

O B S A H

	ÚVOD	5
①	DEHYDRATACE POTRAVIN	6
②	ZÁKLADY SUŠENÍ POTRAVIN	10
	2.1 Vazba vlhkosti v potravinářských materiálech	12
	2.2 Statika sušení	25
	2.3 Kinetika sušení	33
③	ROZPRAŠOVACÍ SUŠENÍ	39
	3.1 Atomisace kapalin	47
	3.2 Odpařování vody z kapek (sušení)	69
	3.3 Oddělování vzduchu a částic	80
	3.4 Pomocné stroje a zařízení pro rozprašovací sušárny	86
	3.5 Uspořádání rozprašovacích sušáren	89
	3.6 Bezpečnostní a hygienické aspekty navrhování a provozu rozprašovacích sušáren	94
④	FLUIDNÍ SUŠENÍ	103
	4.1 Charakteristické vlastnosti fluidní vrstvy	103
	4.2 Princip fluidního sušení	107
	4.3 Kinetika fluidního sušení	108
	4.4 Zásady navrhování fluidních sušáren	116
	4.5 Fluidní sušárny	119
	4.6 Vibrofluidní sušení	123
⑤	SUBLIMAČNÍ SUŠENÍ	125
	5.1 Principy sublimačního sušení	125
	5.2 Využití sublimačního sušení	128
	5.3 Statika a kinetika sublimačního sušení	130
	5.4 Sublimační sušárny	139
⑥	MEMBRÁNOVÁ DEHYDRATACE	143
	6.1 Princip membránových procesů	143
	6.2 Kinetika membránových procesů	146
	6.3 Konstrukce membránových aparátů	149
	6.4 Využití membránových procesů v potravinářském a chemickém průmyslu	154
	PŘÍLOHA	156
	Hlavní rysy aseptických potravinářských provozů	
	SEZNAM HLAVNÍCH SYMBOLŮ	157
	SEZNAM LITERATURY	160
	OBSAH	162