Do systému patria označenia CHOP – chránené označenie pôvodu a CHZO – chránené zemepisné označenie. Cieľom je chrániť názov výrobku pred zneužitím a pomôcť spotrebiteľovi rozpoznať výrobok s overenou väzbou na región.

13. Čo označuje Značka kvality, ktorú možno nájsť na vybraných potravinách?

Správna odpoveď: b) Potravina bola vyrobená na Slovensku, zo slovenských surovín a spĺňa kvalitatívne kritériá.

Vysvetlenie:

Značka kvality je národné označenie udeľované Ministerstvom pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR vybraným poľnohospodárskym a potravinárskym produktom. Označuje výrobky, ktoré spĺňajú stanovené kritériá kvality a pomáha spotrebiteľovi odlíšiť domáce výrobky. Udeľuje sa spravidla na 3 roky, pri sezónnych výrobkoch na kratšie obdobie.

13. Čo sa v študijnom odbore 2950 M poradenstvo vo výžive naučia žiaci zostavovať?

Správna odpoveď: b) Výživové odporúčania a jedálne lístky.

14. V ktorom študijnom odbore sa žiaci učia rozpoznávať mikrobiologické riziká, odoberať vzorky a vykonávať laboratórne analýzy potravín?

Správna odpoveď: c) 2958 M kontrolór potravín.

15. Ktoré vedomosti a zručnosti sú dôležité absolventa študijného odboru 2940 M potravinárstvo?

Správna odpoveď: a) Poznanie chemických a technologických procesov, hygieny a organizácie výroby potravín.

Kvíz č. 6 Potravinárske výroby a práca v potravinárskej prevádzke

1. Aký je hlavný dôvod, prečo sa pri výrobe čerstvých potravinárskych výrobkov suroviny vážia presne podľa receptúry?

Správna odpoveď: a) Aby sa zachoval správny pomer surovín a výrobok mal opakovateľnú kvalitu.

Vysvetlenie:

Presné váženie surovín pomáha dodržať receptúru a správny pomer jednotlivých zložiek. Ak by sa suroviny pridávali odhadom, výrobok by mohol mať inú chuť, konzistenciu, vzhľad alebo kvalitu. V potravinárskej výrobe je dôležité, aby sa výrobok dal vyrábať opakovane v rovnakej kvalite.

2. Prečo sa v potravinárskej prevádzke označuje otvorená alebo vopred pripravená surovina dátumom otvorenia či prípravy?

Správna odpoveď: a) Aby pracovníci vedeli, dokedy ju majú podľa pravidiel prevádzky spotrebovať.

Vysvetlenie:

Po otvorení obalu alebo príprave suroviny sa môže skrátiť čas, počas ktorého je vhodná na použitie. Označenie dátumom pomáha pracovníkom sledovať, ktorá surovina sa má spotrebovať ako prvá a dokedy ju možno bezpečne použiť.

3. Ktorý postup najlepšie pomáha zachovať čerstvosť chladených výrobkov, napríklad obložených bagiet alebo zeleninových šalátov?

Správna odpoveď: b) Udržiavať ich v chlade a nevystavovať ich zbytočne teplu.

Vysvetlenie:

Chladené výrobky sa musia uchovávať pri nízkej teplote, pretože teplo urýchľuje kazenie potravín. V chlade sa spomaľuje rast mnohých mikroorganizmov a výrobok si dlhšie zachováva čerstvosť.

4. Čo je krížová kontaminácia potravín?

Správna odpoveď: a) Prenesenie nečistôt, mikroorganizmov alebo alergénov z jednej potraviny na inú.

Vysvetlenie:

Krížová kontaminácia vzniká vtedy, keď sa nečistoty, mikroorganizmy alebo alergény prenású z jednej potraviny, pracovnej plochy, nástroja alebo rúk na inú potravinu. Môže sa to stať napríklad pri použití rovnakého noža na surovinu a hotový výrobok bez umytia. Preto sa v potravinárstve oddeľujú suroviny, hotové výrobky a používajú sa čisté pomôcky.

5. Aký je hlavný dôvod, prečo sa pri práci s čerstvými výrobkami používajú čisté pracovné dosky, nože a nádoby?

Správna odpoveď: c) Aby sa znížilo riziko prenosu nečistôt a mikroorganizmov do potravín.

Vysvetlenie:

Čisté pracovné pomôcky znižujú riziko, že sa do potraviny dostanú nečistoty alebo mikroorganizmy. Je to dôležité najmä pri čerstvých výrobkoch, ktoré sa často už ďalej tepelne neupravujú. Čistota pracoviska preto priamo súvisí s bezpečnosťou a kvalitou hotového výrobku.

