

I. Úvod	9
II. Složení a vlastnosti potravin	10
Poživatiny	10
Bílkoviny	11
Tuky	13
Glycidy	14
Minerální látky	16
Vitamíny	17
Voda	20
Kalorická a biologická hodnota potravin	20
Enzymy	21
III. Nauka o výživě	22
Hlavní podmínky života	22
Látky potřebné lidskému tělu	23
Fyziologie trávení a vstřebávání	23
Zásady správné výživy	27
IV. Jakostní znaky potravin, příčiny kažení, skladování, konzervace	28
Normy	28
Příčiny kažení potravin	29
Zásady správného skladování	34
Konzervace potravin	35
V. Cukry	40
Řepa cukrová — cukrovka	40
Výroba řepného cukru	42
Rafinace surového cukru	45
Postup výroby cukru třtinového	46
Med	47
Umělá sladidla	49
VI. Obilniny a luštěniny	51
Obilniny a jejich původ	51
Obilné zrna	51

Laboratorní cvičení: Stavba pšeničné obilky	51
Chemické složení obilného zrna	54
Druhy obilovin	54
Luštěníny	61
Jakostní znaky obilovin	65
Skladování obilí	66
Vady obilí	67
Živočišná škůdci obilovin a luskovin	67
Plevely	70
Zpracování obilí	74
Jakostní znaky mouky	75
Laboratorní cvičení: Mikroskopické zkoumání mouky pšeničné a žitné	75
Mlýnské výrobky	77
Skladování mouky	79
Vady mouky	79
Zlepšující přísady do mouk a těst	82
Laboratorní cvičení: Rozbor mouky	82
Ovesné vločky	85
Kukuřičné vločky	85
Burisony	85
Těstoviny	85
VII. Škroby	87
Laboratorní cvičení: Mikroskopické určování škrobů	88
Výroba škrobu	91
Použití škrobu	94
Posuzování a skladování škrobů	94
VIII. Vejce	95
Složení vajec	95
Třídění vajec	96
Skladování a konzervování vajec	97
Zmrazená vaječná melanz	99
Sušená vejce	100
IX. Mléko, smetana a mléčné výrobky	102
Jakost mléka	103
Ošetření mléka	103
Tržní druhy mléka	104
Slazené a kondenzované mléko	104
Sušené mléko	105
Mléka kysaná	105
Smetana	106

Máslo	106
Sýry	108
X. Tuky	110
Rostlinné tuky	110
Živočišné tuky	112
Výroba rostlinných tuků	113
Rafinace tuků a olejů	114
Zušlechťování olejů ztužováním	115
Margarín a pokrmové tuky	115
Skladování tuků	117
XI. Ovoce	118
Jádrové ovoce	118
Peckové ovoce	120
Drobné ovoce	122
Jižní ovoce	124
Ostatní ovoce	126
Konzervované ovoce	126
Zmrazené ovoce	126
Sušené ovoce	127
Proslazené ovoce	128
Kompoty	129
Ovocné protlaky	129
Marmelády	129
Povidla	130
Džem	130
Ovocné šťávy	130
Ovocné sirupy	131
XII. Jádroviny	132
Mandle	132
Pistácie	133
Piniové oříšky	133
Vlašské ořechy	133
Lískové oříšky	134
Ořechy para	134
Kokosové ořechy	135
Podzemnicové oříšky	135
Persiko	136
Slunečnicová jádra	136
Mák	136
XIII. Kakao a čokoláda	137
Kakaové boby (jádra)	137

Výroba základní kakaové hmoty	139
Výroba čokolády	140
Druhy čokolád	143
Skladování čokolády	143
Čokoládové polevy	144
Výroba kakaového prášku	144
XIV. Pochutiny	146
Pochutiny povzbudivé	146
Káva	146
Čaj	147
Alkohol	148
Lihové nápoje	149
Koření	151
Podzemní části rostlin	151
Listy a celé rostliny	152
Kůry stromů	153
Květy a květní součásti	153
Plody a semena	154
Koření přípravky	158
Aromatické látky	160
Potravinářská barviva	162
XV. Kypřicí prostředky, kyseliny, chemikálie	164
Přírodní kypřicí prostředky	164
Pekařské droždí	165
Laboratorní cvičení: Mikroskopování droždí	168
Chemické kypřicí prostředky	169
Kyseliny	170
Chemikálie a ostatní látky, používané v cukrářství	171
XVI. Sirupy a sladové výtažky	174
Škrobový sirup	174
Cukrové sirupy	174
Sladové výtažky	176