

Obsah

	str.
1. <u>Úvod</u>	1
2. <u>Aplikace enzymů při senzorické úpravě potravin</u>	1
2.1. Úprava celkového vzhledu potravinářských výrobků	2
2.2. Úprava barvy potravinářských výrobků	3
2.3. Úprava vůně potravinářských výrobků	3
2.4. Úprava chutě potravinářských výrobků	4
2.5. Úprava konzistence potravinářských výrobků	7
3. <u>Inovace stávajících technologií</u>	8
3.1. Zvýšení výtěžnosti potravinářských surovin	8
3.2. Částečná nebo úplná náhrada přirozeně se vyskytujících enzymů ...	9
3.3. Náhrada klasických enzymů enzymy z jiných zdrojů	11
3.4. Uplatnění enzymů při zpracování nekvalitní suroviny	15
3.4.1. Odstraňování cizorodých látek z potravin	15
3.4.2. Úprava výrobků po nevhodném technologickém zpracování	17
4. <u>Výroba speciálních potravin</u>	18
4.1. Výroba instantních a upravených potravin, vč. dětské výživy	18
4.2. Aplikace enzymů při úpravě energetického obsahu potravin	18
4.3. Úprava obtížně konzumovatelných potravin	19
4.4. Enzymová transesterifikace tuků	20
5. <u>Enzymy jako konzervační prostředek</u>	22
6. <u>Nové technologie</u>	22
6.1. Enzymové zpracování škrobu	22
6.2. Enzymová hydrolýza laktosy	29
6.3. Enzymová hydrolýza bílkovin	31
7. <u>Aplikace enzymů k analýze potravinářských výrobků</u>	38
8. <u>Literatura</u>	40