

Obsah

	Kapitola	strana
1	ÚVOD	4
2	TEKUTINY	5
3	SEPARACE HETEROGENNÍCH SMĚSÍ	10
4	FLUIDIZACE	14
5	HOMOGENIZACE HETEROGENNÍCH SMĚSÍ, MÍCHÁNÍ	16
6	SDÍLENÍ TEPLA	18
7	SDÍLENÍ TEPLA PŘI KONDENZACI A VARU	22
8	KOMPRESOROVÝ CHLADICÍ OBĚH	27
9	MIKROVLNNÝ OHŘEV	29
10	DESTILACE	29
11	VLHKÝ VZDUCH	32
12	CHARAKTERISTIKA VLHKÝCH MATERIÁLŮ, KINETIKA SUŠENÍ	36
13	VODNÍ AKTIVITA JAKO PARAMETR KVALITY POTRAVIN	40
14	POTRAVINÁŘSKÁ TECHNIKA V MASNÉM PRŮMYSLU	43
15	POTRAVINÁŘSKÁ TECHNIKA NA PORÁŽENÍ A ZPRACOVÁNÍ DRŮBEŽE	51
16	POTRAVINÁŘSKÁ TECHNIKA NA ZPRACOVÁNÍ VAJEC	55
17	POTRAVINÁŘSKÁ TECHNIKA V MLÉKÁRNÁCH	58
18	POUŽITÁ LITERATURA	75

Doc. Ing. Jiří Štencl, DrSc.

Kapitoly 1-13

Doc. MVDr. Bohumíra Janštová, Ph.D.

Kapitoly 14-17