

Obsah

Obsah	3
Úvod	5
1 Cereální technologie	6
1.1 Obilí, jeho složení a vlastnosti	6
1.1.1 Chemické složení obilovin	8
1.1.2 Technologické vlastnosti obilovin	12
1.2. Technologie mlynářství	14
1.2.1 Technologie mletí	16
1.2.2 Příprava, vlastnosti a skladování mouky	18
1.2.3 Základní pojmy pro mlýnské obilné výrobky dle vyhlášky 333/1997 Sb.	20
1.3 Pekárenská výroba	21
1.3.1 Základní pojmy pro pekárenské výrobky dle vyhlášky 333/1997 Sb.	21
1.3.2 Pekárenské suroviny a výroba pšeničného těsta	23
1.3.3 Výroba běžného pečiva	25
1.3.4 Výroba jemného pečiva	27
1.3.5 Výroba chleba	28
1.3.6 Příprava chlebového těsta	35
1.3.7 Pečení chleba	35
1.4 Trvanlivé pečivo	37
1.4.1 Suroviny a přísady používané pro výrobu trvanlivého pečiva	38
1.4.2 Rozdělení trvanlivých výrobků a jejich výroba	40
1.4.3 Speciální trvanlivé pekařské výrobky	44
1.5 Cukrářské výrobky a těsta	45
2 Těstoviny	47
3 Luštěniny	49
4 Technologie cukrovarnictví	52
4.1 Výroba surového cukru z řepy	53
4.1.1 Čištění šťáv	55
4.1.2 Svařování cukrovin a krystalizace cukru	56
4.2 Rafinace cukru	59
5 Technologie škrobárenství	62
5.1 Molekulární struktura a vlastnosti škrobů	63
5.2 Výroba škrobu z brambor	66
5.3 Výroba pšeničného škrobu	69
5.4 Výroba kukuřičného škrobu	71
5.5 Výrobky ze škrobu	72
5.6 Sladidla	74
6 Čokoládové cukrovinky	76
6.1 Suroviny cukrovinkářského průmyslu	77
6.2 Technologie nečokoládových cukrovinek	81

6.2.1	Cukrovinky s nevykrytalizovanou sacharosou	83
6.2.2	Cukrovinky s vykrytalizovanou sacharosou	89
6.3	Vybrané druhy cukroviněk a cukrovinkářských hmot	92
7	Čokoládové cukrovinky	95
7.1	Technologie výroby čokolády a kakaového prášku	97
7.2	Chemické složení kakaového másla a jeho fyzikálně chemické vlastnosti	101
7.3	Temperace čokoládových polev	102
7.4	Výroba kakaového prášku a kakaového másla	105
7.5	Vyhláška MZe ČR č. 76/2003 Sb.	106
8	Technologie tuků, olejů a detergentů	108
8.1	Charakteristika olejů a tuků	109
8.2	Základní produkty tukového průmyslu	110
8.2.1	Technologie získávání rostlinných olejů a tuků	110
8.2.2	Výroba ztužených a pokrmových tuků	114
8.3	Technologie výroby emulgovaných a pokrmových tuků	117
8.4	Oleochemické využití tuků a olejů	119
9	Brambory a výrobky z brambor	121
9.1	Chemické složení bramborové hlízy	121
9.2	Konzumní brambory	127
9.3	Potravinářské výrobky z brambor	131
10	Ovoce a zelenina	137
10.1	Charakteristika a rozdělení ovoce	137
10.1.1	Chemické složení ovoce	138
10.1.2	Zrání ovocných plodů a stupně zralosti	141
10.2	Základní charakteristiky a rozdělení zeleniny	144
10.3	Skladování ovoce a zeleniny před zpracováním	149
11	Konzervace potravin	153
11.1	Konzervační metody	156
11.1.1	Vylučování mikroorganismů z prostředí	157
11.1.2	Přímá inaktivace (usmrcování) mikroorganismů pomocí sterilace (abióza)	157
11.1.3	Konzervace nepřímou inaktivací mikroorganismů	160
11.2	Konzervace ovoce a zeleniny	165
11.3	Zbožíznalecké charakteristika zpracovaného ovoce a zeleniny	169
12	Technologie výroby vína	172
12.1	Základní pojmy	172
12.2	Technologie výroby vína z vinných hroznů	176
12.3	Choroby, vady a nedostatky vín	183
12.4	Ukazatele senzoričké jakosti vína a gastronomické zásady jeho podávání	185
Použitá literatura	188	