

OTÁZKY PRO TÉMA CEREÁLIE

- 1) Kam se botanicky (tzn. podle stavby rostliny) řadí obiloviny?
- 2) Jak se nazývají základní typy květenství obilovin?
- 3) Co jsou pluchy obilek?
- 4) V jaké části obilného zrna jsou soustředěny:
bílkoviny, minerální látky a celulóza, vitamín E a tuky, škrob?
- 5) Kolik % bílkovin a škrobu průměrně obsahují cereálie?
- 6) Čím se liší sklovité a moučnaté obilky?
- 7) Jaký proces probíhá v zrna při uskladnění obilovin?
- 8) Které druhy hmyzích škůdců znehodnocují celé obilky?
- 9) Jaké složení má lepek?
- 10) Které vlastnosti lepku se posuzují při stanovení pekářenských vlastností mouky?
- 11) Jak se označují jednotlivá stádia tažnosti lepku?
- 12) Které fyzikálně-chemické a biologické vlivy způsobují změny vlastností lepku?
- 13) Z jaké suroviny se průmyslově získává lepek?
- 14) Které obiloviny nebo plodiny se stejným využitím lepku vůbec neobsahují?
- 15) Co je celiakie?
- 16) Jaké průmyslové využití nachází lepek?
- 17) Proč jsou u obilovin stanoveny hygienické limity pro mykotoxiny?
- 18) Proč je významným ukazatelem jakosti obilovin klíčivost a vlhkost?
- 19) Jaké použití má tvrdá a měkká pšenice?
- 20) Proč se v současnosti opět pěstuje špalda?
- 21) Jak se získá pšeničný bulgur?
- 22) Co je Tritikale? Jaké má výhody?

- 23) Jaké použití má sklovitý a moučnatý ječmen?
- 24) Na jaké produkty se zpracovává ječmen?
- 25) Které obiloviny mají vysokou BH?
- 26) Proč je Amaranth ideální plodinou pro racionální výživu?
- 27) Jakou přednost má z hlediska výživy pohanka?
- 28) Co je Adam a Koňský zub v sortimentu cereálií?
- 29) Co jsou pseudocereálie?
- 30) Které plodiny nepatří svou stavbou mezi obiloviny, ale řadí se k nim díky svému využití?
- 31) Co jsou jáhly?
- 32) Které látky obsažené v rýži způsobují její lepivost a rozvařivost?
- 33) Jak se chová při vaření sklovitá rýže?
- 34) Jaké základní druhy rýže rozlišujeme podle způsobu pěstování?
- 35) Jak se dělí rýže podle délky zrna?
- 36) V jakých technologických úpravách přichází rýže na mezinárodní trh?
- 37) Proč způsobuje trvalá jednostranná konzumace loupané rýže nemoc beri - beri?
- 38) Jak se mění BH loupané broušené rýže použitím technologie PARBOILED?
- 39) Čím se liší technologická úprava předvařené a pětiminutové rýže?
- 40) Co se označuje jako indiánská nebo-li divoká rýže? Jaké má použití?
- 41) Čím se vyznačuje Basmati rýže, červená rýže a jasmínová rýže?
- 42) Proč byla vytvořena zlatá rýže?