

OBSAH

1	PŘEHLED TRADIČNÍCH A NETRADIČNÍCH OBILOVIN.....	7
1.1	Úvod do problematiky	7
1.2	Produkce jednotlivých druhů obilovin.....	10
1.2.1	Pšenice	10
1.2.2	Žito.....	14
1.2.3	Rýže	16
1.2.4	Další významné obiloviny	18
1.2.5	Pseudoobiloviny.....	24
1.3	Struktura obilného zrna.....	27
1.3.1	Morfologická stavba zrna	27
1.3.2	Chemické složení zrna a jeho částí	28
1.3.3	Chemické složení různých obilovin	30
1.4	Složky obilného zrna.....	31
1.4.1	Bílkoviny obilovin	31
1.4.2	Sacharidy obilovin	45
1.4.3	Lipidy obilovin.....	66
1.4.4	Vitaminy, minerální látky a biologicky aktivní látky obilovin	67
2	ZÁKLADNÍ PRINCIPY PRIMÁRNÍHO VYUŽITÍ OBILNÉHO ZRNA.....	72
2.1	Úvod do problematiky	72
2.2	Potravinářské využití jednotlivých anatomických částí obilného zrna.....	73
2.2.1	Endosperm	73
2.2.2	Obalové a podobalové vrstvy.....	74
2.2.3	Klíček.....	75
2.3	Obilná masa a základní principy skladování obilí.....	77
2.3.1	Principy dlouhodobého skladování obilí.....	77
2.3.2	Skladovatelnost	78
2.3.3	Sypkost a samotřídění	86
2.4	Technologický postup skladování obilí.....	87
2.4.1	Příjem obilí.....	87
2.4.2	Kontrola jakosti a zařazení partie.....	88
2.4.3	Předčištění.....	89
2.4.4	Uskladnění obilí v síle	89
2.4.5	Výtok obilí ze síle	90
2.4.6	Způsoby transportu obilí.....	91
2.4.7	Skladištní škůdci	93
2.5	Třídění a dezintegrace – základní principy primárního zpracování obilovin....	94
2.5.1	Třídění sypkých směsí	94
2.5.2	Rozpojování – dezintegrace.....	102
2.6	Principy a potenciál standardní mlýnské technologie	105
2.6.1	Principy práce s obilím	110
2.6.2	Principy přípravy zrna k mletí	116
2.6.3	Dezintegrace a třídění ve standardním obilném mlýně.....	130
2.6.4	Doprava meziproductů a productů, vážení ve mlýně	144
2.6.5	Principy práce s produkty mlýnské výroby.....	148

2.6.6	Speciální mouky.....	167
2.6.7	Výroba vloček.....	169
2.7	Standardní mlýnská výroba a její řízení v praxi	171
2.7.1	Řízení mlýnské výroby	172
2.7.2	Řízení jakosti mlýnské výroby.....	187
3	TECHNOLOGIE VÝROBY TĚSTOVIN.....	191
3.1	Úvod do problematiky.....	191
3.2	Původ a historie výroby těstovin	191
3.3	Charakteristika těstovin a jejich postavení ve výživě a spotřebě	192
3.3.1	Charakteristika a rozdělení těstovin.....	194
3.3.2	Tržní druhy těstovin.....	195
3.4	Suroviny pro výrobu těstovin	198
3.5	Technika a technologie výroby těstovin.....	200
3.5.1	Těstárenská technika a technologie v minulosti.....	200
3.5.2	Těstárenská technika a technologie v současnosti	201
3.6	Hodnocení jakosti těstovin	214
3.6.1	Hodnocení těstovin v sušeném stavu	215
3.6.2	Hodnocení těstovin ve vařeném stavu	215