

OBSAH

1 POTRAVINY	5	2.1.1 Vědeckotechnický rozvoj v potravinář- ském průmyslu	46
1.1 Rozdělení potravin podle jejich funkce	5	2.2 Zásady a tendence výroby potravin, pokrmů a hotových jídel	49
1.2 Složení potravin	7	2.2.1 Zásady výroby konzervářenských výrobků	53
1.2.1 Bílkoviny	7	2.2.2 Zásady výroby polotovarů a hotových jídel (kuchyňská úprava)	54
1.2.2 Tuky	8	2.3 Tepelné zpracování potravin	56
1.2.3 Sacharidy (glycidy)	9	3 OBILOVINY, MLÝNSKÉ VÝROBKY, LUŠTĚNINY, MÁK	62
1.2.4 Vitamíny	9	3.1 Obiloviny	62
1.2.5 Minerální látky	14	3.1.1 Anatomie, chemické složení a fyziologie obilného zrna	62
1.2.6 Enzymy	17	3.1.2 Skladování obilovin	64
1.2.7 Voda	18	3.1.3 Nejdůležitější druhy obilovin	65
1.2.8 Organické kyseliny	18	3.1.4 Posuzování jakosti obilovin	69
1.2.9 Hormony	18	3.2 Mlýnské výrobky	71
1.3 Energetická, biologická a výživová hodnota potravin	19	3.2.1 Mouka	71
1.4 Význam a zásady racionální výživy	20	3.2.1.1 Chemické složení mouky	71
1.4.1 Výživová normativní doporučení	21	3.2.1.2 Posuzování mouky	72
1.4.2 Základní charakte- ristika léčebné výživy — dietního stravování	24	3.2.1.3 Přehled nejdůleži- tějšího sortimentu mouky a jakostní ukazatele mouky	74
1.5 Změny potravin	32	3.2.1.4 Vady mouky	78
1.5.1 Mikroorganismy v potravinářském průmyslu	32		
1.5.2 Ochrana biologické hodnoty potravin	35		
1.6 Základní popis funkce trávení	39		
2 PRŮMYSLOVÁ A KUCHYŇSKÁ ÚPRAVA POTRAVIN	42		
2.1 Potravinářský průmysl v procesu racionalizace výživy	44		