

MĀCĪBU MATERIĀLS MODULIM - “PĀRTIKAS PRODUKTU UN IZEJVIELU PIRMAPSTRĀDE”

PROFESIJA -KONDITORS

D.Šimkevica

Several parallel white lines of varying lengths and slopes are positioned in the bottom right corner of the slide, creating a modern, abstract graphic element.

OLU UN OLU PRODUKTU PIRMAPSTRĀDE



KAS IR OLA?

- Olas, ir viens no vērtīgākajiem pārtikas produktiem, kuru izmanto ļoti plaši ēdienu gatavošanā un konditorejas izstrādājumu ražošanā.
- Olas satur: ūdeni, olbaltumvielas, taukus, ogļhidrātus un minerālvielas(fosforu,dzelzi,sēru),A,D,K,E un B vitamīnus,aminoskābes.
- Vistu olas vidēji satur 32%dzeltenuma,56%baltuma,12%čaumalas



OLAS DZELTENUMS

- Olas dzeltenums ir vērtīgākā olas sastāvdaļa, jo tajā ir neaizvietojamās aminoskābes, tauki un lecitīns.
- Tas stabilizē tauku un ūdens maisījumu un mīklā darbojas kā emulgators, uzlabojot tās īpašības.
- Dzeltenums ir bagāts ar holesterīnu.



OLAS BALTUMS



□

- Olas baltumam piemīt ļoti labas putošanās īpašības.
- Olas baltumu veido 90% ūdens un 10% proteīna, tajā ir daudz vērtīgu vitamīnu un minerālvielu. Vienā olas baltumā ir 54 mg kālija, kas nepieciešams iekšējo orgānu darbības veicināšanai.

•

OLU VEIDI



- **Vistu** olas-visizplatītākās dažādu ēdienu pagatavošanā
- **Zosu** olas, pīļu olas-ūdens putnu olām dzeltenuma attiecība pret baltumu ir lielāka.
- **Paipalu** olas-iecienīts kā īpaši diētisks produkts, jo tās var lietot uzturā arī tie , kuriem citu putnu olas izraisa alerģiju.
- **Strausu** olas-līdzvērtīga 20-23 vistu olām
- **Tītaru** olas-2 reizes lielāka par vistu olu





pavisar
svaiga t
svaigu
m, vai s



**Ēdināšanas, maizes un konditorejas ražošanas
uzņēmumos, izmantojot svaigas olas, īpaša
uzmanība jāveltī higiēnas prasībām.**

**Uz čaumalas vai olu dzeltenumā var būt sastopami
patogēnie mikroorganismi -
salmonellas.**

Three parallel white lines of varying lengths are positioned in the bottom right corner of the slide, slanted diagonally upwards from left to right.

OLU PIRMAPSTRĀDE

- ▣ **Pirms izmantošanas notiek olu mazgāšana, dezinficēšana un noskalošana, notecināšana-žāvēšana**
- Tā izvairoties no inficēšanās ar salmonellas baktērijām
- Baktērijas iet bojā **5—25 minūšu laikā pēc karsēšanas 70—75 °C temperatūrā**, dažu sekunžu laikā pēc karsēšanas 100 °C temperatūrā. Sālītos un žāvētos produktos tās var izdzīvot pat vairākus mēnešus, ūdenī — līdz 10 nedēļām, olās — 3 nedēļas.



DEZINFICĒTU OLU UZGLABĀŠANA UZŅĒMUMOS

- Olas uzglabā **markētās** kastēs, bļodās
- Lielās bļodās tās tiek apstrādātas ar dezinfekcijas šķīdumu pirms lietošanas.
- Olu derīguma termiņš ir atšķirīgs un to parasti norāda ražotājs.
- ZENYER 301AP egg processing line egg washing grading auto packing 5000 eggs/hour (youtube.com)

OLU MARKĒŠANA



s Republik
Uz katras
uzglabā at
s +2-+6 g



OLU PRODUKTI



- Olu pulveris-kaltēta, pasterizēta svaigu olu masa.1kg produkta satur aptuveni 80 olu sausnas. Lai izmantotu, daļai pulvera pievieno ūdeni un samaisa,atļauj uzbriest.
- Uzglabā -2+10C hermētiskā tarā līdz 12 mēnešiem.

