**Temat nr 1: Klasyfikacja żywności.**

1. Wyjaśnienie pojęcia.
2. Podział klasyfikacji żywności.
3. **Klasyfikacja żywności** to proces grupowania produktów spożywczych na podstawie ich podobieństw i różnic. Klasyfikacja żywności pozwala na łatwiejsze zarządzanie produktami, kontrolę jakości oraz ułatwia konsumentom wybór odpowiednich produktów zgodnie z ich preferencjami i potrzebami żywieniowymi.

Klasyfikacja żywności to proces, w którym produkty spożywcze są podzielone na różne kategorie na podstawie ich składu, wartości odżywczych i innych cech. Jest to ważne narzędzie dla konsumentów, którzy chcą dokonywać świadomych wyborów żywieniowych.

Podstawowym celem klasyfikacji żywności jest zapewnienie konsumentom informacji na temat składu i wartości odżywczych produktów spożywczych. Dzięki temu mogą oni dokonywać świadomych wyborów i wybierać produkty, które najlepiej odpowiadają ich potrzebom żywieniowym.

Klasyfikacja żywności opiera się na różnych kryteriach, takich jak skład, wartość odżywcza, sposób produkcji i wiele innych. Wiele krajów ma swoje własne systemy klasyfikacji żywności, które są dostosowane do ich specyficznych potrzeb i wymagań.

W niektórych krajach klasyfikacja żywności jest obowiązkowa, a producenci muszą dostarczyć informacje na temat składu i wartości odżywczych swoich produktów.
W innych krajach klasyfikacja żywności jest dobrowolna, ale wiele firm decyduje się na jej stosowanie, aby zwiększyć zaufanie konsumentów do swoich produktów.

Klasyfikacja żywności może być również pomocna dla osób z alergiami lub nietolerancjami pokarmowymi. Dzięki informacjom na temat składu produktów mogą one unikać składników, które mogą wywołać u nich reakcje alergiczne lub nietolerancje.

Ważnym aspektem klasyfikacji żywności jest również ochrona konsumentów przed oszustwami i fałszerstwami. Dzięki dokładnym informacjom na temat składu i wartości odżywczych produktów, klienci mogą unikać produktów, które są fałszywe lub niezgodne z ich oczekiwaniami.

1. **Podział produktów:**
2. pochodzenie produktu:
* roślinne ( zboża, owoce, warzywa, nasiona strączkowe);
* zwierzęce (mięso, ryby, jaja, mleko);
* mineralne (sól);
* mieszane (odżywki, koncentraty).
1. skład chemiczny:
* białkowe (mięso, ryby, jaja, mleko i jego przetwory);
* tłuszczowe (masło, oleje, smalec);
* węglowodanowe (cukier buraczany, trzcinowy, miód pszczeli, syropy, mąka pszenna, ziemniaczana, kasze, pieczywo;
* witaminowe (owoce, warzywa).
1. stopnia przetworzenia:
* naturalne nieprzetworzone i nieutrwalone (mleko surowe, ziemniaki, jaja);
* przetworzone i utrwalone przez zamrażanie, sterylizację, wysuszenie, dodatek środków chemicznych).
1. stopnia przygotowania do bezpośredniego spożycia:
* naturalne, niewymagające przygotowania (miód, owoce);
* naturalne, wymagające przygotowania (ziemniaki, ryby);
* półprodukty - surowce żywnościowe, poddane częściowo obróbce technologicznej, które wymagają obróbki cieplnej (filety rybne, mięso porcjowane, gotowane dania mrożone);
* przetwory gotowe do spożycia (chleb, wędlina).
1. przydatności do przygotowania:
* trwałe (mała zawartość wody): owoce suche, mleko w proszku;
* nietrwałe (duża zawartość wody): mleko, mięso.

Literatura:

* https://www.modraodra.pl/;
* <https://www.modraodra.pl/>;
* „Sporządzanie napojów i potraw”, Anna Kmiołek, WSiP, Warszawa 2013.