

## Obsah

Úvod.....	7
1 Pokyny pro práci v technologické laboratoři .....	8
2 Nečokoládové cukrovinky .....	9
Úloha 2.1 Výroba kandytů.....	10
Úloha 2.2 Výroba lízátek .....	11
Úloha 2.3 Výroba roksových lízátek.....	12
Úloha 2.4 Výroba karamel .....	13
Úloha 2.5 Výroba agarového želé.....	14
Úloha 2.6 Výroba želatinového želé .....	15
Úloha 2.7 Výroba pektinového želé.....	16
Úloha 2.8 Výroba pastilek .....	17
Úloha 2.9 Výroba marshmallow .....	18
Úloha 2.10 Výroba fondánové hmoty .....	19
Úloha 2.11 Výroba nugátu.....	20
Úloha 2.12 Výroba šlehaného nugátu .....	21
Úloha 2.13 Faktory ovlivňující vlastnosti šlehaného karamelu .....	22
Úloha 2.14 Srovnání textury různých druhů želé cukrovinek .....	24
3 Čokoládové cukrovinky .....	27
Úloha 3.1 Výroba mléčné čokolády.....	28
Úloha 3.2 Výroba hořké čokolády .....	31
Úloha 3.3 Výroba bílé čokolády .....	32
4 Brambory .....	35
Úloha 4.1 Stanovení obsahu příměsí.....	37
Úloha 4.2 Třídění hlíz podle velikosti .....	39
Úloha 4.3 Důkaz škrobu Lugolovým roztokem.....	40

---

Úloha 4.4	Denzitometrické stanovení škrobnatosti .....	41
Úloha 4.5	Výtěžnost bramborového škrobu .....	42
Úloha 4.6	Stanovení stolní hodnoty a varného typu brambor .....	44
5	Ovoce a zelenina .....	51
Úloha 5.1	Důkaz přítomnosti antokyanů v různých druzích ovoce a zeleniny .....	52
Úloha 5.2	Důkaz škrobu a vizuální zkouška škrobu na řezné ploše u jablek .....	53
Úloha 5.3	Stanovení obsahu vzduchu v ovocné šťávě .....	55
6	Konzervace ovoce a zeleniny .....	56
Úloha 6.1	Příprava sterilované zeleniny .....	57
Úloha 6.2	Výroba džemu .....	60
Úloha 6.3	Výroba marmelády .....	61
Úloha 6.4	Výroba ovocného rosolu .....	62
Úloha 6.5	Výroba jablečných neslazených povidel .....	63
7	Rostlinné oleje a tuky .....	65
Úloha 7.1	Stanovení bodu tání tuku v kapilární trubičce posunem .....	68
Úloha 7.2	Stanovení bodu tuhnutí tuku .....	70
Úloha 7.3	Stanovení zákalu rostlinných olejů .....	72
Úloha 7.4	Výroba emulgovaného rostlinného tuku .....	73
8	Nealkoholické nápoje .....	76
Úloha 8.1	Výroba pomerančového nektaru s dužinou .....	77
Úloha 8.2	Příprava nálevů z pravých čajů v různém stupni fermentace k senzorickému hodnocení .....	79
Úloha 8.3	Příprava kávy a kávovin k senzorickému hodnocení .....	81
9	Luštěniny .....	83
Úloha 9.1	Poznávání jednotlivých druhů luštěnin .....	84
Úloha 9.2	Stanovení bobtnavosti luštěnin za tepla i za studena .....	85
Úloha 9.3	Stanovení vařivosti luštěnin .....	86

Úloha 9.4 Stanovení vařivosti a senzorické hodnocení těstovin s přídavkem cizrnové mouky.....	88
Použitá literatura .....	92