

OBSAH

Předmluva	5
1 Evropská technologická platforma – východiska pro výzkum v oblasti potravinářství (Miroslav Koberna, Jan Pivoňka)	9
1.1 Úvod	9
1.2 Vize projektu Potraviny pro život	10
1.3 Cíle technologické platformy potravin pro život	12
1.4 Nástroje k dosažení cílů platformy Potraviny pro život	18
Použitá a doporučená literatura	18
2 Obecné zásady výroby potravin	19
2.1 Suroviny a jejich uskladnění (Hana Opatová, Jarmila Pazlarová)	19
2.2 Principy úchovy potravin (Michal Voldřich)	26
2.3 Inženýrské procesy při výrobě potravin (Zdeněk Bubník)	44
2.4 Biochemické procesy při výrobě potravin (Olga Valentová)	54
2.5 Fermentační procesy při výrobě potravin (Mojmír Rychtera)	64
2.6 Zdravotní nezávadnost a jakost potravin (Kateřina Demnerová, Jana Hajšlová, Michal Voldřich)	75
2.7 Obaly a obalová technika (Jaroslav Dobiáš)	102
2.8 Využití vedlejších produktů a likvidace odpadů (Miroslav Marek)	110
2.9 Úprava pitné vody (Pavel Dostálék)	113
Použitá a doporučená literatura	120
3 Konzervace potravin a technologie masa	123
3.1 Zpracování ovoce a zeleniny (Jaroslav Dobiáš)	123
3.2 Výroba nealkoholických nápojů (Michal Voldřich)	151
3.3 Technologie masa (Petr Pipek)	161
3.4 Zpracování vedlejších jatečných produktů (Petr Pipek)	188
3.5 Zpracování vajec (Kamila Miková)	191
3.6 Výroba hotových pokrmů a lahůdek (Miroslav Čeřovský)	208
Použitá a doporučená literatura	225
4 Technologie mléka a mlékárenských výrobků	227
4.1 Vlastnosti mléka a jeho základní ošetření (Jiří Štětina)	227
4.2 Tekuté mléčné výrobky (Jiří Štětina)	238
4.3 Máslo a mražené smetanové krémy (Jiří Štětina)	243
4.4 Koncentrované a sušené výrobky (Jiří Štětina)	249
4.5 Zákysové kultury a způsoby jejich aplikace (Milada Plocková)	256
4.6 Fermentovaná mléka, probiotika, prebiotika (Milada Plocková)	263
4.7 Tvarohy a sýry (Ladislav Čurda)	273
Použitá a doporučená literatura	294
5 Technologie olejů, tuků, detergentů a kosmetiky	295
5.1 Výroba olejů a tuků z rostlinných a živočišných surovin (Vladimír Filip)	295
5.2 Rafinace a modifikace olejů a tuků (Vladimír Filip)	305
5.3 Oleje a tuky v potravinářství (Vladimír Filip)	313
5.4 Oleochemické využití olejů a tuků (Vladimír Filip)	316
5.5 Výroba mýdla (Jan Šmidrkal)	317
5.6 Práškové detergenty (Jan Šmidrkal)	322
5.7 Kapalné detergenty (Jan Šmidrkal)	329
5.8 Kosmetika (Jan Šmidrkal)	330
Použitá a doporučená literatura	333

6	Fermentační technologie	335
6.1	Sladařství (<i>Pavel Dostálek</i>).....	335
6.2	Pivovarství (<i>Tomáš Brányík</i>)	346
6.3	Lihovarnictví a?výroba lihovin (<i>Karel Melzoch</i>)	357
6.4	Vinařství (<i>Jaromír Fíala</i>)	384
6.5	Výroba pekařského droždí a?mikrobní biomasy (<i>Mojmír Rychtera</i>)	402
6.6	Výroba octa (<i>Mojmír Rychtera</i>)	412
	Použitá a doporučená literatura	421
7	Technologie sacharidů.....	423
7.1	Technologie cukru (<i>Pavel Kadlec</i>).....	423
7.2	Technologie nečokoládových cukrovinek (<i>Jana Čopíková</i>)	442
7.3	Výroba čokolády a čokoládových cukrovinek (<i>Jana Čopíková</i>)	446
7.4	Cereální suroviny a mlynářství (<i>Josef Příhoda</i>)	453
7.5	Pekárenská technologie (<i>Josef Příhoda</i>).....	470
7.6	Výroba těstovin (<i>Marie Hrušková</i>).....	483
7.7	Technologie trvanlivého pečiva a snack výrobků (<i>Marie Hrušková</i>)	486
7.8	Technologie škrobu a výrobků ze škrobu (<i>Evžen Šárka</i>)	495
7.9	Sója a výrobky ze sóji (<i>Jana Dostálová</i>).....	509
	Použitá a doporučená literatura	513
8	Výroba pochutin a zpracování suchých plodů	515
8.1	Káva a kávoviny (<i>Jana Dostálová</i>)	515
8.2	Čaj (<i>Jana Dostálová</i>).....	520
8.3	Koření (<i>Jana Dostálová</i>)	525
8.4	Výroba aromat a trestí (<i>Michal Voldřich</i>)	529
8.5	Oříšky, arašidy (<i>Michal Voldřich</i>)	532
	Použitá a doporučená literatura	536