

---

---

# OBSAH

## 1 Potravinářské zboží – poživatiny

1.1	Užitnost potravinářského zboží (poživatin)	7
1.2	Rozdělení potravinářského zboží (poživatin)	7
1.3	Vývojové tendence výroby a spotřeby poživatin	8
1.3.1	Zásady racionální výživy	8
1.3.2	Zásady čs. výživové politiky	9

## 2 Obiloviny, mlýnské a krupařské výrobky, luštěniny, mák, krmiva

2.1	Obiloviny	11
2.1.1	Charakteristika obilovin a jejich národohospodářský význam	11
2.1.2	Obilné zrno	11
2.1.3	Druhy obilovin	12
2.1.4	Posuzování jakosti obilovin	13
2.2	Mlýnské a krupařské výrobky	13
2.2.1	Charakteristika mlýnských a krupařských výrobků a jejich význam pro výživu	13
2.2.2	Mouka a krupice	13
2.2.3	Rýže	15
2.2.4	Krupařské výrobky	16
2.2.5	Ovesné vločky	17
2.2.6	Pufované výrobky	17
2.2.7	Extrudované výrobky	18

2.2.8	Ostatní mlýnské výrobky	18
2.2.9	Skladování mlýnských a krupařských výrobků	18
2.3	Luštění	19
2.3.1	Tržní druhy luštění	19
2.3.2	Požadavky na jakost luštěnin a jejich skladování	21
2.4	Mák	21
2.5	Krmiva	22

### 3 Pekařské a cukrářské výrobky. Těstoviny

3.1	Pekařské výrobky	24
3.1.1	Chléb	24
3.1.2	Pečivo	27
3.1.3	Přeprava pekařských výrobků a manipulace s nimi	29
3.2	Cukrářské výrobky	30
3.2.1	Korpusy	30
3.2.2	Náplně	31
3.2.3	Polevy	32
3.2.4	Tržní druhy cukrářských výrobků	32
3.2.5	Požadavky na jakost cukrářských výrobků	32
3.2.6	Manipulace s cukrářskými výrobky	33
3.3	Trvanlivé pečivo	34
3.3.1	Perníky	34
3.3.2	Oplatky	35
3.3.3	Sušenky a jemné trvanlivé pečivo	36
3.3.4	Laboratorní rozbor trvanlivého pečiva	37
3.3.5	Skladování trvanlivého pečiva	37
3.3.6	Použití trvanlivého pečiva	37
3.4	Těstoviny	38
3.4.1	Výroba těstovin	38
3.4.2	Tržní druhy těstovin	38
3.4.3	Požadavky na jakost těstovin	39
3.4.4	Skladování těstovin	39
3.5	Zmrzlina	40
3.5.1	Výroba zmrzliny	40
3.5.2	Tržní druhy zmrzlin	40
3.5.3	Požadavky na jakost zmrzlin	41
3.5.4	Hygienické požadavky	41

#### 4 Cukr, med, škrobářenské výrobky

4.1	Význam sacharidů ve výživě	43
4.1.1	Monosacharidy a disacharidy	43
4.1.2	Polysacharidy	44
4.2	Cukr	44
4.2.1	Výroba cukru (sacharózy)	45
4.2.2	Tržní druhy cukru	46
4.2.3	Požadavky na jakost cukru a jeho skladování	46
4.2.4	Ostatní cukrovarnické výrobky	47
4.3	Med	47
4.3.1	Význam medu ve výživě	47
4.3.2	Získávání medu	47
4.3.3	Tržní druhy medu	48
4.3.4	Požadavky na jakost medu	48
4.3.5	Skladování medu	49
4.4.	Škrobářenské výrobky	49
4.4.1	Výroba škrobu	49
4.4.2	Požadavky na jakost škrobu	50
4.4.3	Skladování škrobářenských výrobků	50

#### 5 Vejce

5.1	Skořápková vejce	51
5.1.1	Složení vajec	51
5.1.2	Tržní druhy vajec	52
5.1.3	Požadavky na jakost vajec	52
5.1.4	Skladování vajec	53
5.2.	Vaječná hmota	53
5.2.1	Výroba vaječné hmoty	53
5.2.2	Požadavky na jakost vaječné hmoty	54
5.2.3	Skladování vaječné hmoty	54

#### 6 Mléko a mléčné výrobky

6.1	Mléko	55
6.1.1	Tvorba mléka	55
6.1.2	Chemické složení a význam mléka ve výživě	56
6.1.3	Získávání mléka	57
6.1.4	Mikroflóra mléka	57
6.1.5	Mlékářenská úprava	58

