

Obsah

Seznam vybraných publikací pro habilitační práci

Úvod	8
1. Současný stav řešené problematiky	9
1.1 Obiloviny a pseudoobiloviny využívané pro výrobu vloček	9
1.2 Chemické složení obilných zrn využívaných k výrobě vloček	11
1.2.1 Základní nutriční parametry	11
1.2.2 Polyfenolické látky	14
1.2.3 Karotenoidní a xantofylová barviva	15
1.2.4 Antinutriční látky	15
1.3 Možnosti přípravy vloček z vybraných druhů obilovin	15
1.3.1 Technologické operace při výrobě vloček	16
1.3.2 Výroba pšeničných vloček	18
1.3.3 Výroba rýžových vloček	18
1.4 Chemicko-technologické vlastnosti obilných zrn pro výrobu vloček	18
1.4.1 Chemicko-technologické vlastnosti látek lipidové povahy	19
1.4.2 Chemicko-technologické vlastnosti polyfenolů a antioxidační aktivita	20
1.4.3 Chemicko-technologické a nutriční vlastnosti ostatních látek obilovin	21
1.5 Ostatní složky surovinové skladby müsli směsí	23
2. Cíl práce	25
3. Hlavní výsledky práce	26
3.1 Optimalizace metodik pro stanovení jakostních znaků netradičních obilovin a ovoce	26
3.1.1 Stanovení vlhkosti, popele, hrubých bílkovin, celkových lipidů a škrobu	26
3.1.2 Stanovení hrubé a neutrálně detergentní vlákniny	27
3.1.3 stanovení stravitelnosti technikou <i>in vitro</i>	28
3.1.4 Stanovení vitamínu C pomocí HPLC	28
3.1.5 Extrakce a následné stanovení polyfenolických látek	29
3.1.6 Stanovení antioxidační aktivity	30
3.1.7 Metodiky pro stanovení vitamínu E a komplexu vitaminů B u obilovin	30
3.2 Netradiční složky surovinových komponent, výroba vloček a modelových müsli směsí	31
3.2.1 Předpoklad vzájemných vlivů technologických operací a jakostních znaků na výslednou cereální směs	34
4. Přínos pro vědu a praxi	38
5. Závěr	40
Seznam použité literatury	41
Seznam vybraných publikací autora	49
Životopis	52