

OBSAH

1	ÚVOD	5
2	SOUČASNÝ STAV ŘEŠENÉ PROBLEMATIKY	5
2.1	Tavené sýry a jejich analogy.....	5
2.1.1	<i>Suroviny pro výrobu</i>	6
2.1.2	<i>Technologie výroby</i>	6
2.1.3	<i>Senzorické vlastnosti</i>	7
2.2	Vybrané tuky a oleje jako suroviny pro výrobu analogů	7
2.2.1	<i>Máslo a mléčný tuk</i>	7
2.2.2	<i>Rostlinné tuky a oleje</i>	8
2.2.3	<i>Aroma/flavour rostlinných tuků a olejů</i>	9
2.3	<i>Aromaticky aktivní látky jako podstata flavouru sýrů</i>	9
3	CÍLE PRÁCE	10
4	EXPERIMENTÁLNÍ ČÁST.....	10
4.1	Analyzované vzorky	10
4.2	Použité metody.....	10
4.2.1	<i>Stanovení těkavých látek</i>	10
4.2.2	<i>Senzorické hodnocení modelových analogů</i>	10
4.3	Statistické zpracování výsledků	11
5	VÝSLEDKY A DISKUZE	11
5.1	Stanovení těkavých látek	12
5.1.1	<i>Identifikace těkavých látek ve vzorcích</i>	12
5.1.2	<i>Kvantifikace těkavých látek ve vzorcích</i>	14
5.2	Senzorické hodnocení modelových analogů.....	19
6	ZÁVĚRY	21
7	SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ	23
8	SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK	26
9	ŽIVOTOPIS	27
10	VYBRANÉ PUBLIKACE	28
11	ABSTRACT	29