

OBSAH

ÚVOD	3
VÝROBA OVOCE A ZELENINY	3
Konzervace ovoce a zeleniny	4
Svaz pro integrované systémy pěstování ovoce (SISPO)	4
Svaz pro alternativní pěstování zeleniny (SAPZ)	5
PŘÍJEM, PRANÍ, TŘÍDĚNÍ, DĚLENÍ A LISOVÁNÍ OVOCE A ZELENINY	6
Praní	6
Třídění	7
Loupání	7
Dělení (řezání, drcení, pasírování)	7
Lisování	9
Výrobci technologického zařízení	10
VÝROBA KOMPOTŮ	10
Sterilace kyselých potravin	10
Technologický postup	10
Sterilátory	11
Výroba nízkoenergetických kompotů	12
VÝROBA STERILOVANÉ ZELENINY	13
Sterilace sterilované zeleniny	13
Výroba nálevu pro sterilovanou zeleninu	13
Výroba sterilovaného hrášku	14
Výroba sterilované zelené fazolky	14
Výroba sterilovaných okurek	14
Výroba sterilované zeleninové papriky	15
Plechové obaly	15
ZMRAZOVÁNÍ OVOCE A ZELENINY	16
Technologický postup	16
Zmrazovací stroje (zmrazovače)	16
Balení a skladování mražených výrobků	17
Zmrazování měkkého ovoce	18
Zmrazování zeleniny (hub)	18
SUŠENÍ OVOCE A ZELENINY	19
Sušení kusových výrobků proudem vzduchu	19
Sušení výrobků s rozmělněnou tkání	20
Sušení šťáv	21

Sušení ovoce (jablka, švestky)	21
Sušení kořenové zeleniny	21
Výroba müsli	22
ZPRACOVÁNÍ ZELÍ	23
Výchozí surovina	23
Požadavky na hlávkové zelí i. jakosti:	23
Skladování hlávkového zelí	23
Expedice hlávkového zelí ze skladu	24
Krouhání hlávkového zelí	24
Nakládání krouhaného zelí	25
Mléčné kvašení	25
Malospotřebitelské balení krouhaného zelí	26
VÝROBA PROTLAKŮ	27
Výroba jablečného protlaku	27
Výroba rajčatového protlaku	27
Výroba špenátového protlaku	28
VÝROBA MARMELÁD	29
Výchozí surovina	29
Technologický postup	29
Výroba dvouplodové marmelády	29
Vakuové odparky	29
Výroba povidel	30
VÝROBA DŽEMŮ	31
Výchozí suroviny	31
Technologický postup výroby džemu z chemicky konzervovaných polotovarů	31
Technologický postup výroby džemu ze sterilovaných polotovarů	31
Výroba džemů Light pro diabetiky	32
Výroba dětské a kojenecké výživy	32
ZÁVĚR	33
LITERATURA	34