

Předmluva	4
Úvod	5
Fyziologické podmínky pro skladování ovoce	6
Vliv kyslíku na dýchání	7
Vyšší podíl CO ₂ v okolní atmosféře	10
Obsah vodní páry ve vzduchu chladírenské komory	11
Biosyntéza etylenu v ovocných plodech	12
Stanovení koncentrace etylenu po katalytické oxidaci ve skladovaných jablkách	15
Stanovení etylenu v komoře se skladovanou zeleninou	16
Účinek etylenu u květin	17
Faktory ovlivňující mikroklimatické podmínky při skladování	21
Pohyb vzduchu v chladírenské komoře	24
Metody zchlazování dužnatých plodů	25
Formulace poločasu zchlazování	26
Vlastnosti výparníků	31
Ztráta vody z plodu a následné průvodní děje	34
Fyziologická onemocnění ovoce během chladírenského skladování	36
Tepelná bilance chladírenské komory	40
Dozrávání plodů	45
Skladovací podmínky ovocných a zeleninových druhů	46
Skladování ovoce a zeleniny v plynných směsích	65
Dynamicky řízená atmosféra pro tržní druhy ovoce	66
Model výpočtu koncentrace plynů v chladírenské komoře s řízenou atmosférou	69
Desinfekční prostředky v chladírnách a balírnách ovoce	75
Zpracování ovoce a zeleniny	80
Způsoby ochrany před vnějšími činiteli	80
Sterilizace přívodem tepla	81
Sterilizace technologicky kyselých výrobků	85
Kusovité sterilované výrobky	88
Mrazírenství	91
Zmrazovací systémy	94
Technologické operace v mrazírenství	99
Vysušování prostředí zvýšením osmotického tlaku	100
Stupeň inaktivace mikroorganismů v zahuštěných produktech	102
Sušárenství	102
Zahušťování polotekuté hmoty evaporací	107
Úprava potravin odnímáním kyslíku	111
Konzervační vlastnosti látek jako přirozených složek potravin	120
Antibiotika	121
Fytoncidy	122
Mléčné kvašení	122
Literatura	129