

OBSAH

OBSAH	1
ÚVOD	3
1 STRUKTURA POTRAVIN	4
1.1 PRINCIPY STRUKTURY POTRAVIN A POTRAVINOVÝCH SUROVIN	5
1.1.1 Architektonický (stavební) princip struktury potravin.....	5
1.1.2 Hierarchický (stupňovitý, posloupný) princip struktury potravin.....	6
1.2 MIKROSTRUKTURA POTRAVINOVÝCH KOMPONENT A JEJICH VZTAHY	7
1.2.1 Voda	7
1.2.2 Proteiny	7
1.2.3 Lipidy	8
1.2.4 Polysacharidy	8
1.3 METODY PRO ANALÝZU STRUKTURY	9
1.4 PŘÍKLADY A VÝSLEDKY STUDIA MIKROSTRUKTURY POTRAVIN	10
2 SKLADBA POTRAVIN	11
2.1 POTRAVINY – ROZDĚLENÍ, KVALITA A ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST.....	11
2.2 SUROVINY ROSTLINNÉHO PŮVODU	12
2.2.1 Mouky a škroby.....	13
2.2.2 Neškrobové polysacharidy	19
2.2.3 Karagenany	21
2.2.4 Luštěniny a suroviny z nich	22
2.2.5 Koření.....	30
2.2.5.1 <i>Oddenky</i>	31
2.2.5.2 <i>Kůry</i>	33
2.2.5.3 <i>Listy a natě</i>	38
2.2.5.4 <i>Květy a součásti květů</i>	39
2.2.5.5 <i>Plody a semena</i>	41
2.2.5.6 <i>Další druhy koření</i>	53
2.2.6 Houby	55
2.3 SUROVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU.....	56
2.3.1 Svalovina.....	57
2.3.2 Pojivové tkáně.....	61
2.3.3 Využitelné části trávicí soustavy.....	62
2.3.4 Využitelné části dýchací soustavy	64
2.3.5 Využitelné části oběhové a mízní soustavy	65
2.3.6 Využitelné části nervové soustavy	66
2.3.7 Močová a pohlavní soustava	67
2.3.8 Kožní soustava	68
2.4 MIKROSKOPIE VYBRANÝCH DRUHŮ POTRAVIN	69
2.4.1 Masné výrobky.....	69
2.4.2 Mléko a mléčné výrobky.....	73
2.4.3 Vejce	74
2.4.4 Med	75
3 PŘEHLED METOD VHODNÝCH KE STUDIU SLOŽENÍ POTRAVIN	77

3.1	MIKROSKOPICKÉ TECHNIKY A METODY	77
3.1.1	Světelná mikroskopie	77
3.1.2	Modifikace světelné mikroskopie	79
3.1.3	Elektronová mikroskopie	81
3.1.4	Další typy mikroskopických metod	83
3.2	IMUNOHISTOCHEMICKÉ METODY	84
3.3	OBRAZOVÁ ANALÝZA	85
4	FALŠOVÁNÍ	86
4.1	FALŠOVÁNÍ POTRAVIN	86
4.2	DETEKCE FALŠOVÁNÍ POTRAVIN	89
4.2.1	Přehled metod.....	90
4.3	PŘEHLED NEJČASTĚJŠÍCH ZPŮSOBŮ FALŠOVÁNÍ U JEDNOTLIVÝCH KOMODIT	92
4.4	OCHRANA SPOTŘEBITELE.....	96
4.5	POTRAVINÁŘSKÁ LEGISLATIVA.....	97
5	LITERATURA	98