

Obsah

1. Úvod.....	6
1.1. Definice pojmů.....	6
1.2. Legislativa.....	7
1.3. Kontrola pravosti (autenticity).....	7
1.4. Odběr a úprava vzorků.....	10
1.5. Obohacovací a separační techniky.....	13
1.6. Metody rozkladu vzorků.....	23
1.7. Zpracování výsledků.....	31
2. Stanovení přírodních složek potravin.....	40
2.1. Voda a sušina.....	40
2.2. Minerální látky.....	52
2.2.1. Způsoby mineralizace.....	53
2.2.2. Celkový obsah popela (minerálních látek).....	53
2.2.2.1. Alkalita popela.....	54
2.2.2.2. Vodný výluh.....	54
2.2.2.3. Písek.....	54
2.2.3. Ionty kovů.....	55
2.2.4. Anionty.....	58
2.3. Dusíkaté látky.....	63
2.3.1. Stanovení celkového dusíku.....	64
2.3.2. Nebílkovinný dusík.....	65
2.3.3. Amoniak.....	65
2.3.4. Stanovení bílkovinného dusíku.....	66
2.3.5. Stanovení aminokyselin.....	70
2.4. Sacharidy.....	76
2.4.1. Volné sacharidy.....	76
2.4.2. Stanovení polysacharidů.....	82
2.4.3. Využitelné polysacharidy.....	83
2.4.4. Nevyužitelné polysacharidy.....	84
2.5. Lipidy.....	86

2.5.1. Stanovení lipidů.....	91
2.5.2. Stanovení funkčních skupin a charakterizace lipidů.....	93
2.5.3. Stanovení frakcí lipidů.....	95
2.5.4. Stanovení mastných kyselin.....	96
2.5.5. Stanovení nezmýdelnitelných látek.....	97
2.6. Vitaminy.....	99
2.6.1. Stanovení vitaminů rozpustných ve vodě.....	101
2.6.2. Stanovení vitaminů rozpustných v tucích.....	109
2.7. Senzoricky významné látky.....	115
2.7.1. Aromatické látky.....	115
2.7.2. Karboxylové kyseliny.....	119
2.7.3. Barviva.....	124
2.7.4. Přírodní barviva.....	125
2.7.5. Synthetická barviva.....	129
2.7.6. Třísloviny.....	131
2.8. Přirozené toxické látky.....	133
3. Stanovení aditiv a kontaminantů.....	135
3.1. Aditivní látky.....	135
3.1.1. Konzervační prostředky.....	135
3.1.2. Antioxidanty.....	139
3.1.3. Emulgační a stabilizační činidla.....	141
3.1.4. Umělá sladidla.....	142
3.2. Kontaminanty.....	146
3.2.1. Těžké kovy a metaloidy (polokovy).....	147
3.2.2. Anionty a kationty, plynné anorganické látky.....	152
3.2.3. Vybrané organické látky.....	155
3.2.4. Kyslíkaté organické sloučeniny.....	166
3.2.5. Organické látky obsahující dusík (amino-, hydrazo.).....	170
3.2.6. Mykotoxiny.....	174
3.2.6.1. Aflatoxiny.....	174
3.2.6.2. Ochratoxiny.....	176
3.2.6.3. Zearalenony.....	178

3.2.6.4. Patulin.....	180
3.3. Rezidua	181
3.3.1. Rezidua antibiotik.....	181
3.3.2. Rezidua agrochemikálií.....	182
3.3.3. Rezidua plastických hmot.....	182
3.3.4. Rezidua pesticidů.....	183
3.3.5. Rezidua radioizotopů.....	183
4. Senzorická analýza.....	185
4.1. Pojmy.....	185
4.2. Vlivy podílející se na senzorickém hodnocení.....	186
4.3. Způsoby senzorického hodnocení.....	189
4.4. Senzorické testy.....	190
5. Seznam použitých zkratek.....	192
6. Literatura.....	194
7. Věcný rejstřík.....	195