

## O B S A H

Strana

Ú v o d	3
Rozdělení potravin a jejich složení	4
Příčiny znehodnocení a zkázy potravin	9
Biologické základy úchovy rychle zkazitelných potravin rostlinného původu	17
Funkce žijících rostlinných buněk	18
Výměna látek	19
Biologické základy úchovy potravin živočišného původu	24
Hlavní prostředky pro prodloužení skladovatelnosti potravin	27
Konzervace fyzikálními methodami	29
Konzervace chladem	32
Rychlost ochlazování	35
Spotřeba chladu při ochlazování	39
Rozvod s malými rychlostmi vzduchu	40
Rozvod s velkými rychlostmi vzduchu	41
Všeobecná opatření hygieny a sanitace v chladiřnách	48
Různé dispoziční řešení vzduchovodů	49
Vliv nízkých teplot na příčiny zkázy potravin	51
Působení hlubokých teplot na žijící rostlinné organismy	53
Změny způsobené snižováním teplot živočišných tkání pod bod mrazu	55
Základní postup při <u>přípravě potravin ke zmrazování</u>	60
Početni stanovení doby zmrazení	64
Vliv obalu na dobu zmrazování	71
Zmrazovací rychlost	73
Spotřeba chladu při zmrazování	75
Způsoby zmrazování potravin	83
Pomalé zmrazování v místnosti	83
Imerní zmrazování	84
Kontaktní zmrazovače	91
Vzduchové zmrazovače	96
Zmrazování ve vypařujícím se chladiivu	106
Zmrazování kapalných potravin	108
Mrazové sublimační sušení	110
A Zařízení ke zmrazování	110
B Zařízení k sušení	114
Způsoby ohřevu	120
Průmyslová zařízení pro sublimační sušení	123
Rychlost sušení	128
Ohřívání a rozmrazování potravin	129
Všeobecné zásady pro skladování potravin při nižších teplotách	133
Změny zboží při skladování v chladiřnách a mrazírnách	137
Použitá literatura	139