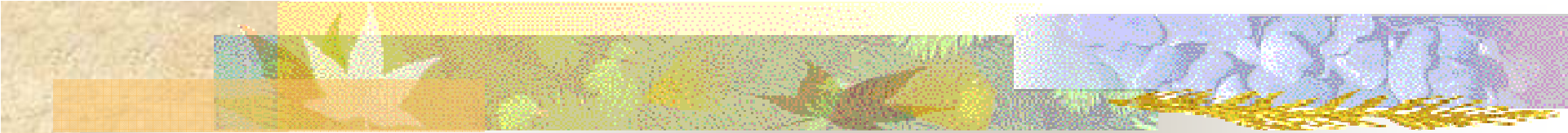


Senzorické hodnocení chleba a pečiva



Ing. Viera Šottníková, Ph.D., Mendelova univerzita v Brně

- 
- **Senzorická jakost** → souhrn těch vlastností, které je člověk schopen přímo postřehnout svými smysly
 - neomezuje jen na fyziologické procesy smyslového vnímání o → soubor psychologických jevů
 - podstatnou část totiž představuje zpracování podnětů z vnějšku v centrální nervové soustavě



Vnější znaky → rozhodující pro spotřebitele
→ nákup

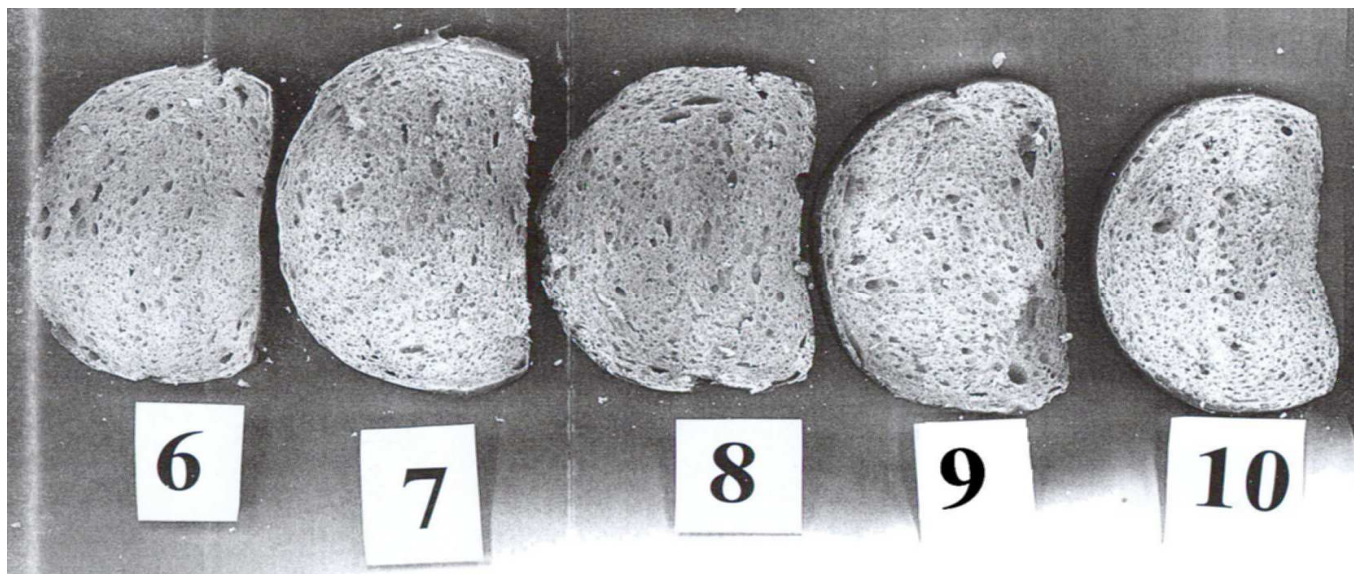
- objem, tvar a vzhled výrobku, barva kůrky, struktura kůrky

