

Úvod	7
Historie kakaa a čokolády	7
Historie nečokoládových cukrovinek	8
Vývoj cukrovinkářského průmyslu u nás	8
1. Suroviny cukrovinkářského průmyslu	9
1.1. Cukerné suroviny	9
1.1.1. Základní vlastnosti cukerných surovin	9
1.1.2. Jednotlivé cukerné suroviny	11
1.2. Bílkovinné suroviny	12
1.3. Tuky	13
1.4. Emulgátory	13
1.5. Rosolotvorné látky	14
1.6. Rostlinné gummy	15
1.7. Aromatické a chuťové látky	15
1.8. Barviva	16
1.9. Vosky, pryskyřice, laky	16
1.10. Chemikálie	17
1.11. Rostlinné suroviny cukrovinkářské	17
1.11.1. Kakaovník pravý (<i>Theobroma cacao</i>)	17
1.11.2. Kávovník (<i>Coffea</i> sp.)	22
1.11.3. Čajovník (<i>Thea</i> sp.)	25
1.11.4. Jádroviny	28
1.11.5. Ovoce	29
2. Rozdělení cukrovinek	30
3. Technologie čokolády a kakaového prášku	31
3.1. Klasické schéma technologického postupu při výrobě čokoládových hmot a kakaového prášku	31
3.2. Třídění a čištění kakaových bobů	32
3.3. Pražení, drcení a třídění kakaových bobů	32
3.4. Mletí kakaové drti	36
3.5. Příprava cukru při výrobě čokoládové hmoty	38
3.6. Výroba čokoládové hmoty	39
3.7. Míchání čokoládových hmot	39
3.8. Zjemňování čokoládových hmot válcováním	41

3.9.	Zušlechťování čokoládové hmoty	43
3.9.1.	Konšování čokoládové hmoty	43
3.9.2.	Moderní postupy zušlechťování čokoládových hmot	46
3.10.	Skladování konšované čokoládové hmoty	48
3.11.	Viskozita čokoládových hmot	48
3.12.	Chemické složení kakaového másla a fyzikálně-chemické vlast- ností	49
3.13.	Náhrady kakaového másla	52
3.14.	Temperace čokoládových hmot a polev	52
3.15.	Cukerné a tukové výkvěty na čokoládě	57
3.16.	Formování tabulkové čokolády, čokoládových specialit a čoko- ládových cukrovinek formovaných	58
3.17.	Výroba máčených cukrovinek	62
3.18.	Chlazení čokoládových výrobků	63
3.19.	Balení čokoládových výrobků	64
3.20.	Přeprava čokoládových hmot během výroby čokolád	64
3.21.	Čištění čokoládových hmot síty a odstředováním	65
3.22.	Výroba kakaového prášku a kakaového másla	65
3.23.	Přehled složení různých typů čokoládových polev a hmot	68
4.	Výroba nečokoládových cukrovinek	69
4.1.	Cukrovinky s nevykrytalizovanými cukry	69
4.1.1.	Kandyty	69
4.1.1.1.	Chemicko-fyzikální vlastnosti cukerných roz- toků	69
4.1.1.2.	Strojní zařízení k výrobě kandytů	72
4.1.1.3.	Změny kandytů během skladování	81
4.1.2.	Výroba karamel	82
4.1.3.	Želé	84
4.1.3.1.	Želé agarové	84
4.1.3.2.	Želé želatinové	85
4.1.3.3.	Želé pektinové	85
4.1.3.4.	Škrobové želé	86
4.1.4.	Gumovité cukrovinky	86
4.1.5.	Šlehané cukrovinky	87
4.1.6.	Kandyty vyráběné ze sorbitolu	89
4.2.	Cukrovinky s vykrytalizovanými cukry	90
4.2.1.	Fondánové cukrovinky	90
4.2.1.1.	Vlastnosti fondánové hmoty	90
4.2.1.2.	Strojní zařízení na výrobu fondánových cukro- vinek	91
4.2.1.3.	Skladování fondánových cukrovinek	93
4.2.1.4.	Kandýrování	94
4.2.2.	Komprimáty	95

- 4.2.3. Marcipán 95
- 5. Některé vybrané druhy cukroviněk a cukrovinkářských hmot 97
 - 5.1. Likérové cukrovinky 97
 - 5.2. Lékořicové cukrovinky 97
 - 5.3. Orientální cukrovinky 98
 - 5.4. Nugát 99
 - 5.5. Griliáš 99
- 6. Dražé 100
- Použitá literatura 102

Výroba nečokoládových cukroviněk 103

4.1. Cukrovinky a nevykřystalizované cukry 103

4.1.1. Kandy 103

4.1.1.1. Chemicko-technologická vlastnosti cukrových roz-
toků 103

4.1.1.2. Strojná zařízení k výrobě kandy 103

4.1.1.3. Základní kandy během zpracování 103

4.1.2. Výroba karamelů 103

4.1.3. Žele 103

4.1.3.1. Žele energet 103

4.1.3.2. Žele šelafinové 103

4.1.3.3. Žele pektinové 103

4.1.3.4. Štrpové žele 103

4.1.4. Gumovité cukrovinky 103

4.1.5. Šlachované cukrovinky 103

4.1.6. Kandy vyráběné se sorbitolem 103

4.2. Cukrovinky a vykřystalizované cukry 103

4.2.1. Fondánové cukrovinky 103

4.2.1.1. Vlastnosti fondánové hmoty 103

4.2.1.2. Strojná zařízení na výrobu fondánových cukro-
viněk 103

4.2.1.3. Skladování fondánových cukroviněk 103

4.2.1.4. Kandyžování 103

4.2.2. Kompinky 103