- Olu melanža- sasaldēta olu baltuma un dzeltenuma maisījums dabīgajā proporcijā. Gan arī no baltuma un dzeltenuma atsevišķi. Lai iegūtu kvalitatīvu produktu, olas rūpīgim šķiro pēc to kvalitātes, netīrās olas mazgā un dezinficē. Masa tiek iepildīta hermētiski slēgtā skārda kārbās uzglabā -8-9 C temperatūrā līdz 8 mēn.
-
- Pirms izmantošanas atlaidina +18-20C temperatūrā pirms lietošanas saskalo, uzglabā 48h 0-4C temperatūrā.

- Pasterizēta olu, olu dzeltenuma un olu baltuma masa ar un bez piedevām dažāda izmēra iepakojumos



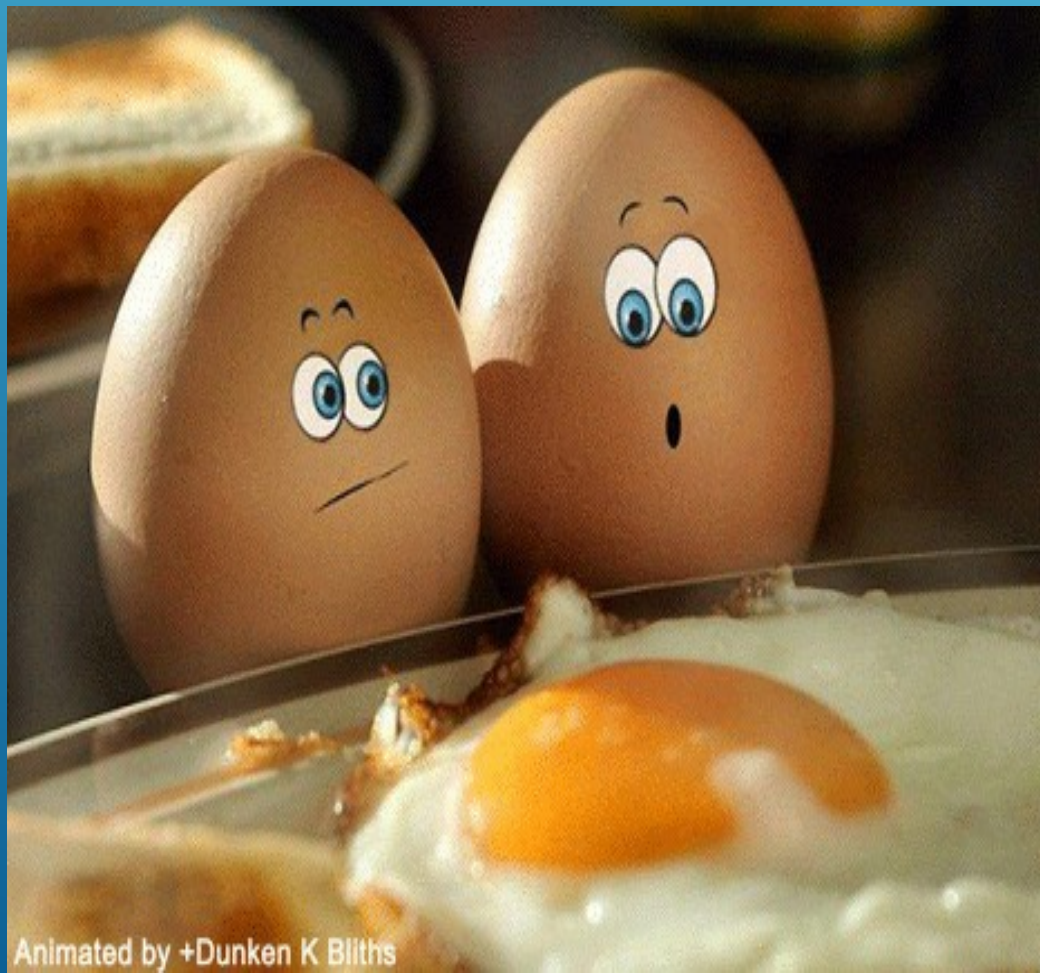
IZMANTOTIE AVOTI

Olu pulveris (affuo.com)

olu baltumi: daudz olbaltumvielu, maz visa (infosante24.com)

L.Brūvere "Pārtikas produktu prečzinība"

▮ Paldies par uzmanību!



Animated by +Dunken K Bliths