

## Obsah

Formální úprava a cíle tezí	6
<b>1. Současný stav řešené problematiky</b>	<b>7</b>
1.1 Zpracování vedlejších bílkovinných produktů masného a potravinářského průmyslu	7
1.1.1 Zpracování kolagenních vedlejších produktů z drůbeže	8
1.1.2 Zpracování keratinových odpadů	9
1.1.3 Zpracování kůží a šlach	10
1.2 Zpracování odpadů koželužského a kožedělného průmyslu	11
1.3 Želatiny a hydrolyzáty	13
1.3.1 Výroba a aplikace želatin	13
1.3.2 Výroba a aplikace hydrolyzátů	14
<b>2. Strategie a koncepce práce</b>	<b>16</b>
2.1 Zhodnocení současného stavu řešené problematiky	16
2.2 Charakterizace vedlejších bílkovinných produktů	17
2.3 Koncepce řešení problémů oboru a cíle výzkumné práce	18
2.4 Metody zpracování	21
<b>3. Osobní přínos pro průmysl, společnost a rozvoj oboru</b>	<b>24</b>
3.1 Zpracování kolagenních vedlejších produktů z drůbeže	24
3.2 Zpracování keratinových odpadů	26
3.3 Zpracování hovězích šlach	27
3.4 Zpracování odpadů koželužského a kožedělného průmyslu	28
3.5 Příprava filmů a gelů z hydrolyzátů kolagenu	29
3.6 Návrhy na další rozvoj oboru	30
<b>4. Koncepce výuky v oboru Technologie makromolekulárních látek</b>	<b>31</b>
Seznam literatury	32
Seznam zkratk a symbolů	38
Poděkování	38
Životopis autora	39