

OBSAH

VŠEOBECNÁ USTANOVENÍ	9
Cukrovka	11
1. Stanovení počtu řep na 1 ha	11
2. Sledování týdenního vývoje cukrovky	13
3. Celorajonové vzorkování pro odhad sklizně	13
4. Úprava vzorku pro laboratorní rozbory	14
5. Čukernatost	14
6. Rozpustný popel	15
7. Redukující látky	16
8. α - aminodusík	17
VÝROBA SUROVÉHO CUKRU	18
Sladké řízky	18
9. Vzorkování a úprava vzorku	18
10. Obsah cukru (čukernatost)	18
11. Délka řízků a množství drtě	20
12. Rozpustný popel	20
13. Redukující látky	20
14. α - aminodusík	20
Kontrola extrakce	20
15. pH při extrakci	20
16. Určení stupně bakteriálně enzymatické aktivity resazurinovým testem	20
Vyslazené řízky	23
17. Vzorkování	23
18. Obsah cukru	23
19. Sušina	24
Surová šťáva	25
20. Vzorkování a úprava vzorku	25
21. Sacharizace	25
22. Polarizace	26
23. Surové šťávy	26
24. Redukující šťávy	26

Vápenné mléko	28
25. Jakost vápenného mléka	28
26. Polarizace	28
Přídavek CaO pro epuraci	28
27. Vzorkování a úprava vzorku	28
28. Analytické postupy při stanovení přídavku CaO	28
29. Výpočet množství CaO, použitého na epuraci	29
Saturační plyn a kouřové plyny	30
30. Obsah CO ₂ , CO, O ₂	30
Kontrola saturace	30
31. Alkalita	30
32. pH	31
33. Optimální alkalita a pH koncové saturace	31
34. Filtrační koeficient	31
35. Sedimentační koeficient a objem kalu	32
36. Epurační efekt	33
Saturační kal	33
37. Vzorkování	33
38. Obsah cukru	33
39. Sušina	34
Výslady	34
40. Sacharizace a polarizace	34
Lehká šťáva	35
41. Vzorkování a určení pH a alkality	35
42. Sacharizace	35
43. Polarizace	35
44. Tvrdost	36
45. Barva	36
Těžká šťáva	36
46. Vzorkování a určení pH a alkality	36
47. Sacharizace	37
48. Polarizace	37
49. Popel	37
50. Tvrdost	39

51. Barva	39
52. Redukující látky	40
Cukroviny	42
53. Vzorkování	42
54. Ředění cukrovin	42
55. Sacharizace	43
56. Polarizace	43
57. pH	44
58. Redukující látky	44
Surový cukr	44
59. Vzorkování	44
60. Úprava vzorku	45
61. Polarizace	45
62. Popel	46
63. Ztráta sušením (vlhkost)	48
64. Reakce a pH	48
65. Redukující látky	49
66. Barva	50
67. Zrnitost	50
Siroby	51
68. Sacharizace	51
69. Polarizace	51
70. pH	51
Melasa	51
71. Vzorkování	51
72. Ředění melasy	51
73. Sacharizace	52
74. Polarizace	52
75. Popel	53
76. Cukr podle Clergeta	53
77. Redukující látky	54
78. Reakce a pH	55
79. Oxid siřičitý	55
RAFINACE ŘEPNÉHO CUKRU	57
Afináda	57

80. Vzorkování a úprava vzorku	57
81. Popel	57
82. Polarizace	57
83. Ztráta sušením (vlhkost)	57
84. Barva	58
Afinační a mísící škroby	58
85. Vzorkování	58
86. Sacharizace	58
87. Polarizace	58
88. Reakce a pH	58
Kléry	58
89. Vzorkování	58
90. Alkalita a pH	58
91. Sacharizace	59
92. Barva	59
93. Redukující látky	59
Výslady odbarvovacích filtrů	59
94. Vzorkování a polarizace	59
Rafinérské bílé cukroviny a rafinérské bílé siroby	60
95. Vzorkování	60
96. Sacharizace	60
97. Polarizace	60
98. Určení pH	60
99. Redukující látky	60
Rafinovaný cukr	60
100. Vzorkování a úprava vzorku	60
101. Polarizace	62
102. Ztráta sušením (vlhkost)	63
103. Popel	64
104. Redukující látky	65
105. Barva	66
106. Hodnocení srovnáním s typou	66
107. Třídění	67
108. Nerozpustné látky	68
109. Feromagnetické látky	69

110. Oxid siřičitý	69
PROVOZNÍ A ODPADNÍ VODY	70
111. Vzorkování	70
112. Obsah cukru polarizací	70
113. Nerozpuštěné látky	71
114. Rozpuštěné látky	72
115. Usaditelné látky (sediment)	73
116. pH	73
117. Tvrdost	73
118. Biochemická spotřeba kyslíku (BSK ₅)	73
119. Alkalita zjevná a celková	76
120. Oxidovatelnost (chemická spotřeba kyslíku)	76
121. Extrahovatelné látky	77
PROVOZ KOTELNY	78
122. Vzorkování vod	78
123. Důkaz cukru α -naftolovou zkouškou	79
124. Důkaz oleje	79
125. Tvrdost	79
126. pH	79
127. Alkalita zjevná a celková	80
128. Solnost	80
129. Měrná elektrická vodivost	81
130. Kyslík v odplyněné vodě	81
131. Chemická spotřeba kyslíku (ChSK)	83
132. Oxid křemičitý	85
133. Fosforečnany	85
POMOCNÉ HMOTY	87
Vápenec	87
134. Technické požadavky	87
135. Vzorkování a úprava vzorku	87
136. Kusovitost	88
137. Chemický rozbor	88
Tuhá paliva	93
138. Vzorkování a úprava vzorku	93

139. Třídící zkouška pro stanovení granulometrického složení	95
140. Voda v uhlí	97
141. Popel v uhlí	98
142. Spalné teplo a výhřevnost	99
ČINIDLA	105
MINIMÁLNÍ VYBAVENÍ CUKROVARNICKÉ LABORATOŘE	119
SCHÉMA LABORATORNÍ KONTROLY.	125
Vstupní kontrola pomocných hmot	125
Vstupní, mezioperační a výstupní kontrola surovarny	126
Vstupní, mezioperační a výstupní kontrola smíšeného závodu	129
SMĚRNICE PRO POŘADÍ VÝZNAMU PROVOZNÍCH ROZBORŮ	131
Surovárna a surovárenská část smíšenky	131
Smíšené závody a rafinérie	133
TABULKY	135
VYOBRAZENÍ	151