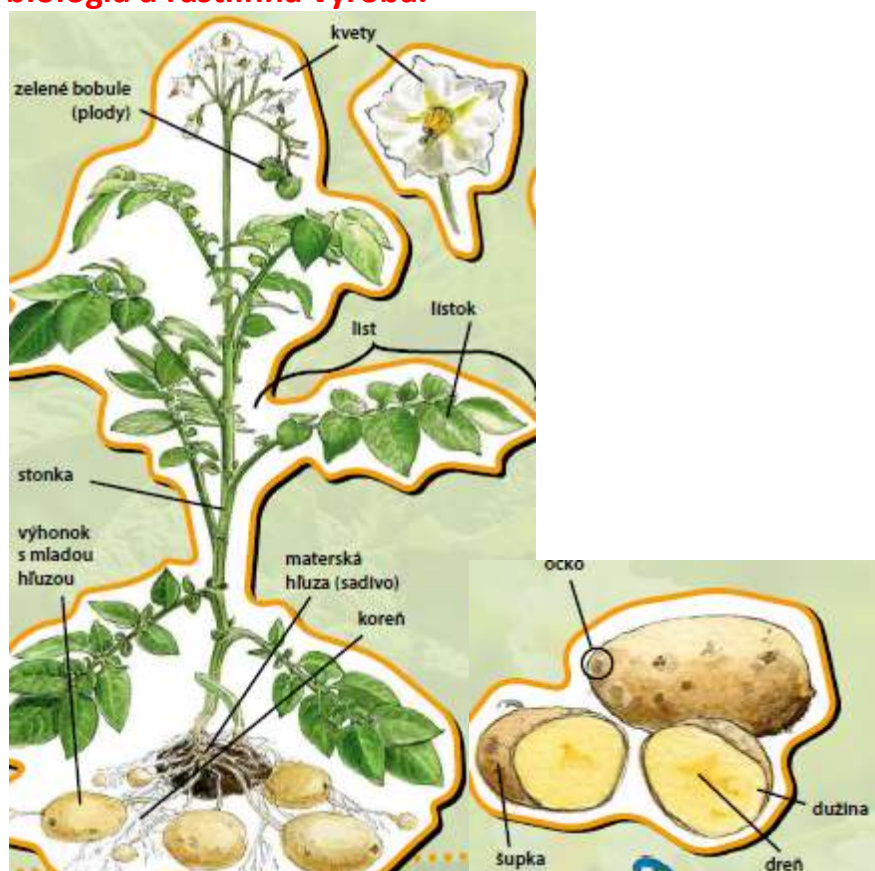


Téma : **TECHNOLÓGIA PESTOVANIA ZEMIAKOV**

1/ Biologická charakteristika : samoštúdium s využitím vedomostí a poznámok z predmetov biológia a rastlinná výroba.



2/ Nutričná charakteristika

Bežné konzumné zemiaky obsahujú približne **24 % sušiny**, z toho približne **75 %** tvorí **škrob** a asi **2 %** rozpustné **cukry**. **Bielkoviny** tvoria okolo **5 – 10 %** sušiny a **tuky** okolo **0,4 %** sušiny. Hľuzy ďalej obsahujú významné množstvá **kyseliny citrónovej**, **polyfenolov**, minerálnych látok (**Mg, Fe, Zn, Cu, Mn, P, I, Ni, Ca, K** a iných) a vitamínov **C, B1, B2** a **PP**. Obsah vitamínu C je premenlivý v závislosti na dobe a spôsobe uskladnenia zemiakov a obvykle sa pohybuje v rozmedzí 9 – 25 mg/100g. Práve obsah vitamínu C a schopnosť zemiakov uchovávať tento vitamín robí zo zemiakov tzv. ochrannú potravinu proti skorbutu. Vo výžive plnia zemiaky aj ďalšie funkcie, a to objemovú (dostatočne zaplňujú tráviacu sústavu) a sýtiacu (poskytujú dostatok energie vo forme **sacharidov**). Zároveň sa zemiaky odporúčajú ako diétna strava, pretože obsahujú výrazne menej sušiny než **obilniny** a teda aj menej využiteľnej energie.

3/ Druhy zemiakov

Podľa použitia ich delíme na:

1. **Konzumné** – stolové by mali obsahovať viac bielkovín a menej škrobu sú určené na ľudskú spotrebu.
2. **Priemyselné** – mali by obsahovať viac škrobu a používajú sa na výrobu liehovín
3. **Krmne**

Podľa obdobia zberu: **Skoré** – zbierajú sa v máji a júni, **poloskoré** – v júli, septembri, **neskoré** – september, október a sú určené na skladovanie.

Podľa vlastnosti sa konzumné zemiaky delia na 4 varné typy:

1. **Varný typ A** používajú na prípravu šalátov, na prílohy nerozvárajú sa a majú pevnú lojovitú štruktúru
2. **Varný typ B** – používajú sa na prípravu príloh, sú polo pevné, polo múčne a majú hrubšiu štruktúru.
3. **Varný typ C** – používajú sa na prípravu príloh, zemiakových kaš, viac sa rozvárajú.
4. **Varný typ D** – sú silno múčnaté, rozvárajú sa a používajú sa na výrobky.