

O B S A H

Obsah	str.
Předmluva	3
1. Úvod	4
2. Zemědělsko-potravinářský komplex (ZPoK) a jeho význam při zabezpečování soběstačnosti ve výrobě potravin	7
3. Význam jakosti zemědělských produktů při prosazování zásad racionální výživy a dosažení soběstačnosti ve výrobě potravin.	11
3.1. Cizorodé látky v zemědělských produktech a potravinách	15
4. Skladování zemědělských produktů	16
4.1. Účel skladování	18
4.2. Skladování obilovin	19
4.2.1. Význam obilovin v národním hospodářství ČSSR	21
4.2.2. Anatomická stavba a chemické složení obilného zrna	23
4.2.3. Složení a vlastnosti obilné masy	31
4.2.4. Mikroflóra obilné masy	39
4.2.5. Skladištní škůdci	41
4.2.6. Samozahřívání obilných zásob	47
4.2.7. Sklizeň, nákup a přejímka obilovin, luskovin a olejnin	49
4.2.8. Posklizňová úprava obilovin	54
4.2.9. Obilná skladiště	59
4.2.10. Způsoby a technologie skladování obilovin	60
4.2.11. Kontrola skladovaného zrna, ztráty a normy	67
4.3. Skladování brambor	68
4.3.1. Chemické složení bramborové hlízy	71
4.3.2. Sklizeň, nákup, přejímka a posklizňová úprava brambor	73
4.3.3. Činitelé ovlivňující skladování brambor.	77
4.3.4. Způsoby skladování brambor	80
4.3.5. Retardace a retardační prostředky	89
4.3.6. Skladování brambor za mimořádných okolností	90
4.3.7. Kontrola skladovaných brambor, ztráty a normy	91
5. Využití produktů rostlinné výroby	92
5.1. Technologie sušárenství	92
5.1.1. Statika, kinetika a dynamika sušení	93
5.1.2. Způsoby sušení	97
5.1.3. Sušení obilovin a luskovin	98
5.1.4. Sušení brambor a krmných okopenin	103
5.1.5. Sušení pícnin	108
5.1.6. Sušení speciálních plodin	112
5.1.7. Charakteristika používaných typů sušáren	112
5.1.8. Ekonomické hodnocení sušárenské linky	123
5.1.9. Výtěžek, výtěžnost, ztráty a normy	125
5.1.10. Sušenina, hotový výrobek	125
5.2. Technologie výroby a zpracování mouky	126
5.2.1. Suroviny k výrobě mouky	126
5.2.2. Zpracování obilí ve mlýně	128

	str.
Zbytky a odpady mlynářského průmyslu	137
Zpracování ostatních zrnin	138
Zpracování mouky	139
Technologie výroby sladu	142
Suroviny k výrobě sladu	142
Anatomická stavba a chemické složení zrna	143
Požadavky průmyslu na jakost sladovnického ječmene	145
Technologický postup výroby sladu	145
Výtěžek, výtěžnost a kontrola výroby	148
Slad, hotový výrobek	149
Zbytky a odpady sladařského průmyslu	150
Technologie výroby piva	151
Suroviny k výrobě piva	152
Technologický postup výroby piva	154
Kontrola výroby	158
Pivo, jako finální výrobek	158
Zbytky a odpady pivovarského průmyslu	161
Technologie výroby škrobu	161
Suroviny k výrobě škrobu	161
Fyzikální a chemické vlastnosti škrobu	162
Výroba škrobu z brambor	163
Kontrola a hodnocení jakosti škrobu	175
Zbytky a odpady z výroby bramborového škrobu	177
Výroba škrobu z kukuřice	178
Výroba škrobu z pšenice	179
Technologie výroby lihu	179
Suroviny k výrobě lihu	180
Mikroorganismy důležité v kvasném průmyslu	181
Mechanismus lihového kvašení, hlavní a vedlejší produkty	184
Zpracování brambor	185
Zpracování jiných surovin	191
Destilace zápary	192
Výtěžek, výtěžnost a kontrola výroby	194
Zbytky a odpady lihovarského průmyslu	195
Technologie výroby řepného cukru	197
Vývoj a národohospodářský význam	197
Cukrovka, chemické složení, jakost, skladování a nákup	198
Výroba řepného cukru	205
Zbytky a odpady cukrovarnického průmyslu	215
Skladování olejnin a technologie výroby tuků a olejů	216
Fyzikální a chemické vlastnosti tuků a olejů	218
Průvodní látky přírodních tuků	219
Nákup, přejímka a skladování suroviny	219
Zpracování olejnatých semen	221
Kontrola výroby	224
Zbytky a odpady z výroby tuků a olejů	224
Technologie konzervárenství	226
Konzervační metody	227
Surovina a její vlastnosti	231
Zpracování ovoce a zeleniny	238
Zbytky a odpady konzervářského průmyslu	241
Biotechnologie	241
Význam a vývoj biotechnologie	241
Užití biotechnologie	244
Uplatnění v potravinářství	244
Výroba mikrobiální biomasy	245
Čištění odpadních vod	246
Literatura	247