Vnitřní znaky

- pórovitost, struktura střídky, pevnost na řezu, vůně, chuť

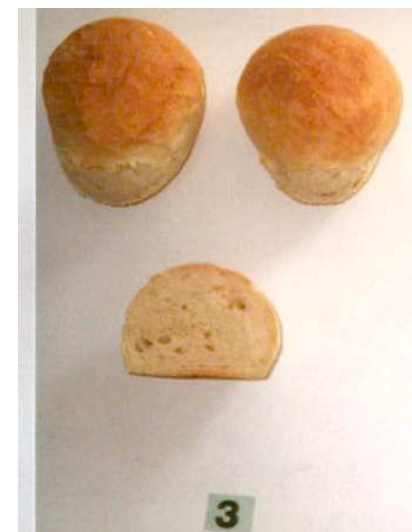
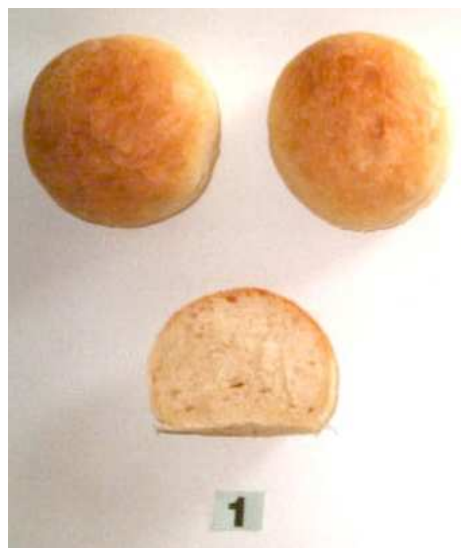
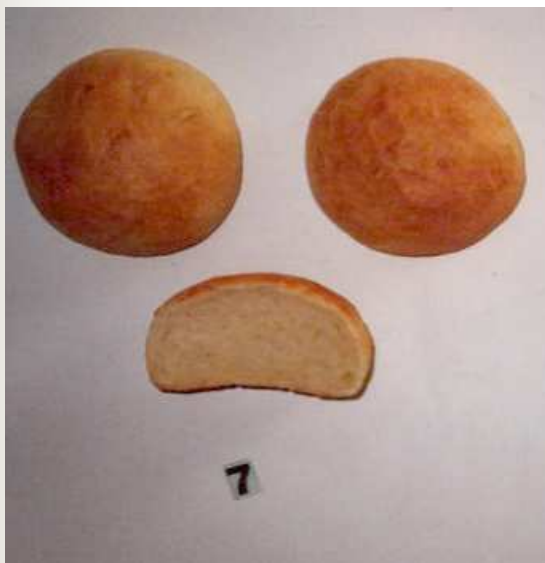
Objem → hlavní znak

- velikost objemu → míra pekařské jakosti
- ovlivněn jakosti surovin → mouka, droždí....
- úroveň technologie → výroba kvasu, pečení, kynutí těsta



