

OBSAH

	str.
PŘEDMLUVA	3
NÁPLŇ A ZAMĚŘENÍ CVIČENÍ	4
METODIKA LABORATORNÍ PRÁCE	5
SENZORICKÉ HODNOCENÍ	9
HODNOCENÍ OBILÍ PŘI NÁKUPU	20
TECHNOLOGICKÁ JAKOST PŠENICE	26
OBCHODNÍ UKAZATELE	27
ZNAKY MLYNÁŘSKÉ JAKOSTI	31
ZNAKY PEKAŘSKÉ JAKOSTI	35
TECHNOLOGICKÁ JAKOST ŽITA	45
HODNOCENÍ JAKOSTI MOUKY A VÝROBKŮ Z MOUKY	51
HODNOCENÍ JAKOSTI MOUKY	51
HODNOCENÍ VÝROBKŮ Z MOUKY	55
HODNOCENÍ JAKOSTI SLADOVNICKÉHO JEČMENE	64
BONITAČNÍ ŘÁD SOUTĚŽE SLADOVNICKÝCH JEČMENŮ	73
HODNOCENÍ JAKOSTI SLADU A PIVA	76
HODNOCENÍ JAKOSTI SLADU	76
HODNOCENÍ JAKOSTI PIVA	82
HODNOCENÍ LUŠTĚNIN	87
HODNOCENÍ OLEJNIN	90
HODNOCENÍ BRAMBOR	94
HODNOCENÍ STOLNÍCH (KONZUMNÍCH) BRAMBOR	98
HODNOCENÍ PRŮMYSLOVÝCH BRAMBOR	105
HODNOCENÍ SUROVINY, VÝROBNÍCH ZBYTKŮ, ODPADŮ A FINÁLNÍCH VÝROBKŮ ŠKROBÁRENSKÉHO PRŮMYSLU	107
HODNOCENÍ SUŠÁRENSKÝCH VÝROBKŮ	114
HODNOCENÍ SUROVINY, FINÁLNÍCH VÝROBKŮ A VÝROBNÍCH ZBYTKŮ LIHOVARNICKÉHO PRŮMYSLU	120
HODNOCENÍ SUROVINY, MEZIPRODUKTŮ, FINÁLNÍCH VÝROBKŮ, ZBYTKŮ A ODPADŮ CUKROVARNICKÉHO PRŮMYSLU	134
HODNOCENÍ VÝROBKŮ Z OVOCE A ZELENINY	145
HODNOCENÍ SUROVINY A HROZNOVÉHO VÍNA	148
PŘÍPRAVA ROZTOKŮ	154
LITERATURA	158
TABULKY	159