

## 7. PŘEHLED POUŽITÉ LITERATURY

Při psaní skript bylo použito literatury bez číslování:

Beckett S.T.: *Moderne Scholadentechnologie*, Behrs Verlag, 1990 Hamburg, ISBN 3-925673-76-8

Bretschneider R., Čopíková J.: *Technologie cukrovarnictví – technologie cukrovinek*, SNTL, 1984, Praha, skripta VŠCHT

Bubník Z. a kol.: *Sugar technologist manual*, Bartens 1995, Berlín, ISBN 3-87040-5-056-0

Dziedzic S.Z., Kearsley M.W.: *Glucose Syrups: Science and Technology* Elsevier, London, 1984, ISBN 0-85334-299-7

Minifie B.W.: *Chocolate, Cocoa and Confectionery*, vi Book, New York, 1989, ISBN 0-442-26521

Odborné projekty studentů Ústavu chemie a technologie sacharidů, školní rok 1998/1999

VŠCHT v Praze Marcely Černé, Heleny Bednářové, Jana Matyáše a Jana Tůmy.

Rašper V.: *Technologie čokolády a cukrovinek*, SNTL, 1963, Praha, skripta VŠCHT

Velíšek J.: *Chemie potravin*, OSSIS, Pelhřimov, 1999, ISBN 80-902391

Zákon o potravinách a tabákových výrobcích č.110/1997 Sb.

Dále bylo použito literatury

1. Webbové stránky Internetu

a) <http://icco.org/> a *Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics*,

b) <http://www.candyusa.org/sweetnews.html>

2. Cakebread S.H.: *Confectionery ingredients. Vapour pressures of carbohydrate solutions*, *Conf.Product.* **38**, 407-410, 486-490, 496, 638-640, 668 (1972)

3. Rüegg M., Blanc B.: *The Water Activity of Honey and Related Sugar Solutions* *Lebensm.-Wiss.u.Technol.* **14**, 1-6 (1981)

4. V části 1.4.2 Aromata a barviva bylo použito textů Dr.Františka Vonáška

5. Young A.M.: *The Cocoa Tree and the Environment*, *Manuf.Conf.* **79**, 69-78 (1999)

6. Urbanski J.J.: *Chocolate Flavor/Origins and Descriptions The Effects of process and Bean Source* *Manuf. Conf.*, **72**, 73-78, 82-82 (1992)

7. Kattenberg, H.R.: *The Application of Cocoa Powders in Chocolate Confectionery* *Manuf.Conf.* **75**, 73-82 (1995).

8. Fowler M.: *Improvements to the Cocoa Contract* *Manuf.Conf.*, **79**, 57-59 (1999)

9. O'Brien R.D.: *Fats and Oils*, Technomic Publishing Company, Inc., 1998, USA, ISBN 1-56676-363-0, s.299

10. Minifie B.W.: *Chocolate, Cocoa and Confectionery*, vi Book, New York, 1989, ISBN 0-442-26521, s.36

11. Minifie B.W.: *Chocolate, Cocoa and Confectionery*, vi Book, New York, 1989, ISBN 0-442-26521, s.39

12. Beckett S.T.: *Moderne Scholadentechnologie*, Behrs Verlag, 1990 Hamburg, ISBN 3-925673-76-8, s.106

13. Kunz M.: *Infra Red Roasting of Seed Kernels*, přednáška na semináři v College of the German Confectionery Industry in Sollingen, květen 1986

14. Minifie B.W.: *Chocolate, Cocoa and Confectionery*, vi Book, New York, 1989, ISBN 0-442-26521, s.45

15. Cros E.: *Cocoa Flavor Development: Effect of Post-harvest Processing* *Manuf.Conf.* **79**, 70-77 (1999)

16. Žák Z., Kratochvíl B., Kameníček J.: Rentgenová difrakce pro chemiky, Dům techniky ČSVTS Ústí n.Labem, 1985
17. Loisel C. a kol.: J.Am.Oil.Chem.Soc. **75**, 425-438 (1998)
18. Jong S. a kol.: J.Am.Oil.Chem.Soc. **68**, 895,898,901,902 (1991)**75**, 425-438 (1998)
19. Hartel R.W.: Fat Bloom During Storage  
Manuf.Conf. **79**, 89-99 (1998)
20. Velíšek J.: Chemie potravin, OSSIS, Pelhřimov, 1999, ISBN 80-902391-4-5, s.142
21. Klacik K.: Syrup Cooking Technology  
Manuf.Conf.**73**, 59-72 (1993)
22. O'Mara R.: Starch Selection in Jelly Gum Confections  
Manuf.Conf. **74**, 59-63, 1994
23. Weiglová A.: Texty o rozvoji cukrovinkářského průmyslu v Československu, rešeršní zdroje