

OBSAH

1	Životopis.....	4
2	Úvod	6
3	Procesní kontaminanty.....	7
3.1	Akrylamid.....	7
3.1.1	Mechanismus vzniku akrylamidu.....	7
3.1.2	Výskyt akrylamidu v potravinách a surovinách a možnosti jeho stanovení.....	8
3.1.3	Možnosti eliminace akrylamidu.....	9
3.2	3-chlorpropan-1,2 diol (3-MCPD)	10
3.2.1	Výskyt 3-MCPD v potravinách.....	11
3.2.2	Sledování 3-MCPD ve sladu	11
4	Mykotoxiny	12
4.1	Trichothecenové mykotoxiny.....	13
4.1.1	Trichothecenové toxiny T-2 a HT-2 toxin	13
4.1.2	Deoxynivalenol	13
4.1.3	Deoxynivalenol – 3 glukosid (DON-3-glc).....	14
4.1.4	Nivalenol (NIV)	14
4.2	Zearalenon.....	14
4.3	Ochratoxiny	15
4.4	Aflatoxiny.....	15
4.5	Metody stanovení mykotoxinů.....	15
4.6	Význam mykotoxinů v průběhu výroby sladu a piva	16
5	Senzoricky aktivní látky a jejich prekursory	17
5.1	Sírné látky	17
5.2	Stanovení sirných látek	17
5.3	Lipidy	19
6	Alergenní látky	21
7	Závěr.....	22
8	Použitá literatura.....	24
9	Abstrakt	35