

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 Potraviný pro život.....	10
1.3 Cíle technologické platformy potraviný pro život.....	12
1.4 Nástroje k dosažení cílů platformy Potraviný 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 Dostálek).....	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 jatečních produktů (Petr Pipek).....	188
3.5 Zpracování vajec (Kamila Míková).....	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 mrazené 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 Kapalnó 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 Brányik</i>)	346
6.3	Lihovarnictví a výroba lihovin (<i>Karel Melzoch</i>).....	357
6.4	Vinařství (<i>Jaromír Fiala</i>)	384
6.5	Výroba pekařského droždí a mikrobiální 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