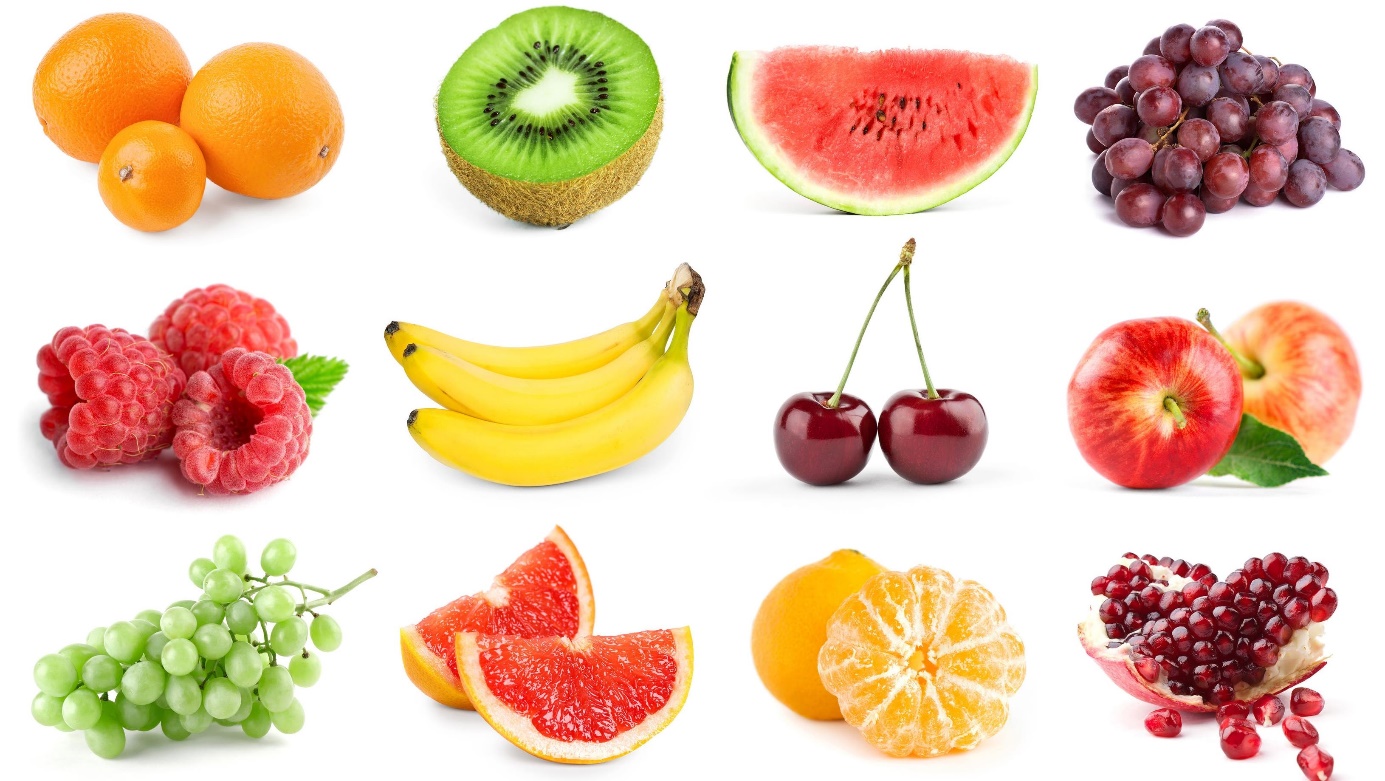
Materiał

Charakterystyka towaroznawcza sprzedawanego towaru cz.2

1.Owoce.



Owoce należą do artykułów wysoko cenionych przez dietetyków i żywieniowców. Skład świeżych owoców nie stały , zależy od odmiany, stopnia dojrzałości, warunków w czasie wegetacji.

Owoce klasyfikujemy na :

* Pestkowe(wiśnie, czereśnie, śliwki, brzoskwinie, morele
* Ziarnkowe- jabłka, gruszki, melony, pigwy
* Jagodowe(porzeczki, agrest, winogrona, również truskawki, maliny, poziomki, borówki, jeżyny, żurawiny)
* Południowe( banany ,winogrona, arbuzy itp.)

