

OBSAH

Předmluva	9
1. Úvod	11
2. Suroviny průmyslové chemie škrobů	14
2.1. Škrob	14
2.1.1. Chemie škrobu	14
2.1.1.1. Chemická struktura polysacharidů škrobu	14
2.1.1.2. Hydrolýza škrobu	17
2.1.1.3. Methylační analýza	19
2.1.1.4. Jodistanová oxidace škrobu	24
2.1.1.5. Enzymová degradace škrobu	25
2.1.1.6. Amylose a amylopektin	32
2.1.1.7. Příbuzné polysacharidy	39
2.1.1.8. Nesacharidové látky ve škrobu	43
2.1.1.9. Škrobové zrno a biosyntéza složek škrobu	45
2.1.2. Škrobové disperze	53
2.1.3. Reologie a reometrie škrobových disperzí	59
2.1.3.1. Obecné principy reologie škrobů	59
2.1.3.2. Reologické chování škrobových disperzí	63
2.1.3.3. Reometrie a viskozimetrie škrobů	63
2.1.3.3.1. Příprava vzorků k měření	63
2.1.3.3.2. Přístroje pro reometrii a viskozimetrii škrobů	67
2.1.4. Průmyslová výroba a vlastnosti škrobů	70
2.1.4.1. Technologie výroby bramborového škrobu	71
2.1.4.2. Technologie výroby pšeničného škrobu	73
2.1.4.3. Technologie výroby kukuřičného škrobu	76
2.1.4.4. Základní fyzikální charakteristiky škrobů	78
2.1.4.5. Světová produkcí a zpracování škrobů	82
2.2. Ostatní suroviny průmyslové chemie škrobů	82
3. Chemie modifikovaných škrobů a dextrinů	89
3.1. Frakcionace škrobu	90
3.2. Kyselá hydrolýza škrobu	94
3.3. Enzymová hydrolýza škrobu	97
3.4. Termická degradace škrobu	101
3.5. Substitute škrobu	104
3.5.1. Estery	106
3.5.2. Etherný	109

3.5.3.	Zesítěné škroby	112
3.5.4.	Oxidace škrobu	114
3.5.4.1.	Manganistanová oxidace	114
3.5.4.2.	Chromanová oxidace	114
3.5.4.3.	Peroxidová oxidace	115
3.5.4.4.	Chlornanová oxidace	115
3.5.4.5.	Oxidace N_2O_4	115
3.5.4.6.	Jodistanová oxidace	116
4.	Modifikované škroby	119
4.1.	Technologie modifikovaných škrobů	119
4.1.1.	Chemická modifikace škrobů ve vodné suspenzi	120
4.1.1.1.	Degradované (hydrolyzované) škroby	122
4.1.1.2.	Oxidované škroby	124
4.1.1.3.	Acetáty škrobu	132
4.1.1.3.1.	Acetylace škrobů reakcí s acetanhydridem	132
4.1.1.3.2.	Acetylace škrobu reakcí s vinylacetátem	133
4.1.1.4.	Zesítěné škroby	136
4.1.1.4.1.	Sifování škrobů epichlorhydriderem	136
4.1.1.4.2.	Sifování škrobů trimetafosfátem sodným	139
4.1.1.5.	Kationické deriváty škrobů	140
4.1.1.6.	Ostatní chemické modifikace ve vodné suspenzi	141
4.1.2.	Chemická modifikace škrobů ve vodném roztoku	141
4.1.2.1.	Oxidace škrobů ve vodném roztoku	142
4.1.2.2.	Výroba škrobových etherů v roztoku	144
4.1.3.	Chemická modifikace škrobů v organických rozpouštědlech .	145
4.1.4.	Technologie fyzikálně modifikovaných škrobů	152
4.1.4.1.	Termická modifikace škrobů na sušicím válcí	154
4.1.4.2.	Extruze	159
4.1.4.3.	Vlastnosti termicky modifikovaných škrobů	161
4.1.5.	Termochemická modifikace škrobů	164
4.1.5.1.	Oxidace škrobu suchou cestou	165
4.1.5.2.	Výroba monofosfátu škrobu	165
4.1.5.3.	Reakce s produkty pyrolýzy močoviny	166
4.1.5.4.	Sifování škrobu kyselinou citronovou	166
4.1.6.	Enzymová modifikace škrobů	167
4.1.6.1.	Technologie výroby potravinářských enzymově modifikovaných škrobů	167
4.1.6.2.	Enzymová modifikace pro přímé použití roztoku	171
4.1.6.3.	Vlastnosti enzymově modifikovaných škrobů	172
4.1.7.	Technologie výroby dialdehydu škrobu	173
4.1.8.	Přípravné a dokončující technologie	176
4.1.8.1.	Skladování vstupních materiálů	177
4.1.8.2.	Přípravná technologie	178
4.1.8.3.	Dokončující technologie	178
4.2.	Použití modifikovaných škrobů	181

