

## OBSAH

Předmluva . . . . .	5
Úvod . . . . .	7
<i>(inž. dr. František Hamerník)</i>	
<b>Organizace sklizně ovoce v zemědělském závodě</b> . . . . .	14
<i>(inž. Ladislav Kamínek)</i>	
Zakládání ovocných výsadeb podle rozdělení sklizně . . . . .	14
Opatření u dosavadních výsadeb k dosažení pravidel- ných sklizní . . . . .	16
Zajištění řádné výživy ovocných stromů . . . . .	17
Ostranění pýru ze sadů . . . . .	19
Zajištění ochrany proti škodlivým činitelům . . . . .	19
Příprava ke sklizni ovoce . . . . .	21
Zajištění pracovních sil a sklizňových prostředků . . . . .	23
Vlastní sklizeň ovoce . . . . .	25
Doba sklizně . . . . .	25
Sklizeň měkkého ovoce . . . . .	26
Sklizeň jádrového ovoce . . . . .	28
Organizace sklizně ovoce . . . . .	35
Třídění ovoce . . . . .	41
Třídění měkkého ovoce . . . . .	41
Třídění jádrového ovoce . . . . .	45
Balení ovoce . . . . .	51
<b>Skladování ovoce</b> . . . . .	53
<i>(inž. Karel Horálek — inž. Ladislav Kamínek)</i>	
Fyziologické podmínky zrání ovoce vhodného pro skla- dování . . . . .	56
Skladovací podmínky . . . . .	59
Teplota . . . . .	59
Vlhkost . . . . .	61
Regenerace vzduchu . . . . .	64
Vliv světla . . . . .	66

Skлады a chladírny ovoce . . . . .	67
Skлады chlazené venkovním vzduchem . . . . .	67
Skлады přichlazované ledem . . . . .	77
Chladírny se strojním chlazením . . . . .	79
Skladování jablek v krechtu . . . . .	85
Stavební a strojní zařízení skladů na ovoce . . . . .	88
Úprava skladů před uložením ovoce . . . . .	98
Uskladnění ovoce do skladů a chladíren a jeho úprava pro tržní spotřebu . . . . .	100
Skладиštní choroby . . . . .	114
Choroby získané před sklizní . . . . .	114
Choroby získané po sklizni . . . . .	116
Fyziologické choroby objevující se během uskladnění v chladu . . . . .	116

**Zpracování ovoce sušením . . . . . 117**  
*(inž. Ladislav Kamínek — inž. Karel Horálek)*

Požadavky na sušárny ovoce . . . . .	117
Typy sušáren . . . . .	120
Sušárny jednoduché . . . . .	121
Rychlosušárny . . . . .	125
Sušení jednotlivých druhů ovoce . . . . .	132
Jádrové ovoce . . . . .	132
Peckové ovoce . . . . .	135
Ostatní ovoce . . . . .	137
Uskladnění sušeného ovoce . . . . .	138
Použití sušeného ovoce . . . . .	139

**Zpracování ovoce na mošty, vína a jiné výrobky . . . . . 140**  
*(inž. Ladislav Kamínek — inž. Karel Horálek)*

Výhody moštáren pro hromadné zpracování ovoce . . . . .	140
Jednoduché typy moštáren a jejich stavby . . . . .	141
Stavební úpravy a stavby . . . . .	141
Přejímací prostor . . . . .	142
Lisovna . . . . .	143
Sterilovna . . . . .	144
Prostor pro uskladnění a mytí lahví . . . . .	147
Sklepy . . . . .	147
Kvasírna . . . . .	148
Kapacita moštárny . . . . .	149

Vybavení moštáren . . . . .	150
Pračky . . . . .	150
Drtiče . . . . .	153
Zásobníky . . . . .	153
Lisy . . . . .	154
Filtry . . . . .	158
Sterilační přístroje . . . . .	161
<b>Stručný přehled technologických postupů v moštárnách</b>	<b>164</b>
Výroba ovocných moštů . . . . .	164
Příprava ovoce před lisováním . . . . .	167
Lisování . . . . .	169
Úprava vylisovaného moštu před sterilací . . . . .	171
Sterilace a uskladnění moštu . . . . .	174
Vady a choroby moštů . . . . .	177
Výroba ovocných koncentrátů . . . . .	177
Výroba ovocných sirupů . . . . .	178
Výroba ovocných vín . . . . .	179
Úprava moštu před kvašením . . . . .	181
Kvašení . . . . .	183
Dokvašování, zrání a úpravy ovocných vín . . . . .	185
Stáčení vína do lahví . . . . .	187
Vady a choroby vín . . . . .	187
Výroba ovocných polotovarů . . . . .	188
Výroba hotových ovocných konzerv . . . . .	189
Družstevní výrobní polotovarů a hotových ovocných konzerv . . . . .	189
Závěr . . . . .	197
Literatura . . . . .	199