

OBSAH

	Strana
1 BIOGENNÍ PRVKY	5
2 VODA V POTRAVINÁŘSKÉM PRŮMYSLU	9
2.1 Voda technologická	9
2.2 Voda technická	11
2.3 Minerální vody, sodové vody a limonády	13
2.4 Odpadní vody v potravinářském průmyslu	15
3 ÚVOD DO BIOCHEMIE	20
3.1 Pojem a rozdělení biochemie	20
3.2 Statická biochemie	21
3.3 Dynamická biochemie	23
3.3.1 Látkový a energetický metabolismus	23
4 SACHARIDY	26
4.1 Monosacharidy	27
4.2 Oligosacharidy a polysacharidy	32
5 LIPIDY	41
5.1 Tuky a oleje	42
5.1.1 Metabolismus tuků a olejů	43
5.1.2 Vlastnosti tuků a olejů	44
5.1.3 Základy průmyslové výroby a zpracování tuků a olejů	48
5.2 Vosky	50
5.3 Složené lipidy	50
6 BÍLKOVINY	53
6.1 Aminokyseliny	53
6.2 Vlastnosti bílkovin	55

6.2.1	Jednoduché bílkoviny	57
6.2.2	Složené bílkoviny	57
6.3	Nukleové kyseliny	58
6.4	Zdroje a zpracování bílkoviných surovin	59
		64
7	BIOKATALYZÁTORY	
7.1	Enzymy	70
7.1.1	Rozdělení enzymů	70
7.1.2	Kvazné procesy	71
7.1.3	Trávení a vstřebávání živin	73
7.2	Vitamíny	81
7.3	Hormony	83
		86
8	OSTATNÍ DULEŽITÉ LÁTKY	
8.1	Alkaloidy a glykosidy	93
8.1.1	Alkaloidy	93
8.1.2	Glykosidy	93
8.2	Antibiotika	95
		95
SE		
DA		
SA		
EA		
NA		
BA		
OB		
OB		
CE		
EC		
RE		
RE		