

OBSAH

PŘEDSTAVENÍ AUTORA	4
1 ÚVOD	5
2 KONCEPCE A HLAVNÍ CÍLE PRÁCE.....	5
3 SENZORICKÉ A INSTRUMENTÁLNÍ HODNOCENÍ KVALITY POTRAVIN.....	7
3.1 Senzorické a instrumentální hodnocení flavouru	7
3.2 Aromaticky aktivní látky	8
4 APLIKACE NA VYBRANÉ VZORKY POTRAVIN	9
4.1 Sýry a sýrové analogy	9
4.1.1 Přírodní sýry	9
4.1.2 Tavené sýry	10
4.1.3 Tavené sýrové analogy.....	14
4.2 Tradiční i méně známé bobulové ovoce	17
4.2.1 Vznik a vývoj flavouru ovoce	18
4.2.2 Srstka obecná (<i>Ribes grossularia</i> L.).....	18
4.3 Nečokoládové cukrovinky	21
4.3.1 Senzorická kvalita (flavour) nečokoládových cukrovinek.....	21
5 ZÁVĚR	24
6 SEZNAM POUŽITÝCH LITERÁRNÍCH ZDROJŮ.....	25
7 ABSTRACT	28