

Obsah	1
1 Úvodní kapitola	4
1.1 Fyzikální veličiny	4
1.2 Měření	6
2 Mechanické vlastnosti potravin.....	10
2.1 Deformace	10
2.2 Hodnocení vazkopružných vlastností	20
3 Viskozita potravin	30
3.1 Přehled základních poznatků.....	30
3.2 Hodnoty viskozity a modely chování vybraných materiálů.....	40
3.3 Příklady aplikací	44
4 Sorpční vlastnosti	48
4.1 Vybrané základní pojmy	48
4.2 Základní typy sorpčních izoterem	49
4.3 Některé aplikace sorpčních vlastností.....	52
5 Difúze a sušení	55
5.1 Fickovy zákony.....	55
5.2 Difúze látky v polonekonečné vrstvě.....	56
5.3 Tok vlhkosti.....	57
5.4 Koeficienty difúze.....	59
5.5 Sušení potravin a biologických materiálů	61
6 Tepelné vlastnosti.....	67
6.1 Teplota skelného přechodu.....	67
6.2 Měrné tepelná kapacita	69
Směšovací kalorimetr	71
6.3 Sdílení tepla	73
7 Akustické vlastnosti potravin.....	81
7.1 Základní pojmy.....	81
7.2 Příklady hodnot akustických vlastností.....	83
7.3 Aplikace měření akustických vlastností.....	88
7.4 Aplikace ultrazvuku o vysoké intenzitě	90
8 Optické vlastnosti	92

8.1 Interakce objektu se světlem	92
8.2 Barva	97
8.2.1 Přístroje pro měření barev	100
8.2.1.1 Fotometry a spektrofotometry	100
8.2.1.2 Kolorimetry	102
Použitá literatura	116