

## OBSAH

<i>Předmluva</i> .....	7
<i>Kapitola I.</i>	
I. A. Princip a účel konzervace potravin .....	9
I. B. Přehled nežádoucích změn potravin .....	13
1. Mechanické změny .....	13
2. Biochemické a mikrobiologické změny .....	13
I. C. Látkové složení jako soubor vnitřních podmínek změn rostlinné hmoty .....	16
1. Voda .....	16
2. Sušina .....	18
<i>Glycidy a bezdusíkaté látky jim příbuzné</i> .....	18
Alkoholy. — Jednoduché aldehydy a ketony. — Pravé cukry. — Vyšší polysacharidy. — Heteroglykosidy. — Rostlinná barviva bezdusíkatá. Třísloviny. — Pektin a pektinové látky. — Organické kyseliny. — Vitaminy.	
<i>Estery a látky jim příbuzné</i> .....	52
Tuky. — Vosky. — Aromatické látky. — Fosfatidy.	
<i>Dusíkaté látky</i> .....	56
Protidy. — Enzymy. — Dusíkatá barviva. — Alkaloidy.	
<i>Minerální látky (popeloviny)</i> .....	70
3. Přehled o látkovém složení ovoce a zeleniny .....	72
<i>Kapitola II.</i>	
Vnější nemikrobiální činitelé změn rostlinné hmoty a obrana proti nim .....	81
1. Mechanické vlivy .....	81
2. Vnější chemičtí a fyzikální činitelé .....	81
<i>Kapitola III.</i>	
Mikrobiální činitelé rozkladu rostlinné hmoty a obrana proti nim	90
III. A. Původci mikrobiálních změn, jejich životní podmínky a projevy	90
III. B. Obrana proti rozkladné činnosti mikroorganismů .....	106
System metod .....	107
1. Vylučování mikrobů z prostředí .....	109
<i>Preventivní omezování vstupu mikrobů do prostředí</i> .....	109
<i>Ochuzování potravin o mikroby během pracovního procesu</i> ..	111
<i>Konzervace odfiltrováním mikrobů</i> .....	112
2. Usmrcování mikrobů .....	119
Sterilace fyzikálními zákroky .....	119

<i>Konzervace zahříváním</i> .....	119
Sterilace přívodem tepla .....	129
Sterilace ovocných šťáv. — Sterilace kompotů a zeleniny ve sladkokyselém nálevu. — Sterilace nekyselé zeleniny.	
Sterilace odporovým topením .....	154
<i>Sterilace zářením</i> .....	159
Sterilace ultrafialovým zářením .....	160
Sterilace Roentgenovým zářením a paprsky gamma .....	161
<i>Konzervace ultrazvukem</i> .....	162
<i>Chemosterilace</i> .....	163
Konzervace kyslíkem .....	163
Konzervace ionisovaným stříbrem .....	164
3. <i>Konzervace úpravou prostředí</i> .....	165
Anabiotická konzervace fyzikálními zásahy .....	165
<i>Konzervace odnímáním vlhkosti</i> .....	165
Konzervace sušením .....	168
Konzervace zahušťováním tekutých a polotekutých hmot .....	186
Zahušťování šťáv vymrazováním vody .....	201
<i>Konzervace snižováním teploty</i> .....	202
Chladírenství .....	203
Mrazírenství .....	204
Konzervace chemickými zásahy .....	217
<i>Chemická konzervace v užším smyslu</i> .....	219
Kyselina mravenčí .....	221
Kyselina benzoová .....	221
Estery kyseliny parahydroxybenzoové .....	223
Kysličník siřičitý .....	223
Ostatní chemická konzervovadla .....	225
Konzervace kořeněním .....	226
Konzervace uzením .....	227
<i>Chemická konzervace v širším smyslu</i> .....	228
Cukr .....	229
Kuchyňská sůl ..	235
Ethylalkohol .....	237
Organické kyseliny .....	238
Ocet. — Ostatní organické kyseliny.	
Kysličník uhličitý .....	242
Konzervace šťáv kysličníkem uhličitým. — Ukládání ovoce v atmosféře obohacené kysličníkem uhličitým.	
Konzervace prosycením olejem (tuky) .....	255
<i>Konzervace biologickými zásahy</i> .....	255
Konzervace alkoholickým kvašením .....	255
Konzervace mléčným kysáním .....	268
<i>Literatura</i> .....	284
<i>Seznam obrázků</i> .....	287
<i>Rejstřík</i> * .....	289