

O B S A H

ÚVOD	1
EKOLOGICKÉ FAKTORY OVLIVŇUJÍCÍ PRODUKCI VEGETABILNÍCH POTRAVIN	3
OBILNINY	6
Pšenice	8
Žito	13
Ječmen	17
Oves	19
Kukuřice	23
Rýže	29
Pohanka	31
Proso	33
Hygienická a technologická kritéria mouk	34
Faktory ovlivňující kvalitu zrání mouky při skladování	38
Chléb	40
Vady a choroby pekárenských výrobků	41
LUŠTĚNINY	47
Hrách	49
Fazole	49
Čočka	50
Sója	50
Využití luštěnin, hygienické posuzování	51
ZELENINA	53
Odrůdová charakteristika zeleniny	56
Košťálové zeleniny	56
Listové zeleniny	59
Salátové zeleniny	60
Řepíkové zeleniny	60
Stonkové zeleniny	61
Kořenové zeleniny	61
Cibulové zeleniny	64
Plodové zeleniny	65
Sklizeň a posklizňová úprava zeleniny	73

Skladování jednotlivých druhů zeleniny	74
Hygienické a technologické vady zeleniny	83
OVOCE	95
Chemické složení ovoce	96
Druhy ovoce	104
Hygienické posuzování ovoce	112
Charakteristika konzervářských výrobků z ovoce	113
HOUBY	115
Chemické složení a konzervace hub	115
Alimentární otravy houbami	118
Hygienické posuzování hub	119
POVZBUDIVÉ POCHUTINY	120
Kakao	120
Káva	121
Čaj	123
Hygienické posuzování	125
KOŘENÍ	126
Koření z kořenů a odděnků	127
Koření z kůry	129
Koření z listů a lodyh a listy	130
Koření z květů, pupat a jiných částí květních	133
Koření z plodů nebo jejich součástí, zejména semen	135
Chemické složení koření	146
Zpracování koření	148
Výroba esencí	150
KOŘENÍ PŘÍPRAVKY	151
NUTRIČNÍ SLADIDLA	158
Cukrovarnictví	160
Včelí med	164
Chemické složení medu	166
Hygiena včelího medu	168
ROSTLINNÉ TUKY	170
Zpracování olejnatých surovin	172

ŠKROBÁRENSTVÍ	176
Výroba škrobu	178
Škrobárenské produkty	180
Jakostní požadavky	181
VÝROBKY KVASNĚHO PRŮMYSLU	182
Víno	182
Láh	184
Pivo	185
Kvasnice	188
POTRAVINÁŘSKÉ ENZYMY	190
Názvoslovní enzymů	190
Imobilizované enzymy	191
Výroba enzymatických preparátů	192
PŘÍPRAVKY DO POTRAVIN	196
Látky prodlužující skladovatelnost potravin	197
Konzervační prostředky	197
Antioxidační látky	207
Látky upravující vzhled	210
Barviva	210
Bělidla	212
Látky upravující fyzikální vlastnosti	213
Zahušťovadla a želírující prostředky	214
Emulgátory a stabilizátory emulzí	217
Čeřidla a jiné stabilizátory	219
Látky upravující vůni	221
Přírodní vonné látky	222
Syntetické vonné látky	222
Látky upravující chuť včetně intensifikátorů a modifikátorů	223
Umělá sladidla	224
Látky hořké	225
Látky oxyselující	226
Intensifikátory a modifikátory chuti	229
Látky zvyšující biologickou hodnotu potravin	230
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	234