

OBSAH

Abstract.....	7
1 Úvod.....	9
2 Dusičnany, dusitany, nitrosaminy	11
2.1 Stručně o historii problému zvaném „dusičnany“	12
2.2 Účinek dusičnanů na člověka	15
2.3 Rozložení dusičnanů v hlízách bramboru	16
2.4 Faktory ovlivňující akumulaci a obsah dusičnanů v hlízách	18
2.4.1 Vliv odrůdy.....	19
2.4.2 Vliv prostředí	20
2.4.3 Vliv hnojení	30
2.4.4 Vliv skladování	33
2.4.5 Vliv přerušení přísunu dusičnanů	34
2.5 Vliv kuchyňské a potravinářské úpravy na obsah dusičnanů	35
2.6 Vliv loupání	35
2.6.1 Vliv vaření hlíz a sterilace.....	37
2.6.2 Vliv smažení hlíz	42
2.6.2.1 Smažené hranolky (též zmražené a před smažené hranolky).....	42
2.6.2.2 Smažené lupínky	45
2.6.3 Vliv sušení.....	47
2.6.4 Bramborové saláty a obsah dusičnanů	48
2.7 Přeměny dusičnanů při kuchyňské úpravě hlíz	48
2.7.1 Nitrosaminy (N-nitrosoloučeniny)	49
2.7.2 Výsledky pokusů ke zjištění obsahu nitrosaminů	50
2.8 Doporučení ke snížení obsahu dusičnanů v hlízách a produktech z hlíz vyráběných	52
2.9 Závěr	53
3 Akrylamid.....	55
3.1 Co je akrylamid?.....	55
3.2 Nebezpečnost akrylamidu	55
3.3 Faktory ovlivňující tvorbu akrylamidu v potravinách a možnosti jejího snížení pěstiteli.....	55
3.4 Závěr	60
4 Steroidní glykoalkaloidy (SGA)	61
4.1 Toxikologie SGA	62
4.2 SGA u planých a kulturních druhů bramboru (rozdílly obsahu SGA v nati a hlízách)	65
4.3 Faktory ovlivňující obsah SGA v hlízách.....	68
4.4 Problematika SGA z hlediska šlechtitelské práce.....	76
4.5 Distribuce alkaloidů v rostlině bramboru	78
4.6 Vliv SGA na senzorickou jakost hlíz bramboru	80
4.7 Vliv kulinárního zpracování na obsah SGA	81
4.8 Závěry pro šlechtitele, pěstitelce, prodejce a spotřebitele.....	86
5 Kalysteginy.....	87
5.1 Co jsou kalysteginy	87
5.2 Distribuce kalysteginů v klíčcích a hlízách	89
5.3 Distribuce kalysteginů v rostlinách bramboru	90
5.4 Závěr	90
6 Cizorodé látky	90
6.1 Význam cizorodých prvků v životním prostředí a zdroje kontaminace	92
6.2 Rizikové prvky u bramboru	95
6.3 Možnosti omezit vstup cizorodých látek do potravního řetězce a zaměření výzkumu v této oblasti.....	120
6.4 Závěr	120

7	Závěr	120
	Souhrn	121
	Summary	123
	Literatura.....	125