

OBSAH

I. Úvod	7
II. Základy krystalizace cukru	12
1. Rozpuštnost cukru ve vodě	14
2. Rychlost krystalizace	20
III. Suroviny pro výrobu cukrovin	30
Vlastnosti těžké šťávy a sirobů	30
IV. Vaření surovárenských cukrovin	36
1. Varna v surovárně a její zařízení	36
a) Zrniče	38
b) Armatura a příslušenství zrniče	48
c) Automatická regulace vaření	54
2. Obecná technika vaření surovárenských cukrovin se zřetelem na spotřebu tepla	56
a) Příprava k vaření	57
b) Obecná technika vaření a jeho kontrola	61
c) Ošetřování varu v mísidle	69
d) Kontrola vaření cukrovin	70
e) Tepelné hospodářství varny	72
3. Vaření I. cukroviny	76
4. Vaření meziproduktové cukroviny	81
5. Vaření zadinové cukroviny	84

V. Vlastnosti cukrovin	90
Složení cukrovin, struktura, klasifikace a posuzování	90
VI. Zpracování cukrovin v mísidlech	95
VII. Zadinová práce	103
VIII. Odstředování cukrovin	114
1. Odstředivky a zařízení stanice odstředivek . . .	114
2. Zásady práce na odstředivkách	124
3. Manipulace se siroby	127
IX. Surový cukr a jeho skladování	130
1. Vlastnosti surového cukru a jeho hodnocení . . .	130
2. Skladování surového cukru	133
X. Melasa a její použití.	137
XI. Závady při vaření a zpracování cukrovin a při sklado- vání surového cukru a melasy	145
1. Závady při vaření I. cukroviny	145
2. Závady při vaření meziproduktových a zadinových cukrovin	153
3. Závady při vyzrávání cukrovin	155
4. Závady při odstředování cukrovin	156
5. Závady v jakosti surového cukru	161
6. Závady v jakosti a skladování melasy	163
Literatura	167