Przetwory z owoców:

* Dżemy- produkty otrzymywane przez odparowanie wody z dodatkiem kwasów spożywczych, syropu skrobiowego, pektyn, cukru
* Powidła- otrzymuje się przez gotowanie śliwek z dodatkiem cukru, kwasów spożywczych, syropu skrobiowego, pektyn
* Marmolada-jest to produkt o stałej galaretowatej konsystencji, otrzymany przez gotowanie pulp, świeżych lub konserwowych przecierów, soków itp., dzielimy je na marmolady twarde i miękkie
* Soki owocowe- produkt otrzymywany z soków owocowych surowych lub zagęszczonych
* Nektary- są to napoje typu przecieranego, otrzymywane ze świeżych
* Kompoty owocowe- otrzymywane z owoców jednej odmiany lub odmian zbliżonych

**2.Warzywa**



Nazwa warzywa przyjęła się do określania roślin zielonych, jedno-,dwu lub wieloletnich, które w stanie świeżym wykorzystuje się jako pożywienie. Częścią jadalna rośliny warzywnej są różne jej elementy, jak np. liście, kwiatostany, owoce, korzenie, bulwy.

Klasyfikacja warzyw:

* Cebulowe: czosnek, cebula, por
* Kapustne: kapusta głowiasta, kalafiory, kalarepa, jarmuż
* Liściowe: sałata, szpinak, szczaw, endywia i inne
* Psiankowe: pomidory, ziemniaki, papryka i inne
* Korzeniowe: marchew, pietruszka, selery, buraki ćwikłowe i inne
* Rzepowate: rzodkiewka, rzodkiew, rzepa i inne
* Dyniowate: ogórki, dynia, melon i inne
* Strączkowe: fasola, groch, bób, soja

Przetwory z warzyw:

* Koncentrat pomidorowy
* Koncentraty warzywne
* Konserwy warzywne
* Marynaty warzywne,
* Sałatki
* Pasty warzywne
* Soki warzywne
* Warzywa kwaszone
* Warzywa mrożone, suszone, zupy warzywne

3. Grzyby



Większość grzybów należy do mikroorganizmów a tylko niewielka ich grupa tzn. grzyby wieloowocnikowe, jest określane mianem grzybów.

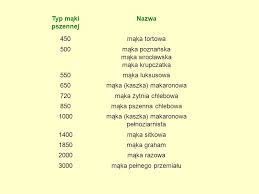
Przykłady grzybów: borowik szlachetny, maślak pstry, podgrzybek brunatny itp.

Przetwory z grzybów:

* Grzyby blanszowane
* Grzyby mrożone
* Grzyby w solance
* Grzyby suszone
* Ekstrakt grzybowy
* Koncentrat grzybowy
* Grzyby kwaszone, marynowane
* Grzyby sterylizowane

**4.Przetwory zbożowe**

**Mąka-** to produkt odpowiedniego drobnienia ziarna zbożowego. W zależności od użytego surowca wyróżnia się mąkę: pszenną, żytnią, jęczmienną, kukurydzianą.

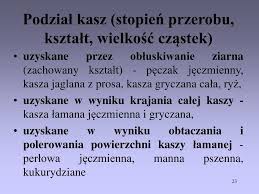


‘



**Kasze**

**Kaszami** nazywa się całe lub rozdrobnione ziarna różnych zbóż, z których zostały usunięte w mniejszym lub większym stopniu części zawierające składniki nieprzyswajalne.

