

OBSAH

OBSAH	2
ÚVOD	3
1 SKLADBA POTRAVIN	4
1.1 POTRAVINY – ROZDĚLENÍ, KVALITA A ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST	4
1.2 SUROVINY ROSTLINNÉHO PŮVODU	5
1.2.1 Mouky a škroby	6
1.2.2 Neškrobové polysacharidy	10
1.2.3 Karagenany	11
1.2.4 Luštěniny a suroviny z nich	11
1.2.5 Koření	17
1.2.5.1 Oddenky	18
1.2.5.2 Kůry	20
1.2.5.3 Listy a natě	24
1.2.5.4 Květy a součásti květů	26
1.2.5.5 Plody a semena	28
1.2.5.6 Další druhy koření	38
1.2.6 Houby	40
1.3 SUROVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU	41
1.3.1 Epitely	42
1.3.2 Svalovina	44
1.3.3 Pojivové tkáně	47
1.3.4 Využitelné části trávicí soustavy	53
1.3.5 Využitelné části dýchací soustavy	60
1.3.6 Využitelné části oběhové a mízní soustavy	61
1.3.7 Využitelné části nervové soustavy	66
1.3.8 Močová a pohlavní soustava	69
1.3.9 Kožní soustava	72
2 STRUKTURA POTRAVIN	75
2.1 PRINCIPY STRUKTURY POTRAVIN A POTRAVINOVÝCH SUROVIN	76
2.1.1 Architektonický (stavební) princip struktury potravin	76
2.1.2 Hierarchický (stupňovitý, posloupný) princip struktury potravin	77
2.2 STRUKTURA POTRAVINOVÝCH KOMPONENT A JEJICH INTERAKCE	78
2.2.1 Voda	78
2.2.2 Proteiny	79
2.2.3 Lipidy	82
2.2.4 Sacharidy	85
3 PŘEHLED METOD VHODNÝCH KE STUDIU SLOŽENÍ A STRUKTURY POTRAVIN	89
3.1 METODY PRO ANALÝZU STRUKTURY	89
3.2 MIKROSKOPICKÉ TECHNIKY A METODY	90
3.2.1 Světelná mikroskopie	90
3.2.2 Modifikace světelné mikroskopie	92
3.2.3 Elektronová mikroskopie	94
3.2.4 Další typy mikroskopických metod	96
3.3 OBRAZOVÁ ANALÝZA	98
4 LITERATURA	99