6. Prečo sa niektoré tepelne upravené potraviny musia po výrobe rýchlo ochladiť?

Správne odpovede: a) Aby sa spomalil rast mikroorganizmov; c) Aby mohli byť bezpečne skladované ako chladený výrobok.

Vysvetlenie:

Po tepelnej úprave sa niektoré potraviny musia rýchlo ochladiť, aby sa v nich nezačali rýchlo rozmnožovať mikroorganizmy. Ak má byť výrobok ďalej skladovaný ako chladený, musí sa čo najskôr dostať na bezpečnú nízku teplotu.

7. Čo znamená zásada „prvý dnu, prvý von“ z anglického „FIFO“ pri skladovaní surovín a výrobkov?

Správne odpovede: a) Najskôr sa použijú alebo vydajú tie suroviny a výrobky, ktoré boli prijaté skôr; d) Pomáha to znižovať riziko, že sa staršie výrobky zabudnú v sklade.

Vysvetlenie:

Zásada FIFO znamená, že ako prvé sa použijú alebo vydajú tie suroviny a výrobky, ktoré boli do skladu prijaté skôr. Novšie zásoby sa ukladajú tak, aby nezakrývali staršie. Pomáha to predchádzať tomu, aby sa v sklade zabudli staršie výrobky a prekročila sa ich trvanlivosť.

8. Ktoré činnosti patria medzi dôležité zásady osobnej hygieny pracovníka v potravinárskej prevádzke?

Správne odpovede: a) Pravidelné umývanie a dezinfekcia rúk; d) Používanie čistého pracovného odevu a pokrývky vlasov.

Vysvetlenie:

Pravidelné umývanie a dezinfekcia rúk patria medzi najdôležitejšie hygienické pravidlá pri práci s potravinami. Čistý pracovný odev a pokrývka vlasov pomáhajú zabrániť tomu, aby sa do potravín dostali nečistoty alebo vlasy.

9. Na niektorých čerstvých balených výrobkoch môžeme nájsť označenie „balené v ochrannej atmosfére“. Čo to znamená?

Správna odpoveď: a) V obale je upravené zloženie plynov, aby sa spomalilo kazenie výrobku.

Vysvetlenie:

Balenie v ochrannej atmosfére znamená, že v obale je upravené zloženie plynov, napríklad množstvo kyslíka, dusíka alebo oxidu uhličitého. Takéto balenie môže spomaliť kazenie, oxidáciu alebo zmeny kvality výrobku. Neznamená to však, že výrobok sa môže automaticky skladovať bez chladenia, ak má byť podľa označenia uchovávaný v chlade.

10. Čo znamená pojem chladiaci reťazec pri potravinách?

Správna odpoveď: a) Súbor opatrení, vďaka ktorým sa potravina počas prepravy, skladovania a predaja udržiava pri správnej nízkej teplote.

Vysvetlenie:

Chladiaci reťazec znamená, že potravina sa počas výroby, prepravy, skladovania aj predaja udržiava pri predpísanej nízkej teplote. Ak sa tento reťazec preruší, výrobok sa môže rýchlejšie kaziť a môže sa zvýšiť riziko rastu mikroorganizmov. Je to dôležité najmä pri čerstvých, chladených a mrazených potravinách.

11. Čo môže pracovník zistiť jednoduchou senzorickou kontrolou čerstvého výrobku?

Správne odpovede: a) Či výrobok nemá nezvyčajný zápach, vzhľad alebo konzistenciu; c) Či výrobok pôsobí čerstvo a nie je viditeľne poškodený.

Vysvetlenie:

Senzorická kontrola znamená posúdenie výrobku zmyslami, najmä zrakom, čuchom a hmatom. Pracovník môže zistiť nezvyčajný zápach, zmenu vzhľadu, konzistencie alebo viditeľné poškodenie výrobku. Takáto kontrola však nenahrádza laboratórne vyšetrenie, ktoré by vedelo presne určiť napríklad množstvo nežiaducich baktérií.

12. Prečo sa vo výrobnom zázname uvádza napríklad množstvo surovín, čas výroby alebo číslo šarže?

Správne odpovede: a) Aby bolo možné späťne dohľadať, z čoho, kedy a v akej šarži bol výrobok vyrobený; c) Aby sa dalo overiť, či výroba prebehla podľa stanoveného postupu.

Vysvetlenie:

Výrobný záznam slúži na to, aby bolo možné späťne dohľadať, z akých surovín, kedy a v akej šarži bol výrobok vyrobený. Pomáha tiež overiť, či sa pri výrobe dodržal stanovený technologický postup. Ak by sa neskôr zistil problém, záznamy pomáhajú rýchlejšie určiť, ktorých výrobkov sa môže týkať.

13. Ktorá odpoveď najlepšie vystihuje študijný odbor 2940 M potravinárstvo?

Správna odpoveď: a) Širšie poznanie potravinárskych surovín, technologických postupov, hygieny, kvality a organizácie výroby.

