

# O b s a h

	str.
1. Úvod .....	5
2. Jakost zrna a vlivy způsobující její snížení .....	5
2.1 Vnější jakost .....	5
2.2 Vnitřní jakost .....	6
2.3 Zamezení poklesu vnitřní jakosti .....	6
3. Zachování jakosti při sušení .....	7
3.1 Aplikace na sušárenskou praxi .....	7
3.2 Doporučené režimy sušení .....	7
4. Možnosti úspor energie při sušení .....	9
4.1 Technický stav .....	9
4.2 Organizační opatření .....	9
4.3 Správná indikace a regulace procesu .....	10
4.4 Manuální regulace procesu .....	11
4.5 Automatická regulace procesu .....	11
4.6 Úpravy ke snížení spotřeby energie .....	13
4.7 Metoda VKS .....	13
4.8 Konstrukční řešení sušárny .....	15
5. Ošetřování a skladování zrnin určených pro makrobiotickou výživu .....	15
5.1 Skladování potravinářských zrnin .....	16
5.2 Ošetřování potravinářských zrnin .....	17
5.3 Podmínky aktivního provzdušňování zrna .....	20

5.4 Skladování zrna .....	21
5.5 Ochlazení zrna .....	21
6. Aktivní ventilace .....	22
6.1 Provzdušňování zrna .....	22
6.2 Požadavky na aktivní provzdušňování zrna .....	22
6.3 Rozbor provzdušňování zrna .....	22
6.4 Ventilátory k provzdušňování zrna .....	23
6.5 Optimalizace procesu provzdušňování .....	23
6.7 Význam a účel aktivního provzdušňování zrna .....	24
7. Výsledky ověřování .....	25
7.1 Vzduchotechnická měření .....	25
7.2 Teplota zrna .....	27
7.3 Vlhkost zrna .....	28
8. Doporučení pro praxi .....	29
9. Praktické realizace .....	30
Literatura .....	31