

OBSAH

	Strana
Úvod	3
Historický vývoj bílkovinných hydrolysátů	7
Stručný přehled výroby a složení bílkovinných hydrolysátů	11
Bílkovinné hydrolysáty s lékařského hlediska	15
Smyslové vlastnosti bílkovinných hydrolysátů	19
Chemie bílkovin	21
Velikost bílkovinné molekuly	28
Fysikální a chemické vlastnosti bílkovin	31
Určování některých skupin v bílkovinách a všeobecné reakce na bílkoviny	34
Dělení bílkovin	36
Aminokyseliny	41
Klasifikace aminokyselin	60
Fysikální a chemické vlastnosti aminokyselin	61
Isoelektrický stav aminokyselin	63
Rovnovážný stav mezi dipolárními ionty a nedisociovanými amfolyty	62
Vliv pH na rozpustnost aminokyselin	64
Titrace aminokyselin v přítomnosti některých sloučenin	64
Rozpustnost	64
Bod tání	65
Stálost aminokyselin	66
Chuť aminokyselin	66
Vůně aminokyselin	66
Chemické reakce aminokyselin	67
Ukazatel čistoty aminokyselin	70
Všeobecné metody přípravy aminokyselin	70
Isolace aminokyselin z hydrolysátů bílkovin	73
Isolace aminokyselin skupinově	82
Základy štěpení bílkovin	85
Rozklad aminokyselin během hydrolysy	92
Základy štěpení bílkovin	101
Postupné odštěpování aminokyselin při kyselé hydrolyse	103
Reakční kinetika štěpení	106
Odštěpování amoniaku během hydrolysy	107
Další zplodiny kyselé hydrolysy	111

	Strana
Huminy a organické kyseliny	111
Postup štěpení bílkovinné molekuly a určení hloubky štěpení	123
Provedení hydrolysy a její výsledky	129
Teplota	131
Množství kyseliny	145
Koncentrace kyseliny	151
Délka reakční doby	157
Složení reakční směsi s ohledem na suroviny	153
Optimální podmínky zpracování kyselých hydrolysátů	168
Určení optimálního pH při neutralisaci kyselého hydrolysátu	181
Filtrovatelnost huminových zbytků po neutralisaci	183
Složení neutralizačních zbytků a promývacích vod	183
Zrání hotového, zfiltrovaného hydrolysátu	197
Látky aroma- a chuťotvorné, smyslové vlastnosti hydrolysátu	205
Aromatisace bílkovinných hydrolysátů potravinářských	213
Směrnice k sestavení provozních receptur	215
Vliv hlubokých teplot na bílkovinný potravinářský hydrolysát	216
Viskozita bílkovinných hydrolysátů v roztoku. Stálost bílkovinných hydrolysátů při skladování	217
Technologická část	219
Technologické výpočty	219
Suroviny	222
Skladování surovin	229
Historický vývoj provedení hydrolysy bílkovin	230
Technologický postup výroby hydrolysátů	233
Neutralisace	243
Filtrace, lisování a promývání zbytků	244
Skladování čerstvého hydrolysátu za účelem docílení zrání	250
Filtrace hydrolysátu, adjustace	252
Skladování hotového výrobku	252
Mytí lahví	255
Bílkovinné hydrolysáty různých zaměření	257
Výroba aminokyselin	261
Význam některých aminokyselin ve výživě a při lékařských aplikacích	269
Analytická část	273
Tabulek 6 (šest).	