

Jakost technologická

Technologická jakost je velmi důležitý ukazatel pro výrobce, protože může do značné míry ovlivnit zpracovatelské náklady, tedy nabídkovou cenu.

Technologická jakost má dva aspekty, a to **obsah účinné látky** a **zpracovatelnost**.

- **Obsah účinné látky** je důležitý tam, kde se tato látka získává jako hlavní produkt, tedy například při zpracování olejnin na oleje, cukrovky na sacharózu nebo při výrobě škrobu z brambor či obilovin. Také cukernatost vinných hroznů určuje jakost finálního produktu – rozhoduje tedy o ceně.
- Proti tomu **zpracovatelnost** udává schopnost suroviny být zpracována anebo schopnost vyrobit potravinářský výrobek s požadovanými vlastnostmi s minimálními ztrátami během zpracování a použití standardní co možná nejjednodušší technologie.

Při výrobě bramborových hranolků rozhoduje velikost a tvar brambor, optimální jsou velké a podlouhlé tvary, protože je při jejich zpracování minimální odpad. Zvláštními typy brambor jsou rovněž brambory salátové.

U masa vedle výtěžnosti hrají roli výskyt tzv. vad masa PSE a DFD, vhodnost masa pro uzenářskou výrobu (schopnost vázat vodu).

Obsah aminového dusíku u cukrovky (zvyšuje podíl melasy) a N-látek ve sladovnickém ječmeni rozhodují o finální jakosti piva kromě jiných parametrů.

U olejnin je to stupeň poškození olejnatých semen, protože ty se mohou stát při skladování zdrojem hydrolytických produktů a tím zvýšení nároků na zpracování a zvýšení technologických ztrát.

U zpracování oliv stav suroviny rozhoduje o senzorické jakosti oleje. U zpracovávaných velkých partií např. obilovin při mletí je důležité, aby zpracovávané partie byly jakostně vyrovnané a nebylo nutné upravovat mlecí režim – to také zvyšuje náklady snížením produktivity.

Tyto příklady lze najít pro každou zpracovávanou surovinu.

Odkazy

Související články

- Základní pohled na jakost potravin
- Jakost hygienická
- Jakost nutriční
- Jakost senzorická
- Jakost užitná
- Jakost informační

Zdroj

- PERLÍN, Ctibor. *Základní pohled na jakost potravin* [online]. [cit. 2012-03-09]. <<https://el.lf1.cuni.cz/p78987867/>>.