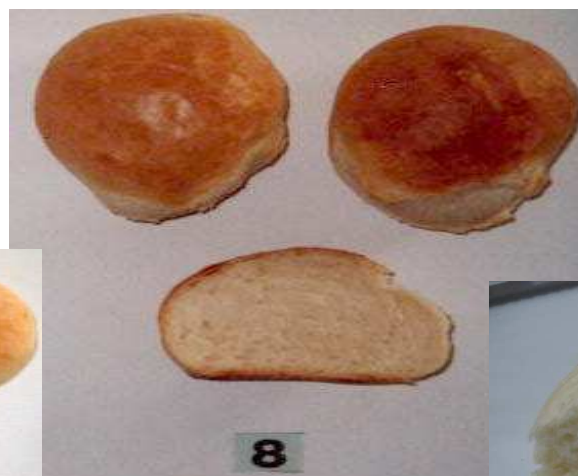
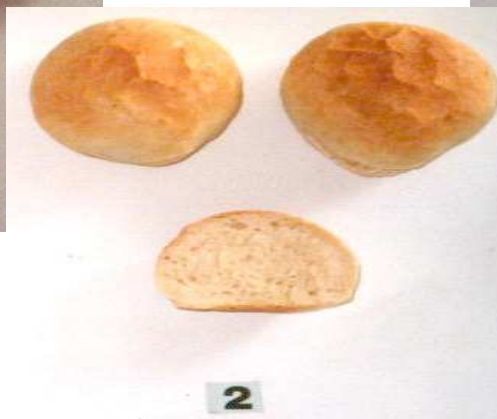
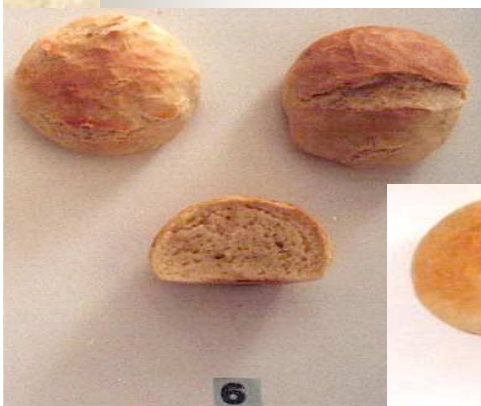
Tvar a vzhled výrobku

- ❑ rozhodující význam u volně sázených výrobků (nikoli u pečených ve formě)
- u chleba důležité vyklenutí → spodní kůrka nepatrně vypouklá → v mírných obloucích přechází v kůrku svrchní
- **Vady**



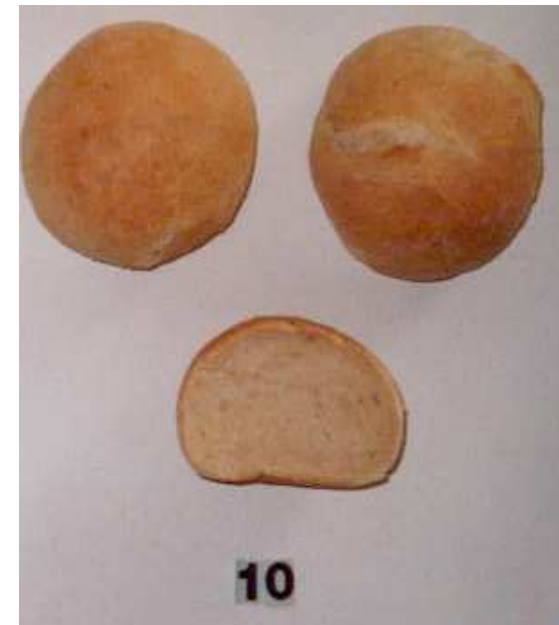
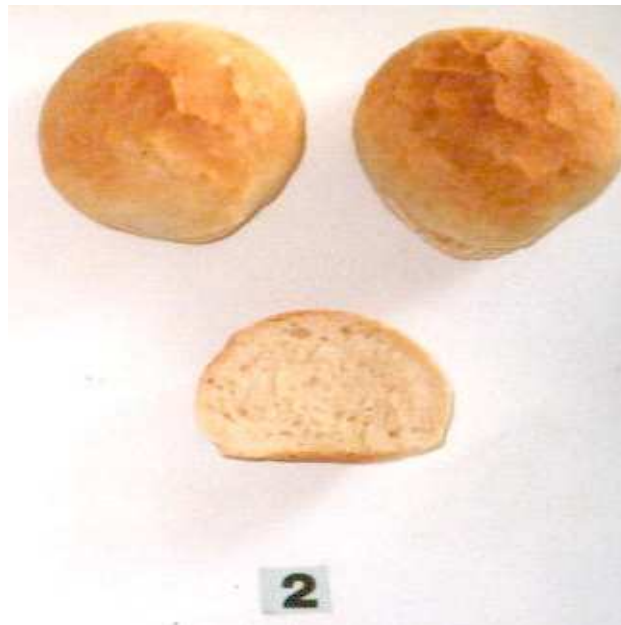
Barva kůrky

