

Všechny vás zdravím,

pro zopakování učiva o cukrech, tucích a bílkovinách doporučuji shlédnout video NEZkreslená věda III: Metabolismus – o přeměně látek

<https://www.youtube.com/watch?v=TMnX76SIKDY>

Dnes se ještě podíváme na výrobu cukru a papíru

Výroba řepného cukru

- v ČR se sacharóza vyrábí z cukrové řepy
- bulvy řepy se po sklizni sváží do cukrovarů
- zde se důkladně omyjí a nakrájí na tzv. řepné řízky
- řízky se promyjí horkou vodou – tím dojde k extrakci (vyluhování) cukru
- zakalený cukrový roztok se pročistí hašeným vápnem a zfiltruje
- po odpaření přebytečné vody se odstředí cukr hnědé barvy
- jeho promytím vznikne klasický cukr bílý

ODKAZ na video Výroba cukru - <https://www.youtube.com/watch?v=EquHI0QF6A>

Výroba papíru

- papír byl vynalezen kolem roku 100 v Číně
- jeho základem je polysacharid celulóza
- papír se vyrábí především z dřevní štěpky a recyklovaného papíru:
 - suroviny se mechanicky rozemelou a smíchají s vodou
 - do směsi se přidá řada látek (kyseliny, klíždla, kaolin, ...)
 - vzniklá suspenze se odvádí na papírenská síta
 - nadbytečná voda se ze vzniklé hmoty odstraňuje pomocí lisů
 - vlhký papír se následně dosušuje
 - na ávěr se namotává na role a nařezává dle potřeby

ODKAZ na video Výroba papíru - https://www.youtube.com/watch?v=v1UH_JYUsQw