4.2.1.	Výroba papíru	181
4.2.2.	Textilní průmysl	193
4.2.2.1.	Šlichtování osnov	193
4.2.2.2.	Textilní tisk	196
4.2.2.3.	Lepidla pro textilní tisk	199
4.2.2.4.	Úpravnické přípravky	200
4.2.2.5.	Pojení netkaných textilií	201
4.2.3.	Škrobení prádla	202
4.2.4.	Škroby pro vrtné účely	205
4.2.5.	Škrobové flokulanty	206
4.2.6.	Modifikované škroby ve farmacii	209
4.2.7.	Modifikované škroby v potravinářství	211
4.2.7.1.	Mlékárenský průmysl	220
4.2.7.2.	Pekárenský průmysl	223
4.2.7.3.	Cukrovnický průmysl	225
4.2.7.4.	Výroba cukrovinek	227
4.2.7.5.	Konzervárenství a mrazírenství	228
4.2.7.6.	Výroba majonéz	228
4.2.7.7.	Výroba dehydratovaných a instantních potravin	230
4.2.7.8.	Výroba škrobových filmů a povlaků	231
4.2.8.	Další možnosti použití modifikovaných škrobů	232
5.	Technické dextriny	237
5.1.	Technologie technických dextrinů	239
5.1.1.	Procesy a operace	239
5.1.2.	Technologie a zařízení	246
5.2.	Vlastnosti a použití technických dextrinů	252
6.	Škrobová a dextrinová lepidla	258
6.1.	Teorie lepeného spoje a lepidel	258
6.2.	Chemie škrobových a dextrinových lepidel	266
6.2.1.	Tekutá lepidla	268
6.2.1.1.	Tekutá škrobová lepidla	268
6.2.1.2.	Tekutá dextrinová lepidla	270
6.2.1.3.	Tekutá kombinovaná lepidla	273
6.2.2.	Suchá lepidla	276
6.2.2.1.	Suchá škrobová lepidla	276
6.2.2.2.	Suchá dextrinová lepidla	277
6.2.2.3.	Suchá lepidla pro vlnitou lepenku	278
6.3.	Technologie škrobových a dextrinových lepidel	278
6.3.1.	Tekutá lepidla	278
6.3.2.	Suroviny a přísady	283
6.3.3.	Technické a organizační podmínky výroby lepidel	284
6.4.	Zkoušení a použití lepidel	285
6.4.1.	Zkoušení lepidel	285
6.4.2.	Použití škrobových a dextrinových lepidel	292
6.4.2.1.	Použití lepidel v polygrafii a knihařství	294

6.4.2.2.	Papírenská technologie	297
6.4.2.3.	Obalová technika	300
6.4.2.4.	Lepení tapet	301
6.4.2.5.	Výroba cigaret	304
6.5.	Perspektivní možnosti rozvoje lepidel na bázi škrobů	304
7.	Bezpečnost a hygiena práce v průmyslové chemii škrobů	307
7.1.	Bezpečnost práce	307
7.2.	Hygiena výroby potravinářských modifikovaných škrobů	312
	Rejstřík	317