

## OBSAH:

### PŘEDMLUVA

### I. ÚVOD DO POTRAVINÁŘSKÉ TECHNOLOGIE

### II. PŘEPRAVA A PORÁŽENÍ ZVÍŘAT

#### II.1. Přeprava jatečných zvířat

#### II.2. Ochrana zvířat proti týrání

#### II.3. Základní technologické operace na jatkách

### III. ZPRACOVÁNÍ MASA

#### III.1. Jatečnictví a zpracování masa v ČR

#### III.2. Skladování masa

#### III.3. Zpracování masa

### IV. MLÉKÁRENSKÉ OŠETŘENÍ A ZPRACOVÁNÍ MLÉKA

#### IV.1. Mlékárenství v ČR

#### IV.2. Mlékárenské ošetření mléka

#### IV.3. Výroba mléčných výrobků

### V. PORÁŽENÍ DRŮBEŽE A ZPRACOVÁNÍ MASA

#### V.1. Drůbežářský průmysl v ČR

#### V.2. Porážení drůbeže

#### V.3. Zpracování drůbežího masa

### VI. KONZERVACE A ZPRACOVÁNÍ VAJEC

#### VI.1. Konzervace vajec

#### VI.2. Ošetření a konzervace vaječné hmoty

#### VI.3. Vaječné výrobky

### VII. ZPRACOVÁNÍ OBILÍ

#### VII.1. Skladování obilí

#### VII.2. Druhy skladů a technologie skladování

#### VII.3. Výroba mouky

#### VII.4. Mlýnářství v ČR

### VIII. ZÁKLADY CUKROVARNICTVÍ

#### VIII.1. Cukrovarnictví v ČR

#### VIII.2. Manipulace s řepou

#### VIII.3. Výroba surové šťávy

#### VIII.4. Čištění a úprava šťávy

#### VIII.5. Odpařování a vaření šťávy

#### VIII.6. Čištění (rafinace) surového cukru

#### VIII.7. Konečná úprava a skladování cukru

#### VIII.8. Označování a tržní druhy

#### VIII.9. Vedlejší produkty při výrobě cukru

<b>IX. VÝROBA ŠKROBU</b>	<b>80</b>
IX.1. Škrob	80
IX.2. Výroba bramborového škrobu	80
IX.3. Označování a jakostní požadavky na finální výrobky	82
IX.4. Škrobářství v ČR	82
<b>X. ZPRACOVÁNÍ OLEJNIN</b>	<b>84</b>
X.1. Tukový průmysl v ČR	84
X.2. Olejny	85
X.3. Skladování a úprava semen před zpracováním	85
X.4. Mletí olejnatých semen	86
X.5. Získávání surového oleje	87
X.6. Rafinace surového oleje	88
X.7. Výroba ztužených tuků	89
<b>XI. ZPRACOVÁNÍ OVOCE A ZELENINY</b>	<b>91</b>
XI.1. Úprava suroviny před konzervací	91
XI.2. Výrobky konzervované vyšší teplotou	92
XI.3. Zmrazené ovoce a zelenina	95
XI.4. Sušená zelenina a ovoce	96
XI.5. Mléčně kvašená zelenina	97
XI.6. Proslazené ovoce	97
XI.7. Chemicky konzervovaná zelenina	97
XI.8. Tržní členění zpracovaného ovoce a zeleniny	99
<b>XII. SLADARSTVÍ</b>	<b>100</b>
XII.1. Sladovnický ječmen	100
XII.2. Požadavky na technologickou jakost	101
XII.3. Výroba sladu	103
XII.4. Výroba piva	106
XII.5. Členění a hodnocení piva	108
<b>XIII. VÝROBA VÍN</b>	<b>112</b>
XIII.1. Třídění vín a legislativa	112
XIII.2. Biologická základy	115
XIII.3. Technologie výroby vína	116
<b>XIV. KVASNÁ VÝROBA ETHANOLU A LIHOVIN</b>	<b>123</b>
XIV.1. Vývoj a náhled	123
XIV.2. Lihové kvasné procesy	123
XIV.3. Technologie výroby ethanolu	126
XIV.4. Výroba lihovin	128