

Jak poznáme kvalitu? ČOKOLÁDA, KAKAO A VÝROBKY Z NICH

Prof. Ing. Jana Čopíková, CSc.

OBSAH

Předmluva	1
ÚVOD A VYMEZENÍ ZÁKLADNÍCH POJMŮ	2
Z HISTORIE	2
BOBY A JEJICH PRVOTNÍ ZPRACOVÁNÍ	3
Pěstování a sklizeň	3
Obchod s boby	3
ZÁKLADY VÝROBNÍCH TECHNOLOGIÍ	4
Pražení bobů	4
Výroba čokolády	5
Tvarování čokolády a výroba bonbonů	6
Kakaový prášek a kakaové máslo	8
Instantní kakaové směsi	9
Kakaové máslo a jeho „ekvivalenty“	9
Výroba polev z kakaového prášku	10
Výroba čokolády v ČR	11
KVALITA A NUTRIČNÍ VLASTNOSTI – A JAK JIM POROZUMĚT	11
Význam ve výživě	11
Kakao určené pro prodej spotřebiteli	12
Značení čokolád – základní požadavky na obsah látek	13
Co lze vyčíst z etikety	15
Vady na kráse	16
Značka fair trade	17
MÝTY O ČOKOLÁDĚ, DOTAZY SPOTŘEBITELŮ	17
Slovo o autorovi	18
Literatura a odkazy na zdroje	18
Edice – Jak poznáme kvalitu?	19