**Škroby**

**Škroby jsou zásobní polysacharidy,** ukládají se do **hlíz, semen, plodů, kořenů** ...

**Vlastnosti**

* v horké vodě **škrob bobtná a tvoří maz**, **po ochlazení tvoří rosol**

 využití - ……………………………………………………………………………………………………………..

* **jódem se barví modře**

 využití - ……………………………………………………………………………………………………………..

* jsou **bez chuti**

**Získávání škrobů:**

**vypíráním škrobových zrn** z rozmělněných surovin, využívá se nerozpustnosti škrobu ve vodě.

**Jednotlivé druhy škrobů se liší:**

* velikostí škrobových zrn
* **tvarem škrobových zrn**
* barvou
* teplotou mazovatění

úpravy škrobů:

* oxidace = **bělení**
* **mletí** na moučku
* výroba **škrobového sirupu** - mírně sladký
* **bobtnání za studena** - **pražením se škrob rozloží na dextriny schopné bobtnat ve studené vodě**

 využití - ……………………………………………………………………………………………………………

 Zlatohnědá kůrka pečiva či hnědnutí jíšky je způsobeno rozkladem škrobu na dextrin.

**Tržní druhy:**



Použití - ……………………………………………………………….......................................................................