14. Ktorá činnosť najlepšie vystihuje odborné zameranie odboru 2979 K technik potravinárskej výroby?

Správna odpoveď: c) Nastavovanie a sledovanie potravinárskej výrobnéj linky, kontrola priebehu výroby a kvality výrobkov.

15. Žiak chce získať zručnosti z cukrárskej výroby, ale zároveň sa chce učiť aj prípravu teplých a studených jedál pre kuchynskú alebo cateringovú prevádzku. Ktorý odbor tomu najviac zodpovedá?

Správna odpoveď: a) 2977 H cukrár kuchár.

Kvíz č. 7 Trvanlivé potraviny, balenie a skladovanie

1. Aký význam má proces sušenia pri výrobe trvanlivých potravinárskych výrobkov?

Správna odpoveď: c) Znižuje obsah vody v potravine a tým spomaľuje rast mikroorganizmov.

Vysvetlenie:

Sušenie je jeden zo spôsobov, ako predĺžiť trvanlivosť potravín bez toho, aby sa museli hneď chladiť alebo mraziť. Pri sušení sa z potraviny odstráni časť vody, ktorú mikroorganizmy potrebujú na svoj rast. Preto sa sušia napríklad ovocie, bylinky, cestoviny alebo niektoré druhy mäsa.

2. Prečo sa potraviny ako sušené ovocie, sušienky alebo chipsy zvyčajne nekazia tak rýchlo ako čerstvé potraviny?

Správna odpoveď: d) Majú nižší obsah vody, takže sa v nich mikroorganizmy rozmnožujú pomalšie.

Vysvetlenie:

Čerstvé potraviny obsahujú viac vody, a preto sa pri nesprávnom skladovaní môžu rýchlejšie kaziť. Sušené ovocie, sušienky alebo chipsy majú vody menej, takže nie sú pre mikroorganizmy také vhodné prostredie ako čerstvé výrobky. Aj tieto potraviny však treba správne zabaliť a skladovať, aby nenavlhli alebo nestratili kvalitu.

3. Prečo sa trvanlivé suché potraviny skladujú v suchom prostredí?

Správna odpoveď: b) Aby nenavlhli, nezmenili konzistenciu a nezačali sa rýchlejšie kaziť.

Vysvetlenie:

Suché potraviny môžu z okolitého prostredia prijímať vlhkosť, najmä ak sú zle zabalené alebo uložené vo vlhkom sklade. Vtedy môžu zmäknúť, zlepiť sa, stratiť chrumkavosť alebo začať plesnivieť. Preto sa napríklad múka, sušienky, cereálie alebo sušené ovocie skladujú v suchu a v dobre uzavretom obale.

4. Na čo slúži malé vrecúško s nápisom „nejesť“, ktoré sa môže nachádzať v niektorých baleniach suchých potravín alebo výživových výrobkov?

Správna odpoveď: b) Pohlcuje vlhkosť alebo kyslík a pomáha chrániť kvalitu výrobku.

Vysvetlenie:

Malé vrecúško s nápisom „nejesť“ môže slúžiť na pohlcovanie vlhkosti alebo kyslíka v obale. Podľa účelu môže obsahovať napríklad silikagél, ílovitú vysušovaciu látku alebo látky viažuce kyslík, často na báze železa. Pomáha tak chrániť kvalitu výrobku počas skladovania a obmedziť nežiaduce zmeny.

5. Čo môže spôsobiť nesprávne skladovanie mrazených potravín pri vyššej teplote, než je odporúčaná?

Správne odpovede: b) Čiastočné rozmrazenie a zhoršenie kvality výrobku; d) Rýchlejšie množenie mikroorganizmov po rozmrazení.

Vysvetlenie:

Ak sa mrazené potraviny skladujú pri vyššej teplote, môžu sa čiastočne rozmraziť. To môže zhoršiť ich konzistenciu, chuť, vzhľad aj celkovú kvalitu. Po rozmrazení sa zároveň vytvárajú lepšie podmienky na rast mikroorganizmov, preto je dôležité dodržiavať odporúčanú teplotu skladovania.

6. Prečo by sa nemala používať konzerva s nafúknutým obalom alebo zaváraninový pohár s vydutým viečkom?

Správna odpoveď: a) Môže to naznačovať kazenie výrobku alebo tvorbu plynov v obale.

Vysvetlenie:

Nafúknutý obal konzervy alebo vyduté viečko pohára môže signalizovať narušenie zdravotnej bezpečnosti potraviny. Príčinou môže byť činnosť mikroorganizmov, pri ktorej sa v uzavretom obale tvoria plyny, prípadne porušenie technologického postupu alebo netesnosť obalu. Takýto výrobok sa nesmie používať ani ochutnávať, pretože môže obsahovať škodlivé mikroorganizmy alebo ich toxíny a predstavovať zdravotné riziko.

