

OBSAH

I. díl Řepné cukrovarnictví	7
Historie cukru a cukrovarů	7
Výroba konzumního krystalového cukru přímo z těžké šťávy	11
Řepa a řízky	11
Difúze	16
Lisování, sušení a silážování řízků	24
Odpadní vody a jejich čištění	29
Řepná šťáva	32
Jak se rodí cukr	54
Vaření cukru	59
Melasa a její použití	63
Výroba surového cukru	64
Smíšené závody	65
Pomocné provozy a zařízení	69
Kotelna a strojovna	69
Potrubi a čerpadla	72
Chemická laboratoř	73
Ostatní provozy	74
II. díl Třtinový cukr	77
Třtinové cukrovarnictví ve světovém hos- podářství	77
Vývoj třtinového cukrovarnictví	77
Výroba a spotřeba třtinového cukru	77
Cukrová třtina	97
Technologie výroby třtinového cukru	102
Pracovní schéma cukrovaru	102
Doprava třtiny	102
Mlýnské stanice	106
Třtinová šťáva	115
Vaření cukrovin a výroba cukru	120
Zařízení třtinových cukrovarů	125
Izolace	125
Kotelna a strojovna	125
Budovy	127
III. díl Rafinace cukru	129
Postup rafinace	129

Afinace	132
Příprava I. kléru	135
Filtrace	137
Příprava probělovacího kléru	146
Rafinérské výrobky	147
Rafinérské krystaly	147
Lisované kostky	147
Lité zboží	155
Mleté výrobky	165
Výroba pilé	167
Speciální výrobky	168
Výroba kandysu	168
Zpracování rafinérských sirobů	169
Jedlé siroby	170
Melasa	171
Něco o rafineriích cukru	172
Různá zařízení	172
O projektování cukrovarů a rafinerií cukru	173
Montáže cukrovarů a rafinerií cukru	175
Literatura	177