

Obsah

1 Úvod	7	4.2.4 <i>Kombinace různých principů v daných technologiích, výrobní linky</i>	35
1.1 Význam potravinářského průmyslu	7	4.2.5 <i>Vliv potravinářské velkovýroby na životní prostředí</i>	35
1.2 Vývoj potravinářského průmyslu	7	4.2.6 <i>Bezodpadové technologie</i>	35
1.3 Vztah potravinářského průmyslu k prvovýrobě základních potravinářských surovin	7	4.2.7 <i>Čištění odpadních vod</i>	36
<i>Kontrolní otázky</i>	8	<i>Kontrolní otázky</i>	37
2 Základy výživy	9	5 Přehled potravinářských technologií	38
2.1 Základní pojmy	9	5.1 <i>Technologie cukrovarnictví</i>	38
2.2 Zásady správné výživy	10	5.1.1 <i>Základní pojmy</i>	38
2.3 Charakteristika hlavních složek výživy	10	5.1.2 <i>Surovárna</i>	38
2.3.1 <i>Bílkoviny</i>	10	5.1.3 <i>Rafinérie</i>	40
2.3.2 <i>Sacharidy</i>	11	5.2 <i>Technologie škrobárenství</i>	40
2.3.3 <i>Lipidy</i>	11	5.2.1 <i>Výroba bramborového škrobu</i>	41
2.3.4 <i>Vitamíny</i>	11	5.2.2 <i>Výroba pšeničného škrobu</i>	41
2.3.5 <i>Voda</i>	12	5.2.3 <i>Výroba kukuřičného škrobu</i>	42
2.3.6 <i>Minerální látky</i>	12	5.2.4 <i>Další výrobky škrobárenského průmyslu</i>	42
2.3.7 <i>Rizikové látky v potravinách</i>	13	5.3 <i>Technologie výroby cukrovinek</i>	43
<i>Kontrolní otázky</i>	14	5.3.1 <i>Výroba čokoládových cukrovinek</i>	44
3 Suroviny potravinářského průmyslu	15	5.3.2 <i>Výroba nečokoládových cukrovinek</i>	44
3.1 Rozdělení surovin – hlavní a pomocné ..	15	5.4 <i>Cereální technologie</i>	45
3.2 Hlavní suroviny rostlinného a živočišného původu	15	5.4.1 <i>Mlynářství</i>	45
3.3 Zemědělská prvovýroba	16	5.4.2 <i>Pekárenská technologie</i>	47
3.4 Rostlinná výroba	16	5.4.3 <i>Výroba těstovin</i>	49
3.4.1 <i>Technologie rostlinné výroby</i>	17	5.5 <i>Technologie krmiv</i>	50
3.5 Živočišná výroba	22	5.5.1 <i>Suroviny pro výrobu krmných směsí</i>	50
3.5.1 <i>Chov zvířat</i>	23	5.5.2 <i>Výroba krmných směsí</i>	50
3.6 Obaly	24	5.6 <i>Technologie tuků, olejů a detergentů</i> ..	51
3.7 Pitná a užitková voda	25	5.6.1 <i>Obecné pojmy</i>	51
3.7.1 <i>Výroba pitné vody</i>	26	5.6.2 <i>Výroba rostlinných tuků a olejů</i> ..	51
3.7.2 <i>Úprava užitkové vody</i>	27	5.6.3 <i>Zužování a preesterifikace</i>	52
<i>Kontrolní otázky</i>	27	5.6.4 <i>Výroba emulgovaných a pokrmových tuků</i>	53
4 Obecné základy potravinářské technologie	28	5.6.5 <i>Zpracování technických tuků a olejů</i>	53
4.1 Základní principy technologických procesů	28	5.6.6 <i>Výroba detergentů</i>	53
4.2 Technologické procesy v potravinářství	28	5.7 <i>Technologie mléka a mléčných výrobků</i>	54
4.2.1 <i>Operace založené na fyzikálních a fyzikálně-chemických principech</i> ..	28	5.7.1 <i>Vlastnosti a přejímka mléka</i>	54
4.2.2 <i>Operace založené na biochemických principech</i>	33	5.7.2 <i>Výroba konzumního mléka a smetany</i>	54
4.2.3 <i>Operace založené na chemických principech</i>	34	5.7.3 <i>Výroba kysaných mléčných výrobků</i>	55

5.7.4	Výroba másla	55	5.12	Technologie nealkoholických nápojů	77
5.7.5	Výroba zmrzlín a mražených krémů	56	5.12.1	Výroba balených vod	77
5.7.6	Výroba sýrů	56	5.12.2	Sodovky a limonády	77
5.7.7	Výroba sušených a zahuštěných mléčných výrobků	58	5.12.3	Ovocné šťávy, sirupy	78
5.8	Technologie konzervárenství	58	5.13	Netradiční potraviny	78
5.8.1	Metody konzervace potravin	59		Kontrolní otázky	78
5.8.2	Teplná konzervace potravin	60	6	Jakost a její zajišťování.	79
5.9	Technologie mražení a zpracování ryb	62		Kontrolní otázky	79
5.9.1	Způsoby zmrazování a zmrazovací zařízení	62	7	Hygiena a sanitace.	80
5.9.2	Příprava mrazírenských výrobků	62	7.1	Definice pojmů	80
5.9.3	Mrazirenské skladování a distribuce mražených potravin	64	7.2	Význam hygieny a sanitace	80
5.9.4	Zpracování ryb	64	7.3	Předpoklady a metody zajišťující hygienu a sanitaci	80
5.10	Technologie zpracování masa jatečných zvířat, drůbeže a vajec	64	7.4	Čisticí a dezinfekční prostředky	83
5.10.1	Masný průmysl	65		Kontrolní otázky	84
5.10.2	Drůbežářský průmysl	68	8	Bezpečnost a hygiena práce	85
5.11	Kvasné technologie	69	8.1	Význam bezpečnosti a hygieny práce	85
5.11.1	Výroba sladů a piva	69	8.2	Předpoklady zajištění bezpečnosti a hygieny práce	85
5.11.2	Výroba lihu	72	8.3	Nejčastější zdroje a příčiny úrazů	86
5.11.3	Výroba mikrobiální biomasy	74		Kontrolní otázky	86
5.11.4	Výroba vína	75		Doporučená literatura.	86
5.11.5	Speciální biotechnologie	76			