

OBSAH

Abstrakt	4
Abstract.....	5
Obsah	6
Úvod	7
1. Pečivo.....	8
1.1 Mechanismus tvorby pšeničného těsta	8
1.2 Vlastnosti pšeničného těsta.....	11
2. Reformulace zaměřené na výrobu bezlepkového pečiva.....	13
2.1 Použití přirozeně bezlepkové mouky.....	13
2.2 Použití směsi bezlepkových mouk.....	18
2.3 Recepturní množství vody a vhodnost empirických metod pro měření vlastností bezlepkového těsta	20
2.4 Zvýšení nutriční hodnoty pečiva	23
3. Reformulace pšeničného pečiva	30
3.1 Zrna pšenice s netradičním zbarvením	31
3.2 Schopnost těsta produkovat a zadržovat kypřicí plyn	31
3.3 Kvalita výrobků	32
Přínos pro vědu, praxi a výuku.....	34
Přínos pro vědu.....	34
Přínos pro praxi	35
Přínos pro výuku	35
Seznam použité literatury	36
Seznam obrázků.....	45
Odborný životopis autorky	47