

Obsah

Úvod	7
1. Nejprve pár slov o ovoci	9
1.1 Užitková hodnota ovoce	9
1.2 Z čeho se ovoce skládá	9
2. Ovoce vhodné k moštování	15
2.1 Výťažnost šťávy z ovoce	17
2.2 Zjišťování cukernatosti moštu	18
2.3 Určování kyselosti moštu	20
3. Moštování	23
3.1 Domácí moštárna a minimoštárna	24
3.1.1 Třídění a mytí ovoce	25
3.1.2 Drcení ovoce	27
3.1.3 Lisování ovocné drtě	34
3.1.4 Výlisky – likvidace odpadu	43
3.1.5 Konzervace vylisované šťávy	44
3.1.6 Uskladnění moštu	50
3.1.7 Bezpečnost	50
4. Recepty, využití moštu	51
5. Průmyslové moštárny	59
6. Další možnosti zpracování ovoce	60
7. Sušení ovoce	64
7.1 Ovoce vhodné k sušení	65
7.2 Úprava ovoce před sušením	66
7.3 Sušicí zařízení	67
Výkladový minislovníček	72
Literatura	73
Rejstřík	74