

Škroby

Škroby jsou zásobní polysacharidy, ukládají se do hlíz, semen, plodů, kořenů ...

Vlastnosti

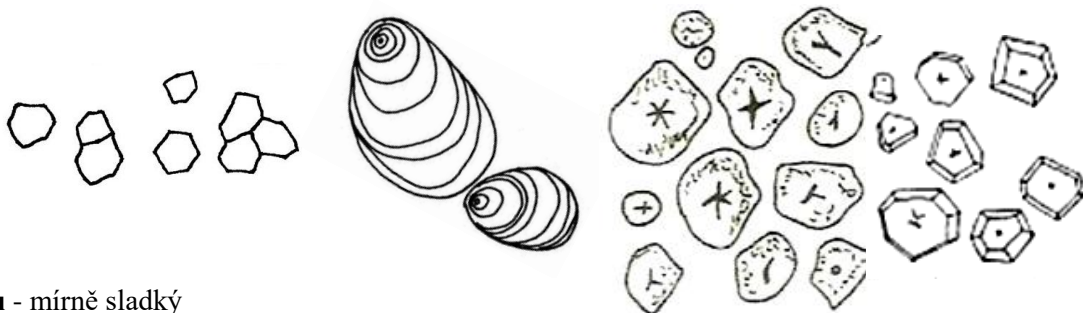
- v horké vodě **škrob bobtná a tvoří maz**, **po ochlazení tvoří rosol**
využití -
- **jódem se barví modře**
využití -
- jsou **bez chuti**

Získávání škrobů:

vypíráním škrobových zrn z rozmělněných surovin, využívá se nerozpustnosti škrobu ve vodě.

Jednotlivé druhy škrobů se liší:

- velikostí škrobových zrn
- **tvarem škrobových zrn**
- barvou
- teplotou mazovatění



úpravy škrobů:

- oxidace = **bělení**
- **mletí** na moučku
- výroba **škrobového sirupu** - mírně sladký
- **bobtnání za studena** - **pražením se škrob rozloží na dextriny schopné bobtnat ve studené vodě**
využití -
Zlatohnědá kůrka pečiva či hnědnutí jíšky je způsobeno rozkladem škrobu na dextrin.

Tržní druhy:



Použití -

