

OBSAH

1	JAKOST ROSTLINNÝCH PRODUKTŮ	7
1.1	Zdravotní bezpečnost	9
2	TECHNOLOGICKÉ PROCESY V ROSTLINNÉ TECHNOLOGII	12
2.1	Fyzikální pochody	12
2.2	Fyzikálně chemické a chemické pochody	14
2.3	Biochemické pochody	17
3	OBILOVINY A VÝROBKY Z OBILOVIN	19
3.1	Obiloviny	20
3.2	Zpracování obilovin	25
3.3	Mlýnské obilné výrobky	30
3.4	Pekařská výroba	31
3.4.1	Členění pekařských výrobků	35
3.5	Trvanlivé pečivo	36
3.5.1	Členění výrobků	39
3.6	Těstoviny	39
3.6.1	Členění těstovin	41
4	LUŠTĚNINY A VÝROBKY Z LUŠTĚNIN	43
4.1	Tržní druhy luštěnin	44
4.2	Výrobky z luštěnin	45
4.3	Členění výrobků	46
5	ROSTLINNÉ OLEJE A TUKY	48
5.1	Členění výrobků	51
6	BRAMBORY KONZUMNÍ	52
6.1	Výrobky z brambor	54
6.2	Členění výrobků z brambor	55

7	ŠKROB	57
7.1	Výroba škrobu z brambor	57
7.2	Výroba škrobu z pšenice	61
7.3	Výroba škrobu z kukuřice	63
7.4	Výrobky ze škrobu	64
8	SLAD A PIVO	67
8.1	Sladařství	67
8.2	Pivovarství	72
8.3	Členění piva a výrobků na bázi piva	76
9	LÍH A LIHOVINY	78
9.1	Suroviny k výrobě lihu	78
9.2	Alkoholové kvašení	79
9.3	Výroba lihu ze škrobnatých surovin	80
9.4	Výroba lihu z melasy	83
9.5	Členění lihovin	84
9.6	Výroba destilátů (pálenek)	85
10	JAKOST A ZPRACOVÁNÍ CUKROVKY	88
10.1	Jakost cukrovky	88
10.2	Zpracování cukrovky	90
10.3	Finální produkty	95
11	CUKROVINKY, ČOKOLÁDA A ČOKOLÁDOVÉ BONBONY	97
11.1	Cukrovinky	97
11.2	Čokoláda a čokoládové bonbony	98
12	OVOCE A ZELENINA	100
12.1	Složení ovoce a zeleniny	100
12.2	Změny plodin po sklizni	103
12.3	Členění čerstvého ovoce a zeleniny	104
12.3.1	Čerstvé ovoce	104
12.3.2	Čerstvá zelenina	105

12.4	Konzervárenství	106
12.5	Zpracování ovoce a zeleniny	107
12.6	Členění výrobků z ovoce a zeleniny	110
12.6.1	Zpracované ovoce	110
12.6.2	Zpracovaná zelenina	111
13	RÉVOVÉ VÍNO	112
13.1	Anatomická stavba a chemické složení hroznů	112
13.2	Výroba přírodního vína	112
13.3	Ostatní révová vína	116
13.4	Třídění révových vín	116
14	POUŽITÁ A DOPORUČENÁ LITERATURA	120

Příloha