

## OBSAH

Předmluva . . . . .	7
1. Třtinová surovina . . . . .	9
a) Hodnocení třtinové suroviny . . . . .	9
b) Vlastnosti třtinové suroviny . . . . .	11
c) Tvrdnutí suroviny . . . . .	14
2. Příjem a zános třtinové suroviny . . . . .	16
3. Afinace třtinové suroviny . . . . .	19
4. Vaření cukrovin v třtinové rafinerii . . . . .	26
a) Vaření třtinových výrobků - všeobecný přehled . . . . .	35
b) Rafinace a vaření třtinových výrobků z hlediska fyzikálně chemického . . . . .	41
5. Zadinová práce . . . . .	46
a) Vaření třtinové zadinové cukroviny . . . . .	46
b) Vyzrávání zadinové cukroviny v chladičích a výpočet přídatku vody . . . . .	49
6. Technologie epurace surového kléru . . . . .	55
a) Příprava surového kléru . . . . .	55
b) Rozpouštění afinovaných a přímo vykrytých výrobků . . . . .	55
c) Odstraňování nečistot (mechanických) ze surového kléru . . . . .	56
d) Úprava surového kléru pro filtraci defekací nebo flokulací . . . . .	57
e) Fyzikální chemie čiření třtinových štáv . . . . .	59
f) Technologický postup čiření a filtrace kléru . . . . .	63
7. Tlakové filtry v rafinérské části třtinového cukrovaru . . . . .	93
8. Výroba a ztráty při rafinaci . . . . .	98
9. Rozpustnost sacharosy v přítomnosti invertního cukru . . . . .	109
10. Třtinová melasa . . . . .	113
11. Ztráty cukrů a jejich sledování . . . . .	118
12. Spotřeba páry na bílý cukr při rafinaci třtinové suroviny . . . . .	126
Literatura . . . . .	132