

OBSAH

ÚVOD	3
VÝROBA BRAMBOR	3
Konzumní brambory	4
Průmyslové brambory	5
Výroba brambor v alternativním zemědělství	6
Příjem a praní bramborových hlíz	7
LOUPÁNÍ KONZUMNÍCH BRAMBOR PRO VELKOSPOTŘEBITELE	8
Výchozí surovina	8
Technologický postup loupání brambor	8
Výrobní linka firmy PPM - JORGENSEN	9
Výrobci technologického zařízení	9
Loupárna hlíz spz batňovice (okres Trutnov)	10
VÝROBA PŘEDSMAŽENÝCH BRAMBOROVÝCH HRANOLKŮ A LUPÍNKŮ	10
Výchozí surovina	10
Technologický postup výroby před smažených bramborových hranolků (na lince KIREMKO)	10
Výrobní linka firmy KIREMKO	11
Výrobci technologického zařízení	12
Kooperace při výrobě před smažených bramborových hranolků	13
ENZYMATICKÁ ÚPRAVA ODPADNÍCH BRAMBOR	13
Výchozí surovina	13
Technologický postup	13
Výrobní linka	14
Enzymatická úprava brambor při zkrmování v ZD Velká Chyška	14
VÝROBA BRAMBOROVÝCH VLOČEK (MOUKY)	15
Výchozí surovina	15
Technologický postup	15
Válcové sušárny	16
Bramborové vločky a mouky	16
VÝROBA BRAMBOROVÉHO ŠKROBU	16
Výchozí surovina	17
Technologický postup a výrobní linka	17
Bramborový škrob	18
Zdrtky	19
VÝROBA LIHU Z BRAMBOR (zemědělské lihovarství)	19
Výchozí surovina	19
Technologický postup a výrobní linka	20
Výrobci technologického zařízení	22
Rafinovaný líh	22
Výpalky	22

VÝROBA CUKRU	23
Výchozí surovina	23
Technologický postup a výrobní linka	23
Výrobci technologického zařízení	25
Cukrovamické výrobky	25
ZPRACOVÁNÍ MRKVE	26
Výchozí surovina	27
Loupání mrkve	27
Kostičkování, blanšírování a zmrazování mrkve	28
Kostičkování (plátkování, strouhání), chlazení a expedice mrkve	28
Sušení mrkve	29
Výroba mrkvové šťávy	29
Výrobci technologického zařízení	29
ZPRACOVÁNÍ CELERU	30
Výchozí surovina	30
Očištění, zbavení spodních kořínků a třídění celeru	30
Čistička - odlamovač spodních kořínků	31
Kostičkování, blanšírování a zmrazování celeru	31
Nové postupy zpracování celeru	32
Výrobci technologického zařízení	32
ZÁVĚR	32
LITERATURA	33