

# OBSAH

## TUKY

1. Převedení indexu lomu ( $n_D$ ) na refraktometrické stupně Zeissova máselného refraktometru	8
2. Konstanty rostlinných a živočišných tuků	10
3. Konstanty rostlinných a živočišných vosků	22
4. Konstanty syntetických vosků	24
5. Konstanty nasycených mastných kyselin	25
6. Konstanty nenasyčených mastných kyselin	26
7. Korekce pro index lomu k jeho předepsané teplotě	27
8. Číslo zmýdelnění a odpovídající ekvivalent zmýdelnění	28
9. Vlastnosti nejdůležitějších tuků a jejich sodných mýdel	29
10. Index lomu a hustoty vodních roztoků glycerínu	31

## MASO

11. Odměrné stanovení chloridu sodného	36
12. Odměrné stanovení dusitanu sodného	37
13. Stanovení čísla kyselosti vyjádřené v mg KOH	38
14. Stanovení dusíku ze spotřeby 0,1N kyseliny	39
15. Stanovení dusíkatých látek ze spotřeby 0,1N kyseliny	40

## MLÉKO

16. Stanovení původní kyselosti mléka v mléce neutralizovaném (Tillmann—Luckenbach)	42
17. Korekční tabulka pro laktodenzimetr (normální mléko)	43
18. Korekční tabulka pro laktodenzimetr (sbírané mléko)	44
19. Určení váhových procent sušiny v mléce z jeho hustoty při 15 °C a z obsahu váhových procent tuku (Fleischmann)	45
20. Odměrné stanovení Cl	65
21. Stanovení refrakce syrovátky při 17,5 °C z hustoty syrovátky obsahující CaCl <sub>2</sub> , stanovené při teplotě 15°/15 °C	66
22. Stanovení množství přidané vody k mléku z refrakce syrovátky při 17,5 °C (Ackermann)	67
23. Stanovení obsahu vody v mléce porušeném vodou	68
24. Vzorce pro výpočet obsahu sušiny, tuku v sušině a tuku prosté sušiny	70
25. Vzorce pro výpočet porušení mléka	71
26. Refraktometrické stanovení sušiny obnoveného odtučněného mléka	72
27. Kryoskopické zjištění množství přidané vody v procentech k mléku	73
28. Vzájemné srovnání různých stupňů kyselosti mléka	74
29. Převedení indexu lomu na refraktometrické stupně mléčného refraktometru	75

30. Justace ponorného refraktometru při různé teplotě destilované vody	- -	78
31. Refraktometrické stanovení mléčného cukru (Wollny)	- - - - -	79
32. Stanovení mléčného cukru ponorným refraktometrem při teplotě 17,5 °C (Ackerman)	- - - - -	80
33. Odměrné stanovení cukru podle Luff-Schoorla	- - - - -	81
34. Odměrné stanovení mléčného cukru podle Bruhnse	- - - - -	82
35. Odměrné stanovení mléčného cukru podle Gohra	- - - - -	83
36. Odměrné stanovení laktózy podle Schoorla	- - - - -	84
37. Vážkové stanovení mléčného cukru z navážené vyredukované mědi	- -	85
38. Vážkové stanovení mléčného cukru z naváženého CuO	- - - - -	86
39. Vážkové stanovení mléčného cukru z naváženého Cu <sub>2</sub> O	- - - - -	87
40. Výpočet mléčného tuku z čísla kyseliny máselné a čísla zmýdelnění (Grossfeld)	- - - - -	88

## MOUKA

41. Výpočet hektolitrové váhy pšenice z údaje litrového obilního zkoušeče	-	90
42. Výpočet hektolitrové váhy žita z údaje litrového obilního zkoušeče	- -	93
43. Výpočet hektolitrové váhy ječmene z údaje litrového obilního zkoušeče	-	96
44. Výpočet hektolitrové váhy ovsa z údaje litrového obilního zkoušeče	- -	99
45. Výpočet hektolitrové váhy pšenice z údaje čtvrtlitrového obilního zkoušeče	- - - - -	101
46. Výpočet hektolitrové váhy žita z údaje čtvrtlitrového obilního zkoušeče	-	102
47. Výpočet hektolitrové váhy ječmene z údaje čtvrtlitrového obilního zkoušeče	-	103
48. Výpočet hektolitrové váhy ovsa z údaje čtvrtlitrového obilního zkoušeče	-	104
49. Zjištění úbytku na váze vzniklého při skladování obilovin	- - - - -	105
50. Zjištění přírůstku na váze vzniklého při skladování obilovin	- - - - -	126
51. Stanovení žitné mouky v mouce pšeničné nebo ve směsi mouk (Strohecker)	- - - - -	149
52. Schéma pro smyslové hodnocení jakosti cukrářských výrobků	- - - - -	150
53. Doba varu různých druhů vaječných a nevaječných těstovin	- - - - -	152
54. Požadavky na rozměry různých druhů těstovin	- - - - -	154
55. Výpočet kyseliny lecithinfosforečné a vaječného obsahu v těstovinách (Grossfeld—Juckenack)	- - - - -	155
56. Stanovení obsahu vajec v pečivu a těstovinách z titračního a extrakčního čísla	- - - - -	157
57. Stanovení tažnosti a pružnosti lepku	- - - - -	158
58. Specifická otáčivost škrobů a sacharidů	- - - - -	159
59. Polarometrické stanovení škrobu podle Lintnera	- - - - -	160
60. Stanovení kysličníku uhličitého a přebytečné alkality v prášku do pečiva	-	161
61. Nejdůležitější skladištní škůdci	- - - - -	162
62. Určení stupně napadení skladištními škůdci	- - - - -	165
63. Přehled ničivých (LD 100) teplot pro různé druhy skladištních škůdců	- -	167
64. Vliv různé teploty na délku vývoje skladištních škůdců	- - - - -	168
Příklady k tabulkám	- - - - -	170