

O B S A H

	str.
1. Obecná část	9
1.0 Úvod	9
1.1 Obecné užitné vlastnosti poživatin	10
1.1.1 Zdravotní nezávadnost	10
1.1.2 Výživová hodnota	13
1.1.3 Senzorická hodnota	16
1.1.4 Trvanlivost	16
1.1.5 Konzumní pohotovost	20
1.1.6 Specifické technologické vlastnosti	20
1.2 Vliv chemické struktury na užitné vlastnosti poživatin	21
1.2.1 Voda	21
1.2.2 Minerální látky	21
1.2.3 Bílkoviny	22
1.2.4 Cukry	24
1.2.5 Tuky	27
1.2.6 Vitaminy	29
1.2.7 Organické kyseliny	32
1.2.8 Třísloviny	32
1.2.9 Silice	32
1.2.10 Glykozidy	33
1.2.11 Alkaloidy	33
1.3 Enzymatické a mikrobiální změny poživatin	33
1.3.1 Autolýza a vlivy působící na aktivitu enzymů	34
1.3.2 Mikrobiální rozklad	35
1.3.3 Vlivy na životní činnost mikroorganismů	37
1.3.4 Biologické principy úchovy poživatin	41
1.4 Spotřebitelské balení poživatin (ing. Skoková)	41
1.4.1 Význam balení a obalů v oběhu a spotřebě	41
1.4.2 Požadavky poživatin na ochrannou funkci obalu	43
1.4.3 Obalové materiály, jejich vlastnosti a použití	45
1.4.4 Ekonomika balení poživatin	56
1.4.5 Manipulační schopnost obalu	57
1.4.6 Komerční funkce obalu	58
1.5 Skladování poživatin (ing. Skoková)	59
1.5.1 Klimatické vlivy	60
1.5.2 Mechanické vlivy	63
1.5.3 Společenské vlivy	64
1.5.4 Sklady a jejich charakteristiky	64
1.5.5 Faktory ovlivňující kryptoklima skladů	66
1.5.6 Biologičtí škůdci ve skladech	68
1.5.7 Současný stav skladového hospodářství	70
2. Maso a masné výrobky	71
2.1 Význam masa ve výživě	71
2.2 Maso jatečných zvířat	72
2.3 Maso drůbeže	79
2.4 Maso zvěřiny	81

2.5	Ryby živé a čerstvě zabité	83
2.6	Výrobky z masa jatečných zvířat	83
2.7	Výrobky z drůbežího masa	90
2.8	Rybí výrobky	91
2.9	Balení masa a masných výrobků	94
3.	S k o ř á p k o v á v e j c e	96
3.1	Význam vajec ve výživě	96
3.2	Vlastnosti podmiňující užitnou hodnotu vajec	96
3.3	Změny probíhající při skladování vajec	97
3.4	Třídění a tržní sortiment vajec	98
4.	M l é k o a m l é č n é v ý r o b k y	101
4.1	Význam mléka ve výživě	101
4.2	Vlivy působící na jakost mléka	101
4.3	Technologicky významné vlastnosti mléka	104
4.4	Sortiment konzumních druhů mléka a mléčných výrobků	105
4.5	Standardní znaky jakosti mléka a mléčných výrobků	114
4.6	Balení mléka a mléčných výrobků	115
5.	P o t r a v i n o v é t u k y	118
5.1	Rostlinné oleje	118
5.2	Ztužené pokrmové tuky	119
5.3	Emulgované pokrmové tuky	119
5.4	Vepřové sádlo	120
5.5	Mlékárenské máslo	121
5.6	Ukazatelé jakosti tuků	122
5.7	Balení a skladování tuků	123
6.	O b i l í , l u š t ě n i n y a o l e j n i n y	125
6.1	Obecná charakteristika užitné hodnoty	125
6.2	Ukazatelé jakosti obchodní dodávky zrnin	125
6.3	Přeprava a skladování zrnin	128
6.4	Základní druhy obilovin v obratu čs. zahraničního obchodu	130
6.5	Luštěniny	133
6.6	Olejniny	135
7.	C e r e á l n í p o t r a v i n y	138
7.1	Mouka	138
7.2	Krupárenské výrobky	142
7.3	Chléb	143
7.4	Pšeničné pečivo	146
7.5	Trvanlivé pečivo	148
7.6	Cukrářské pečivo	150
7.7	Těstoviny	152
8.	C u k r , c u k r o v i n k y , m e d	154
8.1	Cukr	154
8.2	Nečokoládové cukrovinky	156

	str.	
8.3	Čokoláda a čokoládové cukrovinky	160
8.4	Kakaový prášek	164
8.5	Včelí med	165
8.6	Náhradní sladidla	166
9.	O v o c e a z e l e n i n a	168
9.1	Výživová hodnota ovoce a zeleniny	168
9.2	Technologické vlastnosti ovoce a zeleniny	168
9.3	Změny vlastností ovoce a zeleniny v průběhu vegetační doby	169
9.4	Změny probíhající v ovoci a zelenině po sklizni	170
9.5	Klasifikace ovoce	173
9.6	Klasifikace zeleniny	176
9.7	Zásobování trhu neskladovatelnými druhy ovoce a zeleniny	178
9.8	Zásobování trhu krátkodobě a dlouhodobě skladovatelnými druhy ovoce a zeleniny	180
9.9	Řízené dozrávání plodů ve skladech	180
9.10	Doplňkové tržní úpravy ovoce a zeleniny	182
9.11	Chemické úpravy za účelem konzervace ovoce a zeleniny	183
10.	S u š e n é p o t r a v i n y	185
10.1	Voda v potravinách	185
10.2	Sušení potravin	185
10.3	Balení a skladování sušených potravin	189
10.4	Sortiment sušených potravin	192
11.	S t e r i l i z o v a n é p o t r a v i n y	198
11.1	Sterilizace teplem	198
11.2	Konzervárenské obaly	199
11.3	Kontrola hermetičnosti a dokonalosti sterilizace	201
11.4	Vady konzerv	201
11.5	Nutnost rozlišování konzerv a polokonzerv	202
11.6	Vliv sterilizace a skladování na jakost konzerv	203
11.7	Skladování sterilizovaných konzerv	203
12.	Z m r a z e n é p o t r a v i n y	205
12.1	Zmrazování a mrazírenský řetěz	205
12.2	Sortiment zmrazených potravin	211
13.	A l k a l o i d n í p o c h u t i n y	217
13.1	Káva	217
13.2	Čaj	220
13.3	Instantní čajové a kávové extrakty	223
14.	P o c h u t i n y k ú p r a v ě p o k r m ů	225
14.1	Sůl kuchyňská	225
14.2	Koření	226
14.3	Polévkové koření	227
14.4	Ocet	227
14.5	Hořčice	228

	str.
15. Nealkoholické nápoje	229
15.1 Minerální vody	229
15.2 Sodová voda	231
15.3 Limonády	231
15.4 Ovocné šťávy	232
15.5 Nealkoholické pivo pro řidiče	233
16. Alkoholické nápoje	234
16.1 Pitný líh	234
16.2 Lihoviny	234
16.3 Révová vína	236
16.4 Pivo	240
Literatura	244