

## OTÁZKY PRO TÉMA CEREÁLIE

1. Kam se **botanicky (tzn. podle stavby rostliny) řadí obiloviny?**
2. **V jaké části obilného zrna jsou soustředěny:**  
**bílkoviny, minerální látky a celulóza, vitamín E a tuky, škrob?**
3. Čím se liší **sklovité a moučnaté obilky?**
4. Proč jsou u obilovin stanoveny **hygienické limity pro mykotoxiny?**
5. Které **druhy hmyzích škůdců znehodnocují celé obilky?**
6. Kterí **hmyzí škůdci napadají mlýnské výrobky?**
7. **Jaké skladovací podmínky** omezují životní pochody a výskyt hmyzích škůdců?
8. Vysvětlete **systém řízení jakosti ve skladu potravinářského zboží dle HACCP!**
9. Jaké **složení má lepek?**
10. Jaké **průmyslové využití nachází lepek?**
11. Které **vlastnosti lepku se posuzují při stanovení pekárenských vlastností mouky?**
12. Jak se označují **jednotlivá stádia tažnosti lepku?**
13. Jak se **v praxi projeví nedostatečná či nadměrná tažnost lepku?**
14. Které **fyzikálně-chemické a biologické vlivy způsobují změny vlastností lepku?**
15. Proč mají **mlýnské výrobky minimální trvanlivost 3 až 6 měsíců?**
16. Z jaké **suroviny se lepek průmyslově získává?**
17. Které **obiloviny obsahují lepek?**
18. Které **obiloviny nebo plodiny se stejným využitím lepek vůbec neobsahují?**
19. Jak **se označují výrobky vhodné pro celiaky?**
20. **Popište přínos CAC** pro ochranu **zdraví alergiků** (celiaků)!
21. Co je **celiakie?**
22. Uveďte **nejtypičtější projevy celiakie!**
23. Jak se **celiakie léčí?**