

# OBSAH

---

<b>ÚVOD</b>	3
<b>VÝROBA POTRAVINÁŘSKY NEZÁVADNÉ PRODUKCE</b>	3
Zemědělství - dodavatel výchozích surovin	4
Směrnice pro organické zemědělství	4
Potravinářské produkty (výrobky)	4
Svaz producentů a zpracovatelů biopotravin PRO-BIO	5
Posuzování potravin nejen podle chemických rozborů, ale podle kvality systému, v němž je vypěstován	6
<b>VÝROBA OBILOVIN</b>	6
Rozsah pěstování obilovin	7
Požadovaná jakost obilovin a nákupní ceny	7
Výroba makrobiotických obilovin	9
Výroba eko obilovin	10

<b>VÝROBA PŠENIČNÝCH A ŽITNÝCH MOUK (MLYNÁŘSTVÍ) . . . . .</b>	11
Výchozí suroviny . . . . .	11
Technologický postup výroby mouk . . . . .	11
Výrobní linka . . . . .	13
Výrobci technologického zařízení . . . . .	14
Mouky a otruby . . . . .	14
Výroba celozrnné a selské mouky . . . . .	15
Výroba mouky ze pšenice špaldy ( <i>triticum spelta</i> ) . . . . .	16
<b>VÝROBA JEČNÝCH KRUP . . . . .</b>	16
Výchozí suroviny . . . . .	16
Technologický postup výroby ječných krup . . . . .	17
Loupací - brousicí stroj . . . . .	17
Výrobci technologického zařízení . . . . .	18
Ječné kroupy (ČSN 56 0671) . . . . .	18
<b>VÝROBA OVESNÝCH VLOČEK . . . . .</b>	18
Výchozí surovina - oves setý ( <i>avena sativa</i> ) . . . . .	18
Technologický postup výroby ovesných vloček . . . . .	18
Výrobní linka . . . . .	19
Výrobci technologického zařízení . . . . .	20
Ovesné vločky . . . . .	20
<b>ZPRACOVÁNÍ POHANKY A PROSA . . . . .</b>	21
Výchozí suroviny . . . . .	21
Technologický postup výroby pohankových krup a výrobní linka . . . . .	21
Technologický postup výroby jáhlových krup a výrobní linka . . . . .	22
Výrobci technologického zařízení . . . . .	23
<b>ZPRACOVÁNÍ KUKUŘIČNÉHO ZRNA . . . . .</b>	23
Výchozí surovina . . . . .	23
Technologický postup zpracování kukuřičného zrna a výrobní linka . . . . .	23
Výrobci technologického zařízení . . . . .	24
Mlýnské výrobky z kukuřice . . . . .	24
Výroba kukuřičné polenty . . . . .	25
<b>VÝROBA CHLEBA A BÍLÉHO PEČIVA (pekařtví) . . . . .</b>	25
Výchozí suroviny . . . . .	26
Technologický postup výroby chleba a bílého pečiva . . . . .	26

Výrobní linka a stroje pro přípravu těsta . . . . .	27
Výrobci technologického zařízení . . . . .	28
Pekařské výrobky . . . . .	28
<b>VÝROBA TĚSTOVIN . . . . .</b>	<b>29</b>
Výchozí suroviny . . . . .	29
Technologický postup výroby těstovin . . . . .	29
Výrobní linka . . . . .	30
Výrobci technologického zařízení . . . . .	30
<b>VÝROBA BEZVAJEČNÝCH TĚSTOVIN (BIOTĚSTOVIN) . . . . .</b>	<b>30</b>
<b>VÝROBA EXTRUDÁTŮ . . . . .</b>	<b>31</b>
Výchozí suroviny . . . . .	31
Technologický postup výroby extrudátů a výrobní linka . . . . .	32
Výroba krupek . . . . .	32
Výroba křehkého chleba . . . . .	33
Výroba masových analogů . . . . .	33
Výrobci technologického zařízení . . . . .	34
Extruzní výrobky (extrudáty) . . . . .	34
Výroba dietních extrudátů . . . . .	34
<b>ZÁVĚR . . . . .</b>	<b>35</b>
<b>LITERATURA . . . . .</b>	<b>36</b>