6.1.6	Tržní druhy mléka	59
6.1.7	Posuzování jakosti mléka	59
6.1.8	Skladování mléka	60
6.2.	Tekuté mléčné výrobky	60
6.2.1	Význam tekutých mléčných výrobků ve výživě	60
6.2.2	Tržní druhy tekutých mléčných výrobků	60
6.2.3	Výroba tekutých mléčných výrobků	61
6.2.4	Posuzování jakosti tekutých mléčných výrobků	61
6.2.5	Skladování tekutých mléčných výrobků	62
6.3	Tvarohy	62
6.3.1	Tržní druhy tvarohů	62
6.3.2	Výroba tvarohu	63
6.3.3	Posuzování jakosti tvarohů	63
6.3.4	Skladování tvarohů	64
6.4.	Sýry	64
6.4.1	Tržní druhy sýrů	64
6.4.2	Výroba sýrů	65
6.4.3	Posuzování jakosti sýrů	66
6.4.4	Skladování sýrů	66
6.5	Zahuštěné mléčné výrobky	67
6.5.1	Výroba zahuštěných mléčných výrobků	67
6.5.2	Tržní druhy zahuštěných mléčných výrobků	67
6.5.3	Posuzování jakosti zahuštěných mléčných výrobků	67
6.5.4	Skladování zahuštěných mléčných výrobků	68
6.6	Sušené mléčné výrobky	68
6.6.1	Výroba sušených mléčných výrobků	68
6.6.2	Tržní druhy sušených mléčných výrobků	69
6.6.3	Posuzování jakosti sušených mléčných výrobků	69
6.6.4	Skladování sušených mléčných výrobků	69
6.7	Mražené mléčné výrobky	69
6.7.1	Příprava mražených mléčných výrobků	70
6.7.2	Tržní druhy mražených mléčných výrobků	70
6.7.3	Posuzování jakosti mražených mléčných výrobků	70
6.7.4	Skladování mražených mléčných výrobků	71

## 7 Tuky

7.1	Základní charakteristika tuků	72
7.1.1	Tuky jako chemické sloučeniny	72
7.1.2	Tuky jako přírodní látky	73
7.1.3	Žluknutí tuků	73

7.1.4	Tuky jako složka poživatin	74
7.1.5	Význam tuků ve výživě	75
7.2	Rostlinné oleje	76
7.2.1	Výroba	76
7.2.2	Tržní druhy rostlinných olejů	76
7.2.3	Posuzování jakosti rostlinných olejů	77
7.2.4	Vysýchavost rostlinných olejů	77
7.3	Živočišné tuky	78
7.3.1	Vepřové sádlo	78
7.3.2	Mlékárenské máslo	79
7.4	Upravované tuky	81
7.4.1	Margaríny	81
7.4.2	Ztužené pokrmové tuky	81
7.5	Skladování tuků	82
7.6	Přepalování tuků	83

## 8 Čokoláda a cukrovinky

8.1	Význam pro výživu	84
8.2	Čokoláda	85
8.2.1	Výroba čokolády	85
8.2.2	Tržní druhy čokolád	85
8.2.3	Posuzování jakosti čokolády	86
8.3	Čokoládové cukrovinky	86
8.3.1	Rozdělení čokoládových cukroviněk	86
8.3.2	Plněné čokoládové tyčinky a tabulky	87
8.3.3	Máčené cukrovinky	87
8.3.4	Formované cukrovinky	87
8.3.5	Čokoládová dražé	88
8.3.6	Nugáty	88
8.3.7	Čokoládové dezerty a dezertní směsi	88
8.3.8	Sezónní čokoládové cukrovinky a vánoční kolekce	89
8.3.9	Čokoládové pochoutky	89
8.3.10	Posuzování jakosti čokoládových cukroviněk	89
8.3.11	Balení čokoládových cukroviněk	90
8.4	Nečokoládové cukrovinky	90
8.4.1	Dropsy	91
8.4.2	Roksy	91
8.4.3	Furé	92
8.4.4	Karamely	92
8.4.5	Nečokoládová dražé	92

8.4.6	Fondán	93
8.4.7	Želé	93
8.4.8	Gumovité cukrovinky	93
8.4.9	Žvýkačky	94
8.4.10	Komprimáty	94
8.4.11	Lékořicové cukrovinky	94
8.4.12	Orientální cukrovinky	95
8.4.13	Sójové a arašídové cukrovinky	95
8.4.14	Šuměnky	95
8.4.15	Balení nečokoládových cukrovinek	95
8.4.16	Posuzování jakosti nečokoládových cukrovinek	96
8.5	Skladování čokolády a cukrovinek	96

