

Obsah

Předmluva.....	5
1. Potravinářské a zemědělské výrobky jako zboží	7
1.1. Užitná hodnota a vlastnosti zboží	7
1.2. Jakost a hodnocení jakosti zboží	9
1.2.1. Státní zkušebnictví.....	10
1.2.2. Způsoby hodnocení (měření) jakosti	12
1.3. Technická normalizace.....	13
1.4. Kontrolní otázky.....	14
2. Hlavní zásady a metodika laboratorní práce	15
2.1. Význam laboratoře a její funkce	15
2.2. Odběr vzorku.....	16
2.3. Chyby měření	17
2.4. Přesnost výsledků.....	18
2.5. Kontrolní otázky.....	19
3. Senzorická jakost potravin a senzorická analýza	20
3.1. Základní pojmy.....	20
3.2. Charakteristika smyslových pocitů.....	21
3.3. Přehled metod senzorické analýzy	25
3.3.1. Vyhodnocování výsledků stanovení senzorického profilu	29
3.4. Podmínky pro provádění senzorického hodnocení	29
3.4.1. Zkušební prostor a jeho vybavení.....	30
3.4.2. Posuzovatel.....	31
3.5. Zkoušení smyslových schopností posuzovatelů (vybrané metody).....	32
3.6. Příklady pro praktické hodnocení.....	34
3.7. Kontrolní otázky.....	34
4. Hodnocení obilí, mouky a výrobky z mouky	35
4.1. Hodnocení obilí při nákupu.....	35
4.1.1. Odběr vzorku	35
4.1.2. Příprava vzorku k rozboru	37
4.1.3. Požadavky na obilniny podle ČSN	38

4.2. Základní znaky a vlastnosti obilí.....	39
4.2.1. Smyslové zkoušky	40
4.2.2. Objektivní zkoušky.....	41
4.3. Technologická jakost pšenice.....	47
4.3.1. Znaky mlynářské jakosti.....	48
4.3.2. Znaky pekařské jakosti	53
4.4. Technologická jakost žita.....	63
4.4.1. Znaky pekařské jakosti	64
4.5. Hodnocení jakosti mouky.....	70
4.6. Hodnocení výrobků z mouky	74
4.6.1. Pekárenské výrobky.....	74
4.6.2. Těstoviny	77
4.7. Kontrolní otázky.....	80
5. Hodnocení jakosti luštěnin.....	81
5.1. Požadavky na jakost při nákupu.....	85
5.2. Kontrolní otázky.....	86
6. Hodnocení jakosti olejnin.....	87
6.1. Požadavky na jakost řepky při nákupu.....	93
6.2. Kontrolní otázky.....	94
7. Hodnocení jakosti sladovnického ječmene, sladu a piva.....	95
7.1. Hodnocení sladovnického ječmene	95
7.1.1. Požadavky na sladovnický ječmen při nákupu	102
7.2. Hodnocení sladu.....	103
7.3. Hodnocení piva	107
7.4. Kontrolní otázky.....	110
8. Hodnocení jakosti brambor a produktů jejich zpracování.....	111
8.1. Hodnocení brambor.....	111
8.1.1. Odběr vzorku a zkoušení brambor.....	112
8.1.2. Brambory konzumní (stolní).....	119
8.1.3. Brambory průmyslové	125
8.1.4. Brambory krmné.....	127
8.1.5. Kontrolní otázky	127
8.2. Hodnocení škrobářenských produktů.....	128
8.2.1. Hodnocení a rozbor škrobu.....	128

8.2.2. Rozbor škrobového sirupu.....	132
8.3. Hodnocení výrobků z brambor.....	134
8.3.1. Smažené bramborové lupínky	135
8.3.2. Smažená bramborová kaše	136
8.3.3. Škubánky v prášku.....	136
8.3.4. Sušené brambory pro krmné účely	137
8.4. Hodnocení lihovarských produktů	138
8.4.1. Rozbor suroviny.....	139
8.4.2. Rozbor zápany.....	140
8.4.3. Hodnocení a rozbor lihovin	141
8.5. Kontrolní otázky.....	143
9. Hodnocení jakosti cukrovky a cukrovarských produktů	144
9.1. Hodnocení a rozbor cukrovky	144
9.2. Rozbor cukrovarských produktů	147
9.2.1. Rozbor lehké šťávy.....	147
9.2.2. Rozbor saturačního kalu	148
9.2.3. Rozbor melasy	148
9.2.4. Rozbor surového cukru (afinády)	149
9.3. Kontrolní otázky.....	149
10. Hodnocení ovoce a zeleniny a produktů jejich zpracování.....	150
10.1. Hodnocení ovoce a zeleniny.....	150
10.1.1. Odběr vzorků.....	150
10.1.2. Zkoušení jednotlivých vlastností	151
10.1.3. Laboratorní rozbor	152
10.2. Výrobky z ovoce a zeleniny	154
10.2.1. Laboratorní rozbor	154
10.2.2. Hodnocení meruňkového kompotu	155
10.2.3. Hodnocení sterilovaného hrášku.....	156
10.3. Kontrolní otázky.....	156
Příprava roztoků.....	157
LITERATURA.....	161
Obrázková příloha	163
Tabulková příloha.....	173