**OVOCE**

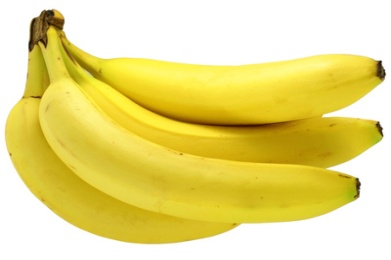
**1. Význam ovoce v lidské výživě**

**Biologická hodnota** – **vysoká**, ovoce je zdrojem **ochranných látek** – vitamínů (C,A,E), minerálních látek a

vlákniny (**vliv na peristaltiku**)

**Energetická hodnota** **– nízká**, výjimku tvoří plody:

**s vysokým obsahem sacharidů** - …………………………………………………………………………….

**s vysokým obsahem olejů** - ………………………………………………………………………………….



**2. Složení ovoce**

**Voda** (vysoký obsah je příčinou nízké trvanlivosti), **sacharidy** (fruktóza, glukóza, sacharóza, **pektin, celulóza), bílkoviny** (do **3 %**), **minerální látky,** organické kyseliny (ovlivňují chuť), silice (vůně), **třísloviny** (trpkost, na vzduchu oxidují - hnědnou), vitamíny (**A,E,C,B1**).

**2. Způsoby uchovávání ovoce**

* **v čerstvém stavu** – T = **5oC**, neporušené plody, pro **delší trvanlivost** mají sklady **upravenou atmosféru - CO2**
* **konzervované - mrazené**,………………………………………………………………………………………….

V důsledku **zrání a přezrávání** se mění vzhled, chuť, barva a vůně ovoce. Pro konzumaci jednotlivých skupin plodů jsou stanovena **doporučená stádia zralosti s typickými rozpoznatelnými projevy**.

**3. Chemická ochrana čerstvého ovoce**

Jedná se zejména o ochranu proti **plísním a hmyzu,** zejména u **citrusů (modrá a zelená hniloba) a banánů.**

**Inspekce** - ………….. - **dohlíží na dodržování značení ovoce v obchodní síti!**

Chemicky ošetřené ovoce musí být na obalech viditelně označeno nápisy, např. **"plody chemicky ošetřeny", "kůra nezpůsobilá k používání", "před použitím omýt v pitné vodě"!**

**4. Jakostní stupně u ovoce**

Ovoce musí být **při prodeji označeno jakostním stupněm, odrůdou, zemí původu a cenou**.

**Chlazené balené ovoce musí být označeno** i - ………………………………………………………………………

**1.jakostní stupeň** - v 1. a 2. jakostní třídě má zákazník nárok na reklamaci!

bezvadné zboží, povolena pouze drobná poranění slupky, ovoce je **plně vyvinuté a vybarvené**, **nesmí být poškozeno chorobami a škůdci, je stejně velké**, velikost odpovídá požadavkům norem na 1. jakost!

**2.jakostní stupeň**

povolena poranění slupky, ale poškození a otlaky nesmí zasahovat hluboko do dužiny plodů, **bez poškození chorobami a škůdci**, velikost odpovídá požadavkům norem na 2. jakost!

**Nestandard -** povoleny **vady vzhledu**, ale **nesmí být napadeno hnilobou**! **Plody mají různou velikost**!

U nestandardu nelze uplatnit nárok na reklamaci!

**Charakteristika výběru**

ovoce je **plně vyvinuté a stejnoměrně vybarvené**, **nesmí být poškozeno chorobami a škůdci, je stejně velké, ale větší než odpovídá požadavkům na 1. jakost**

**Prodej výkroje** - je **zakázáno prodávat ovoce napadené hnilobou a vykrajované ovoce**, neboť plísně vylučují do **celého plodu nebezpečné látky a i po vykrojení** představují tyto plody **riziko pro zdraví spotřebitelů**!