

Obsah

Předmluva	7
Zpracovatelské vlastnosti ovoce	
Chemické složení	7
Voda	7
Cukry	7
Škrob	8
Celulóza	9
Kyseliny	9
Třísloviny	9
Pektinové látky	10
Rostlinná barviva	10
Vitamíny	11
Konzervárenská vhodnost ovocných druhů	13
Jádrové ovoce	13
Peckové ovoce	15
Bobulové ovoce	17
Drobné ovoce	19
Příčiny znehodnocení a rozkladu ovoce	20
Biochemické přeměny	20
Změny fyzikální	21
Změny způsobené mikroorganismy	22
Plesnivění	23
Kvašení	23
Hnití	24
Změny způsobené enzymy	24
Způsoby ochrany ovoce před zkázou a zásady konzervace	25
Omezování infekce	25
Konzervace zvýšenou teplotou	26
Konzervace sníženou teplotou	26
Chlazení	27
Zmrazování	27
Konzervace odnímáním vody	27

Sušení	28
Zahušťování odparem	28
Konzervace přísadou cukru	29
Konzervace přísadou chemických činidel — chemosterilace	29
Konzervace biologická	31
Manipulace s ovocem před zpracováním	32
Zralost	32
Sklizeň a přeprava	33
Skladování ovoce před zpracováním	35
Dýchání	35
Vypařování	36
Skladovací podmínky	37
Teplota	37
Vlhkost	38
Složení atmosféry	38
Sklady s přirozeným chlazením	38
Strojově chlazené sklady — chladírny	41
Sklady s kontrolovanou atmosférou — CA sklady	42
Požadavky jednotlivých druhů ovoce na skladovací podmínky	43
Jablka	43
Hrušky	44
Broskve	45
Meruňky	46
Švestky	46
Třešně	46
Višně	47
Angrešt	47
Rybíz	47
Maliny	49
Jahody	49
Technologické postupy zpracování ovoce	50
Kompoty	50
Společné technologické úkony	51
Praní	51
Třídění	52
Odstopkování	53
Odpeckování	55
Loupání	56
Předváření	57
Příprava nálevu	58
Obaly	64
Konzervárenské sklenice	64

Konzervárenské plechovky	69
Mytí obalů	69
Plnění obalů, zalévání nálevem a uzavírání	70
Sterilace a chlazení	71
Uskladnění kompotů	77
Jednotlivé druhy kompotů	78
Angreštový kompot	78
Broskvový kompot	78
Borůvkový kompot	80
Brusinkový kompot	80
Hruškový kompot	81
Jablečný kompot	82
Jahodový kompot	82
Jeřabinový kompot	83
Malinový kompot	84
Meruňkový kompot	84
Mirabelkový kompot	85
Rybízový kompot	85
Renklódový kompot	86
Švestkový kompot	86
Třešňový kompot	87
Višňový kompot	87
Džemy	87
Společné technologické úkony	88
Ovocná dužnina	88
Příprava ovoce	89
Vaření	90
Plnění	93
Sterilace	94
Hlavní druhy džemů	94
Jahodový džem	95
Malinový džem	95
Meruňkový džem	96
Rybízový džem	96
Švestkový džem	97
Višňový džem	97
Marmelády	98
Společné technologické úkony	98
Výroba protlaků	98
Vaření marmelád	99
Plnění	100
Hlavní druhy marmelád	101

Angreštová marmeláda	101
Jablečná marmeláda	101
Jahodová marmeláda	102
Malinová marmeláda	102
Meruňková marmeláda	102
Mirabelková marmeláda	103
Rybízová marmeláda	103
Švestková marmeláda	103
Višňová marmeláda	104
Povidla	104
Společné technologické postupy	104
Hlavní druhy povidel	105
Švestková povidla	105
Hrušková povidla	105
Jablková povidla	106
Sušené ovoce	106
Společné technologické úkony	107
Předváření — blanšírování	107
Síření	108
Sušící režim a hlavní typy sušáren	108
Skladování sušeného ovoce	118
Sušení hlavních druhů ovoce	119
Ovocné mošty	122
Společné technologické postupy při výrobě ovocných moštů	123
Vhodnost ovocných druhů	123
Úprava ovoce před lisováním	126
Lisování	133
Úprava šťáv	141
Sterilace moštů	148
Sterilizace moštů v obalech	149
Sterilace moštů průtokem	154
Výroba některých druhů ovocných moštů	163
Ovocné sirupy	167
Ovocné sukusy	167
Technologické postupy výroby ovocných sirupů	169
Výroba ovocných sirupů teplou cestou	169
Výroba ovocných sirupů studenou cestou	170
Výroba některých druhů ovocných sirupů	170
Borůvkový sirup	172
Hroznový sirup	172
Jablečný sirup	172
Jahodový sirup	173

Malinový sirup	173
Rybízový sirup	173
Višňový sirup	173
Ovocná vína	174
Získávání ovocných šťáv	174
Úprava ovocných šťáv pro zákvasy	176
Příprava zákvasů	177
Úprava obsahu organických kyselin	177
Úprava zkvasitelných cukrů	178
Výpočty ředění a cukření	180
Úprava obsahu dusíkatých živin	182
Zasíření	182
Přidávání čisté kvasniční kultury	183
Kvašení	184
Stáčení	186
Síření	187
Čiření a stabilizace ovocných vín	190
Želatina	191
Kyselina křemičitá	192
Aktivní uhlí, mléko a kasein	192
Bentonit	192
Plnění vína do lahví	192
Některé vady a nemoci ovocných vín	193
Octění ovocného vína	193
Křisovatění ovocného vína	194
Chuť po myšíně	194
Hnědnutí ovocného vína	194
Příchut' po plísni	194
Vláčkovatění — slizovatění vína	194
Typy a druhy ovocných vín	195
Jablečné víno	197
Hruškové víno	198
Rybízové víno	198
Višňové víno	199
Třešňové víno	200
Literatura	201
Rejstřík	202