

OBSAH

Obsah	3
Úvod	6
1 Cereální technologie	7
1.1 Obilí, jeho složení a vlastnosti	7
1.1.1 Chemické složení obilovin	9
1.1.2 Fyzikální vlastnosti obilné masy	13
1.1.3 Technologické vlastnosti obilí	14
1.2 Technologie mlynářství	16
1.3 Pekárenská výroba	23
1.3.1 Výroba běžného pečiva	26
1.3.2 Výroba jemného pečiva	28
1.3.3 Výroba chleba	29
1.3.4 Trvanlivé pečivo	38
1.3.5 Cukrářské výrobky a těsta	46
2 Těstoviny	47
3 Luštěniny	49
4 Technologie cukrovarnictví	52
4.1 Výroba surového cukru z řepy	54
4.2 Rafinace cukru	59
5 Med	62
5.1 Produkce a spotřeba medu	62
5.2 Původ medu	62
5.3 Složení medu	62
5.4 Druhy medů a jejich obliba	64
5.5 Význam medu jako potraviny a léku	66
6 Technologie škrobárenství	68
6.1 Výroba škrobu z brambor	69
6.2 Výroba pšeničného škrobu	72

6.3	Výroba kukuřičného škrobu	74
6.4	Výrobky ze škrobu	75
7	Nečokoládové cukrovinky	79
7.1	Suroviny cukrovinkářského průmyslu	80
7.2	Technologie nečokoládových cukrovinek	84
7.2.1	Cukrovinky s nevykrystalizovanou sacharosou	86
7.2.2	Cukrovinky s vykrystalizovanou sacharosou	93
7.3	Vybrané druhy cukrovinek a cukrovinkářských hmot	96
8	Čokoládové cukrovinky	98
8.1	Technologie výroby čokolády a kakaového prášku	100
8.2	Vyhláška Ministerstva zemědělství 76/2003 Sb.	110
9	Technologie tuků, olejů a detergentů	113
9.1	Charakteristika olejů a tuků	114
9.2	Základní produkty tukového průmyslu	115
9.3	Technologie výroby emulgovaných a pokrmových tuků	122
9.4	Oleochemické využití tuků a olejů	124
10	Brambory a výrobky z brambor	127
10.1	Chemické složení bramborové hlízy	127
10.2	Tržní druhy brambor	132
11	Ovoce a zelenina	142
11.1	Charakteristika a rozdělení ovoce	142
11.1.1	Chemické složení ovoce	143
11.1.2	Zrání ovocných plodů a stupně zralosti	147
11.2	Základní charakteristika a rozdělení zeleniny	149
11.2.1	Chemické složení zeleniny	151
11.3	Skladování ovoce a zeleniny před zpracováním	154

12 Konzervace potravin	160
12.1 Konzervační metody	163
12.2 Technologie konzervárenství	171
12.3 Zbožíznaecká charakteristika zpracovaného ovoce a zeleniny	175
Použitá literatura	178