Cestoviny

* **Charakteristika**

Cestoviny sú trvanlivé cereálne výrobky. Sušené konzervované polotovary ktoré sa musia dohotoviť varením. Poznáme aj vákuovo balené cestoviny. Suroviny na výrobu cestovín:

Hlavná surovina je múka, vplýva na vzhľad a celkovú kvalitu cestovín. Najvýhodnejšia je **semolinová**, špeciálna cestovinárska múka

Obsahuje vysoký podiel lepku 36-50% zabezpečuje pevnosť, pružnosť a rozvarenosť. Ďalšia surovina na výrobu cestovín sú vajcia – slepačie alebo sušené. Vajcia zlepšujú farbu, zväčšujú pevnosť pri varení, zväčšujú nutričnú hodnotu.

* **Rozdelenie cestovín podľa tvaru a surovín**

Dlhé ( makróny a špagety)

Stredné ( rezance, nitovky, kolienka)

Krátke ( tarhoňa, písmenká, čísla, malé figúrky)

Točené (nitovky, zvrtky)

**Podľa surovín**

Nevaječné – cholesterové diéty

Vaječné

Cestoviny ochutené

ZEA – obohatené kukuričnou múkou

Zeleninové – s prísadou zeleninových pást a štiav

* **Technologický postup výroby cestovín**

Príprava a miesenie cestovín → výroba cesta miesením (múka, voda, prísady)

→ tvarovanie cesta ( lisovanie cez matice, valcovaním, krájaním)→ predsušenie

→ sušenie → balenie → expedovanie

Výroba cesta

Miesenie cesta v uzavretom žľabe, ktorý je zároveň lisom na výrobu cesta cez matice. Sú to kovové platne ( kruhové obdĺžnikové) Druhy matíc : kotúčové kruhové . Cesto vychádza z matrice, odrezávajú nože na cestoviny požadovanej dĺžky. Predsušiarne a sušiarne 1. Okukovanie cesta 2. Predsušenie rýchle 36-46ºC 3. Sušenie v sušiarni 6-12 hodín. Balenie – vrecúškové obaly , PP, PE,...

* **Cestoviny vo výžive**

 Cestoviny obsahujú bielkoviny, sacharidy, vodu a nízky podiel tuku. Obsah bielkovín a vláknin závisí od toho, či ide o vaječné alebo bezvaječné cestoviny. Z minerálnych látok je v nich najmä vápnik, fosfor, stopové prvky železo a zinok. Sú ľahko stráviteľné .

* **HACCP pri výrobe cestovín**

Vstupná kontrola a hodnota akosti surovín.

Hodnotenie

* Senzorické
* Subjektívne (vzhľad, farba, povrch, lom)
* Analytické ( laboratórne)

Protokol č. 17

Stanovenie očkovitosti, zlomkovitosti, varivosti