## 9 Nealkoholické a alkoholické nápoje

9.1	Nealkoholické nápoje	98
9.1.1	Minerální vody	99
9.1.2	Sodová voda	100
9.1.3	Limonády	100
9.1.4	Čiré ovocné šťávy	101
9.1.5	Ovocné šťávy s obsahem dřene	102
9.1.6	Ovocné sirupy	102
9.1.7	Nízkoalkoholické pivo	103
9.1.8	Hygiena při výrobě a zdravotní nezávadnost nealkoholických nápojů	103
9.1.9	Skladování nealkoholických nápojů	104
9.2	Alkoholické nápoje	104
9.2.1	Pivo	104
9.2.2	Révová vína	107
9.2.2.1	Přírodní vína	107
9.2.2.2	Šumivá vína	109
9.2.2.3	Dezertní vína	112
9.2.3	Ovocná vína	113
9.2.4	Medovina	113
9.2.5	Skladování vín	114
9.2.6	Lihoviny	114
9.2.7	Vliv alkoholu na lidský organismus a boj proti alkoholismu	116
9.3	Balení nápojů	116

**10 Maso a masné výrobky**

10.1	Maso jatečných zvířat	119
10.1.1	Vlivy působící na jakost masa před porážkou	119
10.1.2	Porážka	120
10.1.3	Veterinární prohlídka	120
10.1.4	Zrání masa	121
10.1.5	Jatečné produkty	122
10.1.6	Výsekové maso	122
10.1.7	Zmrazování masa	127
10.1.8	Požadavky na jakost masa	127
10.1.9	Skladování masa	128
10.2	Ostatní jatečné produkty	128
10.2.1	Droby	128
10.2.2	Krev	129
10.2.3	Výsekové kosti	129
10.2.4	Střeva	129
10.3	Drůbež	130
10.3.1	Význam drůbeže pro výživu	130
10.3.2	Tržní druhy drůbeže	130
10.3.3	Požadavky na jakost drůbeže	131
10.3.4	Skladování drůbeže	131
10.4	Zvěřina	131
10.4.1	Význam zvěřiny pro výživu	132
10.4.2	Lov a ošetření zvěře po odstřelu	132
10.4.3	Tržní druhy zvěřiny	132
10.4.4	Požadavky na jakost zvěřiny	133
10.4.5	Skladování zvěřiny	133
10.5	Ryby, korýši a měkkýši	134
10.5.1	Význam ryb pro výživu	134
10.5.2	Tržní druhy ryb	134
10.5.3	Požadavky na jakost ryb	135
10.5.4	Skladování a ošetřování ryb	135
10.5.5	Korýši a měkkýši	136
10.6	Výrobky z masa	136
10.6.1	Způsoby tepelné úpravy	136
10.6.2	Vařené výrobky	137
10.6.3	Pečené výrobky	138
10.6.4	Smažené výrobky	139
10.6.5	Způsoby konzervace masa a masných výrobků	139
10.6.6	Zmrazené výrobky z masa	141

10.6.7	Solené výrobky z masa	142
10.6.8	Uzenářské zboží	142
10.6.9	Uzené ryby	143
10.6.10	Marinované výrobky z masa	144
10.7	Masové konzervy a polokonzervy	144
10.7.1	Tržní druhy	144
10.7.2	Posuzování jakosti	145
10.7.3	Skladování	146

## 11 Polotovary a výrobky studené kuchyně

11.1	Potravinářské polotovary	148
11.1.1	Polotovary pro přípravu polévek	148
11.1.2	Polotovary pro přípravu omáček	151
11.1.3	Masné polotovary	151
11.1.4	Ostatní polotovary	152
11.2	Výrobky studené kuchyně	154
11.2.1	Význam výrobků studené kuchyně ve výživě	154
11.2.2	Suroviny	155
11.2.3	Výroba	156
11.2.4	Posuzování jakosti	157
11.2.5	Ošetřování výrobků studené kuchyně	157

## 12 Laboratorní cvičení

12.1	Stanovení vařivosti těstovin a luštění	159
12.1.1	Stanovení vařivosti těstovin	159
12.1.2	Stanovení vařivosti luštění	159
12.2	Mikroskopie škrobů	160
12.3	Zkouška čerstvosti vajec	160
12.4	Srážlivost mléka a stanovení jeho kvality	161
12.4.1	Srážlivost mléka	161
12.4.2	Laktodenzimetrické stanovení měrné hmotnosti mléka	162
12.4.3	Zkouška pasterizace mléka	163
12.4.4	Zkouška porušení mléka přidáním vody (nitratová zkouška)	163
12.5	Důkaz přítomnosti bílkovin ve vaječném bílku	164