

## PL 5 – Marmeláda

Spoustě lidí se při zmínce něčeho sladkého vybaví domácí marmeláda. Někteří z vás i tuší, jak se taková marmeláda dělá. Očištěné ovoce se nakrájí či namele, přidá se cukr, následně se směs krátce povaří, přidá se želírovací látka (pektin) a nakonec se marmeláda zavaří.



1. Jaká je hmotnost cukru obsaženého ve sklenici marmelády (350 g)? Hmotnostní zlomek cukru v marmeládě je 41 %.

Do marmelád se přidává cukr, protože ovocné marmelády vzniklé pouze z ovoce by mohly být málo sladké a moc kyselé. Naše marmeláda má hmotnostní zlomek ovoce 70 %. To znamená, že zbylou část tvoří přidaný cukr.

2. Jaká je hmotnost přidaného cukru ve sklenici marmelády? Jaká je hmotnost cukru, který pochází z ovoce?

3. Meruňky, které jsme použili pro výrobu marmelády obsahují 8 g cukru na 100 g ovoce. Při vaření marmelády se část vody z meruněk odpaří, ale hmotnost cukru zůstane stejná. Jakou hmotnost meruněk musíme použít pro výrobu jedné sklenice marmelády?