**Kávoviny**

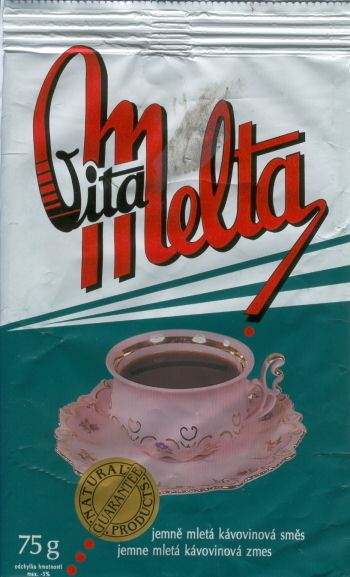
**1) Význam**

* **náhražky kávy bez obsahu kofeinu**
* mají vyšší výživovou hodnotu
* vhodné pro děti i těhotné ženy, osoby s problémy krevního oběhu

**2) Výroba**

* z **obilovin, sóji, směsi obilovin a ovoce, čekanky** ......
* pražením cukernatých nebo škrobnatých surovin dochází ke **karamelizaci sacharidů,** které **způsobují barvu a chuť nápoje**

**3) Tržní druhy**

* **Žitovka, KARO, Cikorka, Melta, Vita káva** (instantní) ....



**4) Minimální trvanlivost**

* **2 roky**  - kávoviny totiž obsahují ve srovnání s kávou méně - ……………………………………………………

**Otázky k tématu kávoviny:**

1. Jak vznikají kávoviny?
2. Proč jsou kávoviny vhodným nápojem pro děti?
3. Co je cikorka?
4. Které tržní druhy jsou v prodeji?

**Otázky k tématu kakao:**

1. Vysvětlete, co jsou kakaové boby?
2. Proč rostou kakaové plody na kmeni?
3. Které oblasti patří k největším světovým producentům kakaových bobů?
4. Jaké 2 nejvýznamnější složky obsahují kakaové boby?
5. Vysvětlete rozdíl mezi kakaovou hmotou a kakaovým práškem!
6. Čím se liší jednotlivé tržní druhy kakaových prášků?
7. Co se považuje za vadu v sortimentu kakaa?
8. Jaké podmínky je nutno dodržet při skladování a vystavování kakaa, aby nedošlo ke snížení jeho jakosti?
9. Jakou minimální trvanlivost má kakao?

**Kakao**

* **semena z plodů kakaovníku** - obsahují **povzbudivou látku theobromin** (hořký alkaloid) - až **1,7 %**
* plod **roste na kmeni** a na nejsilnějších větvích, **vyžaduje stín**
* původ - Střední Amerika
* nejvíce se pěstuje v - ……………………………………………………………………………………………..

**1) Sklizeň**

* plody dozrávají po celý rok
* v jednom plodu je **20 až 50 ks semen= kakaových bobů**
* boby obsahují **až 53 % tuku - kakaového másla** (je velmi stálé, taje při 320 - 330C)
* na plantáži se zbavují zbytků dužiny **kvašením - mění se barva, chuť a vůně**



**2) Zpracování v zemi spotřeby**

* boby se **praží se až ve zpracovatelském státě -** **pražením vzniká aroma,**

**mění se chuť (mizí kyselost a trpkost)**

* rozdrcené boby se melou - **vzniká kakaová hmota**
* **lisováním kakaové hmoty se oddělí kakaové máslo a tzv. kakaový koláč**, ze kterého

se mletím získá **kakaový prášek (**koláč se napouští alkáliemi, aby **nebyl prášek příliš kyselý)**

**3) Obchodní sortiment kakaa**

* jednotlivé druhy **se odlišují barvou a zbytkovým obsahem tuku v prášku - až 22 %**
* obsah tuku má vliv na výživovou hodnotu kakaa
* **Kakaový prášek konzumní**

…………………………………………………………………………………………

* **Kakaový prášek holandského typu**

…………………………………………………………………………………………

* **Instantní kakao** - …………………………………………………………………….
* **Výživné kakaové nápoje** - přídavek minerálních látek, vitamínů

**4) Vady**

cizí pachy, vyčichlé, **kakaový mol**, nakyslá chuť

**5) Skladování - T do 200C, sucho, chránit před světlem a sálavým teplem**

 minimální trvanlivost - …………………………………………………………………

