

Obsah

P ř e d m l u v a (Prof. Čurda)	1
1. S p o l e č n é o p e r a c e	2
1.1. Aseptické skladování polotovarů (Ing. Čeřovský)	2
1.1.1. Základy aseptické konzervace	2
1.1.1.1. Sterilace tekutých a kašovitých produktů	3
1.1.1.2. Výpočet režimu sterilace tekutých a kašovitých produktů v trubkových výměnících	4
1.1.1.3. Sterilace heterogenních (kouskovitých) produktů	7
1.1.1.4. Navrhování parametrů sterilace heterogenních (kouskovitých) produktů	13
1.1.2. Nádoby a obaly - jejich sterilace a plnění	17
1.2. Sterilační zařízení (Ing. Caudrová, Ing. Kušta)	22
1.2.1. Voda jako nositel energie a jako nevyhnutelná složka výroby	35
1.3. Zmrazování a zchlazování (Ing. Kušta)	42
1.4. Odparky (Ing. Kušta)	56
2. K u s o v í t é v ý r o b k y	68
2.1. Loupání (Prof. Čurda)	68
2.2. Výroba kompotů (Ing. Caudrová)	73
2.3. Sterilovaná zelenina (Ing. Caudrová)	82
3. K a š o v í t é v ý r o b k y	95
3.1. Dělení (Ing. Kušta)	95
3.2. Mechanismus tvorby rosolů (Prof. Čurda)	100
3.3. Ovocné pomazánky (Ing. Caudrová)	110
3.4. Rajčatový protlak (Ing. Kušta)	121
3.5. Zmrazený špenátový protlak (Ing. Kušta)	126
4. T e k u t é v ý r o b k y	129
4.1. Lisování a zvyšování výtěžnosti (Ing. Kušta)	129
4.1.1. Lisy	136
4.2. Čiření šťáv (Ing. Caudrová, Ing. Kušta)	141
4.3. Ultrafiltrace (Ing. Kušta)	157
4.4. Ovocné koncentráty (Ing. Kušta)	161
5. S p e c i á l n í v ý r o b k y	165
5.1. Výroba hořčice (Ing. Caudrová)	165
5.2. Výroba kvasného octa z etanolu (Ing. Kysela)	167
P r a m e n y a d o k u m e n t u j í c í l i t e r a t u r a	172
O b s a h	175

Prameny a dokumentující literatura

Kapitola 1. Společné operace

1. Kyzlink V.: Teoretické základy konzervace potravin, SNTL, Praha 1988
2. Balaščík J.: Konzervace ovoce a zeleniny, SNTL, Praha 1975
3. Havelka J.: Konzervářenské stroje a výrobní linky v potravinářském průmyslu, SNTL, Praha 1957
4. Čeřovský M.: Aseptické skladování polotovarů, VÚ KOLI, konc.Praha, 1983, s.48, VZ 530
5. Čurdová M.: Aseptické procesy využití k racionalizaci potravinářských výrob, VÚPP - STI, Praha, 1991, s.57, SZ 469
6. Šimek L.: Odporový ohrev a sterilizácia potravinářských produktov obsahujúcich kusové komponenty, Přednáška na semináři konzervářenské dny 1988, Brno, 1988
7. Čeřovský M.: Sterilační režimy při aseptické konzervaci polotovarů. Sborník přednášek Konzervářenské dny 86, DT Brno, 1986
8. Anon A.: Aseptik auch für stückige Produkte. Verpack.Rdsch., 38, 1987, č.2, s.100-112
9. Technik der Lebensmittelsterilization Obst und Gemüse, 1.Lehrbrief, Humboldt Universität zu Berlin, 1987
10. Technik der Lebensmittelsterilization Obst und Gemüse, 3.Lehrbrief, (Hydrostatische sterilization), Humboldt Universität zu Berlin, 1987.
11. Kyzlink V. a kol.: Schémata linek a zařízení pro přednášky z technologie neúdržných potravin rostlinného původu, skripta VŠCHT, Praha, 1985
12. Míka V. a kol.: Sbírka příkladů z chemického inženýrství, SNTL, Praha, 1978
13. Hrubý J.: Technologie a technika výroby zmrazených potravin, SNTL, Praha, 1986
14. Urban M.: Chladicí zařízení v potravinářském průmyslu, 2.vyd. SNTL, Praha 1964
15. Babarin V. P., Mazochina-Poršnjakova N. N., Rogačev V. I.: Spravočnik po sterilizacii konzervov, Agromizdat, Moskva, 1987.
16. Drdák M.: Technologija rastlinných neúdržných potravin, ALFA, Bratislava, 1989
17. J. Legarde: Firemní literatura, Francie.
18. Atmos: Firemní literatura, SRN.