

OBSAH

	Strana
Předmluva	3
I. Jakost potravin	5
I.1 Definice potravin, poživatin	5
I.2 Hlavní zásady a vlastnosti potravin	5
I.3 Jakost potravin	9
I.4 Označování potravin	14
I.5 Zákon o potravinách	16
I.6 Kontrola jakosti v ČR	22
I.7 Zavádění systémů kvality a kontroly zdravotní nezávadnosti	26
II. Porážení jatečných zvířat a zpracování masa	31
II.1 Jatečnictví a zpracování masa v ČR	31
II.2 Základní technologické operace na jatkách	33
II.3 Skladování masa	35
II.4 Zpracování a konzervace masa	39
III. Mlékárenské ošetření a zpracování mléka	47
III.1 Mlékárenství v ČR	47
III.2 Mlékárenské ošetření mléka	48
III.3 Výroba mléčných výrobků	54
III.4 Ostatní mléčné výrobky	61
IV. Porážení drůbeže a zpracování masa	63
IV.1 Drůbežářský průmysl v ČR	63
IV.2 Porážení drůbeže	64
IV.3 Změny v mase zabité drůbeže	69
IV.4 Konzervace zpracovaného drůbežního masa	71
V. Konzervace a zpracování vajec	72
V.1 Konzervace vajec	72
V.2 Průmyslové zpracování vajec	75
V.3 Vaječné výrobky	79

VI. Skladování a zpracování obilí	83
VI.1 Úvod do skladování obilí	83
VI.2 Fyzikální a chemické vlastnosti obilní masy	84
VI.3 Fyziologické a technologické vlastnosti obilní masy	87
VI.4 Druhy skladů a technologie skladování obilí	94
VI.5 Výroba mouky	97
VI.6 Mlynářství v ČR	101
VII. Základy cukrovarnictví	101
VII.1 Cukrovarnictví v ČR	101
VII.2 Manipulace s řepou	102
VII.3 Výroba surové šťávy	103
VII.4 Čištění a úprava šťávy	104
VII.5 Odpařování a vaření šťávy	105
VII.6 Čištění (rafinace) surového cukru	106
VII.7 Konečná úprava a skladování cukru	106
VII.8 Vedlejší produkty při výrobě cukru	107
VIII. Výroba škrobu	108
VIII.1 Škrob	108
VIII.2 Výroba bramborového škrobu	109
VIII.3 Škrobárenství v ČR	111
IX. Skladování a zpracování olejnin	112
IX.1 Tukový průmysl v ČR	112
IX.2 Olejnin	114
IX.3 Skladování a úprava semen před zpracováním	115
IX.4 Mletí olejnatých semen	116
IX.5 Získávání surového oleje	117
IX.6 Rafinace surového oleje	118
IX.7 Výroba ztužených tuků	120

X. Zpracování ovoce a zeleniny	122
X.1 Úprava suroviny před konzervací	122
X.2 Výrobky konzervované vyšší teplotou	124
X.3 Zmrazené ovoce a zelenina	128
X.4 Sušená zelenina a ovoce	130
X.5 Mléčně kvašená zelenina	130
X.6 Proslazené ovoce	131
X.7 Chemicky konzervovaná zelenina	131

Název	JAKOST A ZPRACOVÁNÍ OVOCNÝCH PRODUKTŮ II.
Autor	Prof. Mgr. Jarmila ŠERVÁNKOVÁ, OSB
Vydavatel	Provozně akční továrna ČZL v Praze ve vydavatelství ČZL, III. Praze
Určeno	pro posluchače 2. ročníku, 1. a 2. ročníku
Povoleno	děkanem FV ČZL v Praze dne 28.2. 1987 prof. J. Š.
Číslo publikace	188
Titul	Reprodukční studio FV ČZL v Praze
Náklad	500 výtisků
Počet stran	136
AA - VA	7.80 - 8.33
Vydání	další, připravované