

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 očetnici naplněné bukovými hoblinami
druhy - konzumní ocet 8 % a konzervářský 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

