

O B S A H

	str.
ÚVOD	3
1. KOLOIDNÍ SOUSTAVY	7
1.1. Vznik a třídění disperzních soustav	7
1.1.1. Základní pojmy	7
1.1.2. Třídění disperzních soustav	7
1.1.3. Koloidní soustavy	9
1.2. Využití společných vlastností koloidních soustav	11
1.3. Specifické vlastnosti koloidních soustav	13
1.3.1. Lyofobní koloidy	14
1.3.1.1. Struktura koloidní částice	14
1.3.1.2. Elektrická dvojvrstva	18
1.3.1.3. ζ - potenciál (zeta potenciál)	21
1.3.1.4. Koagulace	23
1.3.2. Lyofilní koloidy	26
1.3.2.1. Struktura koloidní částice	26
1.3.2.2. Vysolování	26
1.3.2.3. Peptizace	27
1.3.2.4. Micela lyofilního proteinu	27
1.3.2.5. Botnání	29
1.4. Shrnutí základních vlastností solí lyofobních a lyofilních ...	29
1.5. Hrubé disperze	29
1.5.1. Suspenze	29
1.5.2. Emulze	30
1.6. Aerodisperzní soustavy	31
2. SLOŽENÍ ŽIVÝCH SOUSTAV	32
2.1. Podstata života	32
2.2. Metabolismus	32
2.3. Biogenní prvky	32
3. VODA	34
3.1. Význam vody	34
3.2. Funkce vody v živých systémech	34
3.3. Jakost vody a její úprava	35

	str.
4. SACHARIDY	38
4.1. Podstata a třídění	38
4.2. Zdroje a význam sacharidů	39
4.3. Syntéza a rozklad sacharidů	39
5. BÍLKOVINY	41
5.1. Aminokyseliny	41
5.2. Třídění a vlastnosti bílkovin	42
5.3. Zdroje bílkovin	42
6. LIPIDY	44
6.1. Podstata a třídění lipidů	44
6.2. Zdroje a význam	45
6.3. Štěpení a úprava tuků	46
7. SPECIFICKÉ LÁTKY	48
7.1. Význam specifických látek	48
7.2. Vitaminy	48
7.3. Hormony	49
8. KOROZE A PROTIKOROZNÍ OCHRANA	50
8.1. Základ korozních dějů a ekonomika ochrany	50
8.2. Koroze v potravinářském průmyslu	51
8.3. Možnosti protikorozní ochrany	54
9. ÚVOD DO TERMODYNAMIKY ŽIVÝCH SOUSTAV	57
9.1. Nerovnovážná termodynamika	57
9.2. Enzymová kinetika	62
9.2.1. Vliv koncentrace reakčních komponent	63
9.3. Získávání energie živými soustavami	68
10. ZÁKLADY NÁZVOSLOVÍ ORGANICKÝCH SLOUČENIN	74
10.1. Názvosloví uhlovodíků	74
10.2. Názvosloví derivátů uhlovodíků	83

	str.
LITERATURA	91
PŘEHLED PRVKŮ ^o	93
Tabulka elektronegativit	96
Tabulka ionizačních potenciálů	98
Rozložení elektronů v obalech atomů	100