

Obsah

1	Předmět studia analýzy potravin.....	1
2	Zásady laboratorní kontroly.....	2
2.1	Laboratorní kontrola.....	2
2.2	Útvary chemické kontroly.....	3
2.3	Postup při chemické laboratorní kontrole.....	3
3	Vzorky a vzorkování.....	5
3.1	Názvosloví v oboru vzorkování materiálů.....	5
3.2	Odběr vzorku.....	6
3.3	Úprava vzorku.....	7
3.4	Skladování vzorků.....	8
3.5	Konzervace vzorků.....	8
4	Rozdělení analytických metod.....	10
4.1	Základní rozdělení chemické analýzy.....	10
4.2	Rozdělení metod podle pracovní techniky.....	10
4.3	Analytické metody používané v praxi.....	10
5	Senzorická analýza potravin.....	11
5.1	Podmínky pro senzorické posuzování.....	11
5.2	Zkoušení schopnosti posuzovatelů k senzorické analýze.....	13
5.3	Techniky senzorického posuzování potravin.....	17
6	Voda a sušina.....	23
6.1	Stanovení vlhkosti sušením při 105° C.....	23
6.2	Stanovení vlhkosti sušením s absolutním etanolem.....	23
6.3	Stanovení vlhkosti sušením pomocí infračerveného záření.....	24
6.4	Refraktometrické stanovení cukerné sušiny.....	24
6.5	Stanovení vody destilační metodou.....	24
6.6	Biampérometrické stanovení vody podle Fischera.....	25
6.7	Dielektrické stanovení vody.....	25
6.7	Stanovení vody metodou plynové chromatografie.....	26
6.8	Stanovení vody metodou nukleární magnetické rezonance.....	26
7	Minerální látky.....	27
7.1	Rozdělení minerálních látek.....	27
7.2	Stanovení popela.....	28
7.3	Stanovení písku.....	28
7.4	Mineralizace.....	29
7.5	Stanovení makroelementů.....	29
7.6	Stanovení mikroelementů.....	31
8	Bílkoviny a aminokyseliny.....	36
8.1	Aminokyseliny.....	36
8.2	Bílkoviny.....	37
8.3	Důkazy bílkovin.....	37
8.4	Stanovení bílkovin.....	38
8.5	Aminokyselinové složení bílkovin.....	42
8.6	Stanovení aminokyselin.....	45

9	Sacharidy	48
9.1	Izolace sacharidů	49
9.2	Čiření a odbarvování cukerných extraktů	50
9.3	Důkazy cukrů	51
9.4	Stanovení cukrů	53
9.5	Stanovení polysacharidů	59
10	Tuky	60
10.1	Důkaz tuků	60
10.2	Izolace a stanovení celkových lipidů	60
10.3	Stanovení celkových lipidů rychlými fyzikálními jednotkami	63
10.4	Stanovení funkčních skupin lipidů	65
10.5	Stanovení frakcí lipidů	66
10.6	Stanovení konzistence tuhých lipidů	68
10.7	Stanovení nezmýdelnitelných látek	69
10.8	Stanovení mastných kyselin	70
11	Vitamíny	71
11.1	Izolace, dělení a identifikace vitamínů	71
11.2	Vitamíny rozpustné ve vodě	71
11.3	Vitamíny rozpustné v tucích	74
12	Senzoricky významné látky	76
12.1	Karboxylové kyseliny	76
12.2	Alkoholy	78
12.3	Karbonylové sloučeniny	79
12.4	Aminy	80
12.5	Silice	81
12.6	Třísloviny	81
13	Antinutriční a toxické látky	82
13.1	Přírodní toxické látky	83
13.2	Aditivní látky	84
13.3	Kontaminanty	89
	Literatura	94

Rejstřík