- stejnoměrná, optimálně vybarvená
- poskytovat dostatek aromatických a chuťových látek
- Chyba: příliš tmavá a příliš světlá či bledá barva



Struktura kůrky

- křehká, stejnoměrně silná → pozvolna přecházet do střídy
- jemné praskliny v ostře ohraničených čtvercových ploškách → **parcelace** → znak dobře vypečeného a vychlazeného chleba





Vnitřní znaky

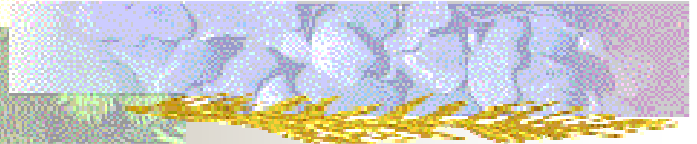
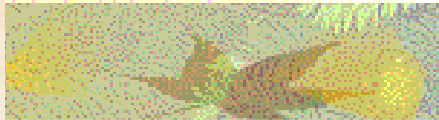
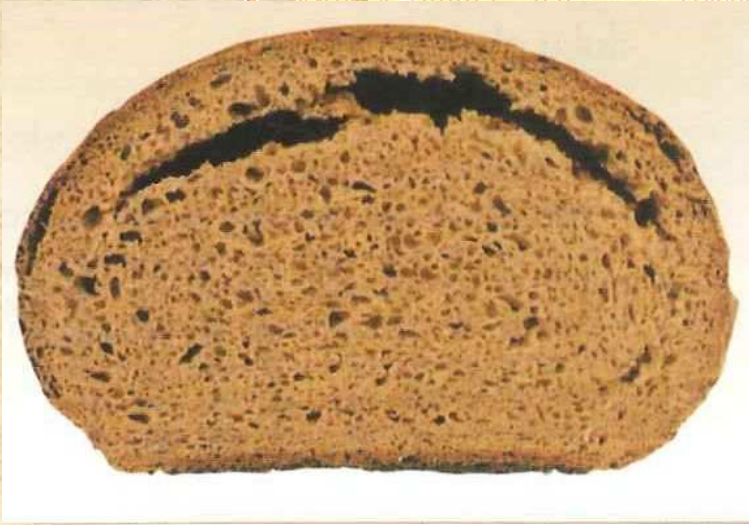
■ Pórovitost

- množství, velikost a uspořádání pórů ve střídě
- stejný tvar → tenké stěny, přibližně stejnou velikost (2-4 mm)
- struktura ovlivňuje i barvu střídy rozptylem odraženého světla
- hrubě pórovitá se jeví jako tmavší
- jemné a tenké póry přispívají k lepší stravitelnosti



Struktura střídky

- pevná s přiměřenou vlhkostí
- současně pružná u pečiva kyprá
- nesmí obsahovat žmolky mouky nebo těsta
- **závadou** → trhliny ve střídě, velké dutiny, vlhké jádro, či brousek





Pevnost na řezu - krájitelnost

- souvisí se strukturou střídy
- nesmí být lepivá, příliš suchá ani drobivá

Vůně

- příjemná, výrazně chlebová či pečivová
- charakteristická pro druh výrobku
- ne chuť sladová, nažluklá, zatuchlá →
pach staré nebo špatně skladované mouky



Chuť

- úzce souvisí s vůní → příjemně navinulá
- jemný pocit vlhkosti a dobrá polykatelnost
- výrobek **nemá mít cizí příchut'** nebo chuťovou odchylku
- mdlá, neslaná, nevýrazná, kyselá...



Na senzoričnou jakost chleba a pečiva působí

- jakost surovin
- technologie výroby
- transport výrobků od výrobce do obchodní sítě až ke spotřebiteli
- s tím souvisí čerstvost výrobků velmi důležitá podmínka očekávaných senzoričnou vlastností

Děkuji za pozornost



Kontakt: sotnik@mendelu.cz