

OBSAH

Úvod	5
I. Biologické hodnoty ovoce	7
Fysikální vlastnosti	7
Chemické vlastnosti	7
Vnější vlivy na jakost ovoce	10
Užitková hodnota ovoce	12
Změny během zrání a rozpadu ovoce	12
Určování sklizňové zralosti ovoce	13
Složení ovzduší ve skládkách	16
Oxydační systém v ovoci	16
Vliv složení plodu na dobu života	19
Doba sklizně ovoce	19
Použití stimulačních látek	20
Normy zralosti	21
Balení ovoce	21
Ukládání ovoce	22
Vadnutí ovoce ve skládce	22
Kyslíčnick uhlíčitý ve skládce	23
Ukládání plodů v upraveném ovzduší	23
Krátkodobé ukládání v ovzduší s vysokým obsahem kyslíčnicku uhlíčitého	24
Ozon ve skladišti	24
Aktivní uhlí	25
Transport ovoce	25
Předchlazení ovoce	25
Škody způsobené chladnou skládkou	26
Barviva ovocných plodů	26
II. Hlavní druhy ovoce	29
Jablka	29
Složení jablečné šťávy	29
Změny ve složení při vzrůstu a zrání	30
Vliv podnebí na složení plodu	31
Vliv zavlažování na složení jablek	32

Změny při skladování	32
Stanovení tvrdosti ovoce	34
Posuzování jakosti jablek	36
Skládkové choroby	37
Upravené ovzduší ve skládkách	39
Zmrzáni plodů	40
Hrušky	40
Sklizeň hrušek	41
Peckoviny	43
Švestky a slívy	43
Zrání švestek	44
Meruňky	44
Broskve	45
Zralost broskví a jejich ukládání	46
Třešně a višně	48
Sklizeň třešní a višní	48
Jahody	49
Zrání jahod	50
Rybíz a angrešt	50
Sklizeň rybízu	51
Sklizeň angreštu	52
Maliny a ostružiny	52
Sklizeň malin	53
Sklizeň ostružin	53
III. Sklizeň a uskladnění	54
Technika sklizně	54
Obaly na ovoce	56
Technika balení ovoce	58
Třídění ovoce	59
Některé odrůdy patří do IA třídy	60
Způsoby třídění	62
Skládky na ovoce	64
Místnosti pro skládky	66
Regulace teploty	68
Větrání ve skladišti	69
Úprava vzdušné vlhkosti	70
Složení vzduchu ve skládkách	70
Ukládání do skládek	71
Ukládání v chladírnách	72
Odrůdy jablek vhodných pro chlazení	72

Odrůdy hrušek pro chladírny	73
Skladistiště s upraveným ovzduším	74
Otázka odrůd	75
IV. Konzervování ovoce.	78
Praktické způsoby konzervace	79
Konzervace ovoce přidávkem konzervních látek	79
Zařízení výroben	85
Použití vody při zpracování ovoce	86
Pracovní místnosti	89
Rozdělení výrobní	90
V. Sterilizace	92
Výroba sterilovaného ovoce	92
Třídění ovoce pro konzervaci	97
Příprava ovoce	99
Cukerné nálevy	104
Exhaustace	106
Sterilizace ovoce	108
Vliv obalů na vnikání tepla	111
Vliv pohybu nádob na vnikání tepla	112
Chlazení sterilovaného ovoce.	112
Rozbor postupu sterilizace	114
Vliv koncentrace vodíkových iontů na sterilizační teplotu	115
Technika sterilizace	116
Sterilizační vany	116
Autoklávy	117
Chlazení kompotů	119
Výroba kompotů podle druhů	119
Hruškový kompot	120
Jablkový kompot	123
Meruňkový kompot	124
Broskvový kompot	126
Kompoty z třešní a višní	128
Kompoty ze švestek, sliv, ryngle a mirabelek	129
Kompoty z drobného bobulového ovoce	130
Váhy původní náplně kompotů	131
Sterilované ovocné protlaky	132
Vady konserv v plechovkách	133
Příčiny koroze a perforace pocínovaných plechů	134
Kontrola pocínování	135

Nejedovaté zkažení konserv	135
Příprava k laboratornímu zkoumání zkažených konserv	136
Kompoty sterilované mimo obal	137
Přírodní sladké mošty	137
Příprava ovoce k výrobě šťáv	138
Postup výroby moštů z jablek	141
Sterilace jablečných moštů	142
Výroba moštu v konservárnách	144
Ukládání moštu pod tlakem CO ₂	144
Ukládání moštu při nízkých teplotách	145
Studená sterilace bakteriálním filtrem	146
Sterilace moštu teplem	146
Plnění skladovaného moštu	147
Sterilace v lahvích	147
 VI. Konservace cukrem	 149
Chemické složení pektinu	150
Ovoce vhodné pro výrobu	151
Marmelády	152
Postup výroby	153
Ovocné rosoly	154
Výroba pektinu	157
Výroba rosolů podle druhu	157
Zásady technologie marmelád, rosolů a jamů	158
Užití pektinu do výrobků	159
Výroba syropů	161
Syrupy z bobulovin a peckovin	163
Ovocné koncentráty	163
Koncentrace ovocných šťáv mrazením	164
Výroba proslazovaného ovoce	165
Proslazované ovoce	165
Plnění sudů ke konservaci	166
Konservování jahod	166
Konservování malin	167
Konservace černého rybízu	167
Konservování jablek a hrušek	168
Konservování třešní a višní	169
Proslazované třešně	170
Obaly na proslazované ovoce	173
 VII. Mrazení ovoce	 174

Metody mrazení	175
Mikroby v mrazených potravinách	177
Mrazení ovoce podle druhu	178
Obaly pro zmrazené ovoce	179
Změny v ovoci vlivem mrazení	180
 VIII. Sušení ovoce	184
Umělé sušení ovoce	185
Příprava ovoce pro sušení	186
Ukládání sušeného ovoce	187
 IX. Výroba ovocných vín a destilátů	188
Biologické hodnoty jablečného moštu	189
Složení jablečných výlisků	190
Zařízení moštáren	190
Ošetřování sudů	192
Vinný sklep	193
Výroba moštu	193
Kvašení moštu	194
Stáčení vína	195
Krášlení a filtrace vína	196
Jiná ovocná vína	198
Výroba ovocných destilátů	198
 Literatura	201
Rejstřík	203