

Obsah

SEZNAM VYBRANÝCH PUBLIKACÍ PRO HABILITAČNÍ PRÁCI.....	6
Zpracování vybraných tkání a získávání kolagenu, želatiny a hydrolyzátů..	6
Vlastnosti získaných želatin	7
Návrhy a možnosti aplikací kolagenu, kolagenního hydrolyzátu a želatiny do potravin, kosmetických přípravků a na obalové materiály	7
1. SOUČASNÝ STAV ŘEŠENÉ PROBLEMATIKY	10
1.1 Vedlejší jatečné produkty	10
1.2 Současný stav recyklačních technologií	11
2. CÍLE PRÁCE.....	12
3. METODIKA PRÁCE	13
3.1 Způsob organizace experimentů	13
3.2 Zpracování živočišných tkání, příprava kolagenu a želatin	14
3.3 Sledování výtěžků a vlastností želatin	16
3.4 Aplikace želatin	18
4. VÝSLEDKY PRÁCE	20
4.1 Zpracování vybraných tkání na želatiny a hydrolyzáty	20
4.1.1 Příprava želatin z kuřecích běháků.....	20
4.1.2 Příprava želatin z kuřecích hlav	21
4.1.3 Příprava želatin z běháků nosných slepic	21
4.1.4 Příprava želatin z odpadů, které vznikají při výrobě strojně odděleného kuřecího masa.....	22
4.1.5 Příprava želatin z kuřecích kůží	22
4.1.6 Příprava želatin z žaludků kuřat	24
4.1.7 Příprava želatin z koster kapra obecného	24
4.1.8 Výtěžky želatin z jednotlivých druhů tkání.....	27
4.2 Vlastnosti získaných želatin	32
4.2.1 Pevnost gelu.....	33
4.2.2 Viskozita	37
4.2.3 Obsah minerálních látek	41
4.2.4 Další vlastnosti želatin.....	43
4.2.5 Srovnání vlastností s konvenčně vyráběnými želatinami	48
4.3 Návrhy a možnosti aplikace kolagenu, kolagenního hydrolyzátu a želatiny do potravin, kosmetických přípravků a na obalové materiály	49
4.3.1 Možnosti aplikace přípravku želatin a hydrolyzátů ze zkoumaných tkání.....	50
4.3.1.1 Přídavek želatiny do masných výrobků.....	50

5. PŘÍNOS PRO VĚDNÍ OBOR, PEDAGOGIKU A PRAXI.....	57
6. ZÁVĚR.....	58
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY.....	62
SEZNAM OBRÁZKŮ.....	67
SEZNAM TABULEK.....	67
SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK.....	68
CURICULUM VITAE.....	69
SEZNAM PUBLIKACÍ AUTORA.....	71