

Obsah

Úvod	5
I. Část 1. — Všeobecná.	
1. Chemické složení žitného zrna	9
2. Žito jako mlýnská surovina	12
3. Žitné mletí	16
4. Žitné mouky	18
5. Průběh kynutí a pečení s hlediska chemického a fyzikálního	23
6. Vlivy uplatňující se při kynutí a pečení	34
7. Požadavky na žitné mouky s hlediska jakosti pekařské a jejich hodnocení	43
II. Část 2. — Studium možnosti použití různých laboratorních stavení pro posouzení pekařské jakosti žita a žitné mouky	48
1. Laboratorní pokus pekařský	49
2. Obsah bílkovin	60
3. Diastatická mohutnost	68
4. Fornetografické určení	81
5. Užití farinografie	87
6. Metoda Engelkeho	92
7. Viskozimetrický záznam průběhu mazovatění — amylograf	95
8. Užití sedimentace	102
9. Vztah sedimentační hodnoty k jiným analytickým a praktickým výsledkům	116
10. Hodnocení žita a žitných mouk na základě analytických výsledků se zvláštním zřetelem k sedimentační hodnotě	130