

OBSAH:	
PŘEDMLUVA	5
I. ÚVOD DO POTRAVINÁŘSKÉ TECHNOLOGIE	6
II. ZÁKON O POTRAVINÁCH	11
III. PŘEPRAVA A PORÁŽENÍ ZVÍŘAT	17
III.1. Přeprava jatečných zvířat	17
III.2. Ochrana zvířat proti týrání	21
III.3. Základní technologické operace na jatkách	26
IV. ZPRACOVÁNÍ MASA	30
IV.1. Jatečnictví a zpracování masa v ČR	30
IV.2. Skladování masa	33
IV.3. Zpracování masa	36
IV.4. Členění masa a masných výrobků na druhy a skupiny	44
V. MLÉKÁRENSKÉ OŠETŘENÍ A ZPRACOVÁNÍ MLÉKA	46
V.1. Mlékárenství v ČR	46
V.2. Mlékárenské ošetření mléka	48
V.3. Výroba mléčných výrobků	55
V.4. Ostatní mléčné výrobky	65
VI. PORÁŽENÍ DRŮBEŽE A ZPRACOVÁNÍ MASA	68
VI.1. Drůbežářský průmysl v ČR	68
VI.2. Porážení drůbeže	71
VI.3. Zpracování drůbežího masa	78
VII. Konzervace a zpracování vajec	80
VII.1. Konzervace vajec	80
VII.2. Ošetření a konzervace vaječné hmoty	87
VII.3. Vaječné výrobky	89
VIII. ZPRACOVÁNÍ OBILÍ	95
VIII.1. Skladování obilí	95
VIII.2. Druhy skladů a technologie skladování obilí	105
VIII.3. Výroba mouky	108
VIII.4. Mlynářství v ČR	117
IX. ZÁKLADY CUKROVARNICTVÍ	118
IX.1. Cukrovarnictví v ČR	118
IX.2. Manipulace s řepou	122
IX.3. Výroba surové šťávy	123
IX.4. Čištění a úprava šťávy	124
IX.5. Odpařování a vaření šťávy	125

IX.6. Čištění (rafinace) surového cukru	126
IX.7. Konečná úprava a skladování cukru	127
IX.8. Označování a tržní druhy	127
IX.9. Vedlejší produkty při výrobě cukru	131
X. VÝROBA ŠKROBU	132
X.1. Škrob	132
X.2. Výroba bramborového škrobu	133
X.3. Označování a jakostní požadavky na finální výrobky	135
X.4. Škrobářství v ČR	136
XI. ZPRACOVÁNÍ OLEJNIN	138
XI.1. Tukový průmysl v ČR	138
XI.2. Olejny	140
XI.3. Skladování a úprava semen před zpracováním	141
XI.4. Mletí olejnatých semen	142
XI.5. Získávání surového oleje	143
XI.6. Rafinace surového oleje	144
XI.7. Výroba ztužených tuků	147
XII. ZPRACOVÁNÍ OVOCE A ZELENINY	150
XII.1. Úprava suroviny před konzervací	150
XII.2. Výrobky konzervované vyšší teplotou	152
XII.3. Zmrazené ovoce a zelenina	158
XII.4. Sušení ovoce a zeleniny	160
XII.5. Mléčně kvašená zelenina	160
XII.6. Proslazené ovoce	161
XII.7. Chemicky konzervovaná zelenina	161
XII.8. Tržní členění zpracovaného ovoce a zeleniny	163
XIII. SLADAŘSTVÍ	165
XIII.1. Sladovnický ječmen	165
XIII.2. Požadavky na technologickou jakost	167
XIII.3. Výroba sladu	169
XIII.4. Výroba piva	175
XIII.5. Členění a hodnocení piva	179
XIV. VÝROBA VÍN	183
XIV.1. Třídění vín a legislativa	183
XIV.2. Biologické základy	188
XIV.3. Technologie výroby vína	190
XV. VÝROBA ETHANOLU A LIHOVIN	198
XV.1. Vývoj a náhled	198
XV.2. Lihové kvasné procesy	199
XV.3. Technologie výroby ethanolu	202
XV.4. Výroba lihovin	206