7. Čo označuje dátum minimálnej trvanlivosti na trvanlivých potravinárskych výrobkoch?

Správna odpoveď: b) Dátum, dokedy si výrobok pri správnom skladovaní zachováva najvyššiu kvalitu a svoje typické vlastnosti.

Vysvetlenie:

Dátum minimálnej trvanlivosti označuje, dokedy si potravina pri správnom skladovaní zachováva svoju najlepšiu kvalitu a typické vlastnosti. Po tomto dátume nemusí byť automaticky zdravotne nebezpečná, ale môže mať horšiu chuť, vôňu, konzistenciu alebo inú kvalitu.

8. Čo je dôležité skontrolovať pri prijíme balených trvanlivých potravín do skladu?

Správne odpovede: a) Či nie je obal poškodený, navlhnutý alebo znečistený; c) Či je výrobok správne označený a má čitateľný dátum minimálnej trvanlivosti.

Vysvetlenie:

Pri prijíme potravín do skladu je dôležité skontrolovať, či obal nie je poškodený, navlhnutý alebo znečistený. Poškodený obal môže znamenať riziko znečistenia výrobku alebo zhoršenia jeho kvality. Rovnako je potrebné overiť, či je výrobok správne označený a má čitateľný dátum minimálnej trvanlivosti.

9. Prečo sa pri skladovaní potravín sleduje aj teplota a vlhkosť skladu?

Správna odpoveď: c) Pretože môžu ovplyvniť kvalitu, trvanlivosť a bezpečnosť potravín.

Vysvetlenie:

Teplota a vlhkosť skladu môžu výrazne ovplyvniť kvalitu, trvanlivosť a bezpečnosť potravín. Pri vyššej vlhkosti môžu suché potraviny navlhnúť a pri nevhodnej teplote sa môžu rýchlejšie zhoršovať niektoré vlastnosti výrobkov. Sledovanie skladových podmienok preto nenahrádza čistenie a hygienu, ale je dôležitou súčasťou správneho skladovania.

10. Čo môže byť znakom zhoršenej kvality pri suchých trvanlivých potravinách?

Správne odpovede: b) Zvlhnutie, hrudkovatenie alebo strata chrumkavosti; d) Nezvyčajný zápach alebo zmena farby.

Vysvetlenie:

Zvlhnutie, hrudkovatenie alebo strata chrumkavosti môžu ukazovať, že suchá potravina nebola správne skladovaná. Nezvyčajný zápach alebo zmena farby môžu byť znakom kazení, oxidácie alebo iného zhoršenia kvality. Takýto výrobok by sa nemal automaticky použiť bez posúdenia jeho stavu.

11. Prečo je dôležitá hygiena baliacej linky a skladových priestorov?

Správna odpoveď: c) Aby sa znížilo riziko znečistenia výrobkov, obalov a pracovných plôch.

Vysvetlenie:

Hygiena baliacej linky a skladových priestorov znižuje riziko znečistenia výrobkov, obalov a pracovných plôch. Aj hotový výrobok sa môže znehodnotiť, ak príde do kontaktu so špinavým zariadením alebo nevhodným skladovým prostredím. Čistota však neznamená, že výrobky možno skladovať pri ľubovoľnej teplote alebo bez dodržania ďalších pravidiel.

12. Čo znamená expedícia hotových potravinárskych výrobkov?

Správna odpoveď: b) Príprava a odoslanie hotových výrobkov odberateľovi, do predajne alebo skladu.

Vysvetlenie:

Expedícia znamená prípravu a odoslanie hotových výrobkov odberateľovi, do predajne alebo do skladu. Môže zahŕňať výber správnej šarže, kontrolu obalov, prípravu dokladov a dodržanie podmienok prepravy. Je to záverečná časť práce s výrobkom.

13. V ktorom učebnom odbore získajú absolventi odborné zručnosti zamerané na výrobu rôznych trvanlivých potravín?

Správna odpoveď: c) 2980 H pracovník v potravinárstve – výroba trvanlivých potravín.

14. Ktorá činnosť najlepšie vystihuje prácu absolventa odboru 2957 M kontrolór kvalítar potravín, kontrolórka kvalítarka potravín pri kontrole trvanlivých potravín?

Správna odpoveď: b) Odber vzoriek, kontrola označenia výrobku a overenie vybraných parametrov podľa stanoveného postupu.

15. Ktorá odpoveď najlepšie vystihuje študijný odbor 2940 M potravinárstvo v súvislosti so skladovaním a kvalitou potravín?

Správna odpoveď: b) Žiak získava prehľad o potravinárskych surovinách, technologických postupoch, hygiene, skladovaní a kontrole kvality potravín.