**Ocet**

1) **Chemické složení**

**zředěná kyselina octová** v koncentraci **5 až 10 % - nejčastěji 8 %**

**2) Význam ve výživě**

* **ochucení, konzervace kyselým prostředím** (brzdí hnilobné bakterie)
* **pochutina** bez výživové hodnoty

**3) Výroba a přehled základních druhů přírodního kvasného octa**

* vzniká **octovým kvašením slabě alkoholických tekutin**, kvašení způsobují bakterie octového kvašení, ocet se ředí, filtruje a **barví roztokem karamelu**
* podle výchozí suroviny se rozlišuje:

a) **kvasný lihový ocet** - vzniká **octovým kvašením zředěného lihu** v ocetnici naplněné bukovými hoblinami

druhy - **konzumní ocet 8 % a konzervárenský ocet 10 %**

b) **kvasný vinný ocet** - **kvašením révových vín**, octy mají **více aromatických a chuťových látek** z vína

druhy - **pravý vinný ocet 6 % a vinný ocet 8 % (směs vinného a lihového octa** 1:1)

červený, bílý, rosé

**sherry ocet** - je ze **4 až 5 letého sherry, zraje v dubových sudech**

**ACETO BALSAMICO** - **zraje 6-20 let**, **sladkokyselý**, během zrání se přidávají mošty ze sladkých hroznů

c) **kvasný ovocný ocet** - **kvašením ovocných vín** - **6 %**, **jablečný, šípkový, hruškový ..**

g) **AROMATIZOVANÉ OCTY** - obsahují **výtažky z koření a bylin**, vyrábí se vyluhováním ve vinném octu

* **vyluhováním bylin** - estragonový, bazalkový, chilli, saturejkový, rozmarýnový, tymiánový ..
* **vyluhováním zeleniny a ovoce** - česnekový, koprový, feferonkový, citronový, malinový ...
* **vyluhováním květů** - fialkový, růžový ocet

**4) Jakostní znaky octa**

* čirý, **bez zákalu**, nesmí obsahovat **octová háďátka** - červíci o velikosti 1 mm
* nesmí mít **octový křís** - bakteriální povlak

**5) Skladování - chránit před přímým slunečním zářením**





