

POTRAVINY ROSTLINNÉHO PŮVODU MLÝNSKÉ A PEKÁRENSKÉ VÝROBKY

- jsou zdrojem sacharidů (škrobu)
- základní surovinou pro mlýnské a pekárenské výrobky jsou obiloviny (pšenice, oves, ječmen, žito, kukuřice)
- jsou zdrojem některých minerálních látek, vitamínů skupiny B, sacharidů, buničiny

Mlýnské výrobky

- mouka, krupice, krupky, kroupy, ovesné a pšeničné vločky, jáhly, pohanka, rýže

Mouka

Nejrozšířenější mouky jsou:

- **hladká**
- **polohrubá**
- **hrubá**
- **speciální**

Podle obiloviny, ze které je mouka vymletá známe:

- **mouka žitná** – tmavá – ze žita
- **mouka pšeničná** - bílá – z pšenice
- různé směsi

Mouku je třeba skladovat v suchu a před upotřebením prosít.

Ostatní mlýnské výrobky

- **krupice**
- **krupky, kroupy** – vyrábí se z ječmenných obiliek větším a menším obrušováním slupek
- **ovesné a pšeničné vločky** – loupané obilky, které se čistí, spařují, rozmačkávají, suší
- **jáhly** – vznikají obrušováním tvrdých slupek obiliek prosa
- **pohanka** – jsou zrna rdesnovitých rostlin
- **rýže** – mnoho druhů, tvarů, velikostí, zrna se loupají a obrušují