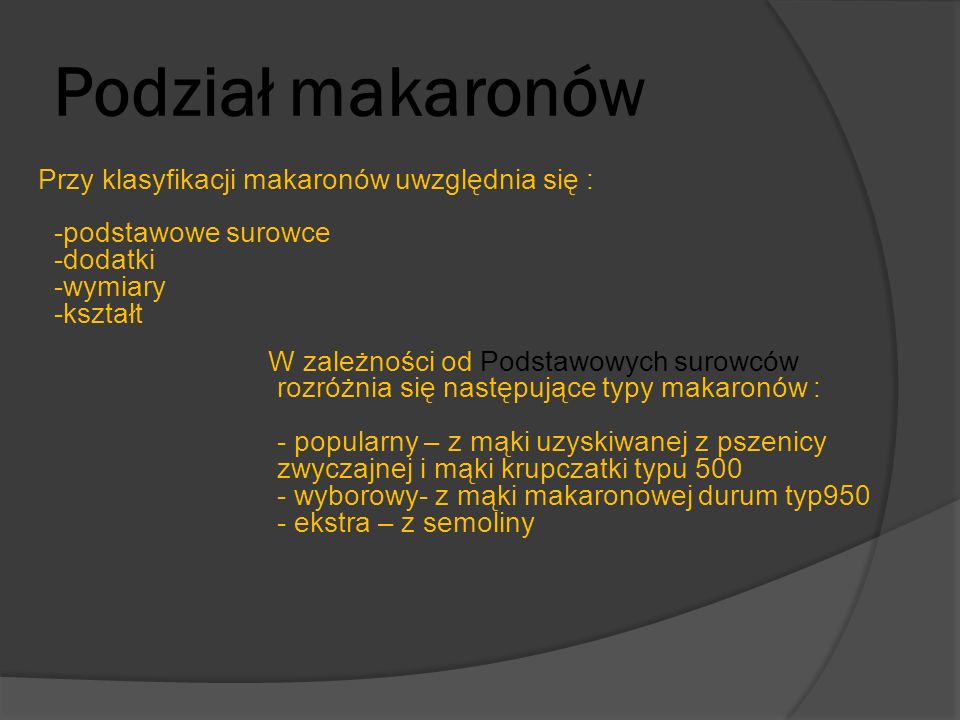


Asortyment kasz:

* Kasze jęczmienne- otrzymywane z jęczmienia(pęczak, łamana, perłowa, płatki jęczmienne)
* Kasze gryczane( nieprażona, cała i łamana prażona)
* Kasze owsiane( cała, łamana, płatki owsiane)
* Kasza jaglana- otrzymywana z prosa
* Kasza kukurydziana

**Wyroby z mąki:**

Wyroby makaronowe są to produkty otrzymywane z mąki i wody, ewentualnie z dodatkiem jaj, odpowiednio uformowane pod ciśnieniem i utrwalone przez odwodnienie.





**Pieczywo**

**Pieczywo-**jest to produkt spożywczy wypieczony z ciasta sporządzonego z mąki, wody , soli i ewentualnie innych dodatków, spulchnionego metodą biologiczną za pomocą chemicznych środków spulchniających lub metodą fizyczną

**Klasyfikacja pieczywa:**

* Pieczywo żytnie ( chleb żytni razowy)
* Pieczywo mieszane( chleb mieszany, chleb zwykły, zakopiański)
* Pieczywo pszenne

1. Zwykłe(chleb graham, bagietka francuska)
2. Wyborowe( chleb lecytynowy)
3. Półcukiernicze(pieczywo dietetyczne niskosodowe)
4. Pieczywo dietetyczne(chleb dietetyczny wysokobiałkowy)
5. Wyroby pozostałe( pieczywo chrupkie, bułka tarta)

*Materiały pochodzą :podręcznik Towaroznawstwo żywności D. Kołożyn-Krajewska, T. Sikora,*

*Grafiki – tabele ze stron internetowych*

**ZADANIA ODEŚLIJ NA POCZTĘ SŁUŻBOWĄ DO 11 grudnia.**

Zadania

1.Rozpoznaj owoce umieszczone na zdjęciu na początku materiału i sklasyfikuj je do odpowiednich grup

2.Rozpoznaj warzywa umieszczone na zdjęciu w materiale i sklasyfikuj je do odpowiednich grup.

3.Wymień przetwory z grzybów dostępne na rynku.

4.Jaki typ i rodzaj mąki polecisz klientowi do : ciasta na pizze, chleb graham, pieczywo razowe, naleśniki, torta.

5. Co to jest kasza , podaj przykłady.

6.Podaj nazwy makaronów umieszczonych na zdjęciach w materiale