

Jak poznáme kvalitu? OBILOVINY A LUŠTĚNINY

Ing. Marcela Sluková, Ph.D., Ing. Pavel Skřivan, CSc., Ing. Radmila Dostálová,
Mgr. Jiří Horáček Ph.D.

OBSAH

1	Obiloviny	2
1.1	Úvod k tématu	2
1.2	Význam obilovin ve výživě	2
1.3	Složky obilného zrna	3
1.4	Zdravotní rizika spojená s obilnými bílkovinami	5
1.5	Charakteristika vybraných druhů obilovin	6
1.6	Mlýnské zpracování pšenice a žita	11
1.7	Typy mlýnských výrobků	12
1.8	Požadavky na kvalitu (jakost) mlýnských výrobků	14
1.9	Bezlepkové suroviny pro mlýnské a pekařské výrobky	15
1.10	Dotazy spotřebitelů	16
	Literatura	19
2	Luštěniny	20
2.1	Úvod k tématu	20
2.2	Význam luštěnin ve výživě	20
2.3	Složky semen luštěnin	20
2.4	Hlavní druhy luštěnin	23
2.5	Označování luštěnin	25
2.6	Nejvýznamnější výrobky ze sóji	26
2.7	Přidatné látky ve výrobcích z luštěnin	27
2.8	Požadavky na kvalitu luštěnin	28
2.9	Dotazy spotřebitelů	28
	Literatura	29
	Slovo o autorech	30
	Edice – Jak poznáme kvalitu?	30



Publikace byla vydána za podpory Ministerstva zemědělství ČR v rámci priority pracovní skupiny Potraviny a spotřebitel při České technologické platformě pro potraviny.

ISBN 978-80-87719-35-0 (Sdružení českých spotřebitelů, z. ú.)

ISBN 978-80-88019-09-1 (Potravinařská komora České republiky)