

# OBSAH

## Biologické hodnoty ovoce a zeleniny

1. Zeleniny . . . . .	5
2. Ovoce . . . . .	11
3. Průměrné složení ovoce podle sovětských pramenů . . . . .	15
4. Posuzování jakosti ovoce . . . . .	16
5. Sklizeň a skladování ovoce . . . . .	17
6. Vlastnosti ovoce jako suroviny . . . . .	22
7. Vlastnosti zeleniny jako suroviny . . . . .	25

## Základy konzervace

1. Způsoby konzervování ovoce a zeleniny . . . . .	29
2. Dočasná konzervace . . . . .	32
3. Zařízení továren na zpracování ovoce a zeleniny . . . . .	33

## Postup při zpracování

1. Třídění ovoce a zeleniny pro zpracování . . . . .	37
2. Příprava ovoce a zeleniny . . . . .	39
3. Praní ovoce a zeleniny . . . . .	39
4. Předváření čili blanšírování . . . . .	41
5. Loupání ovoce a zeleniny . . . . .	43
6. Cukerné nálevy . . . . .	47
7. Solné nálevy a nálevy okyselené . . . . .	48
8. Exhaustace . . . . .	49
9. Sterilizace ovoce a zeleniny . . . . .	51

## Výroba kompotů

1. Hruškové kompoty . . . . .	62
2. Jablkové kompoty . . . . .	65
3. Meruňkové kompoty . . . . .	66
4. Broskvové kompoty . . . . .	67
5. Třešňové a višňové kompoty . . . . .	69
6. Švestky, slívy, ryngle, mirabelky . . . . .	70
7. Kompoty z bobulovin . . . . .	71
8. Ovocné protlaky sterilované . . . . .	72
9. Rebarbora . . . . .	73

## Výrobky konzervované cukrem

1. Polotovary na pomazánky . . . . .	74
2. Ovocné pomazánky . . . . .	75
3. Vhodné ovoce . . . . .	76
4. Výroba marmelád a jamů . . . . .	77
5. Ovocné rosoly . . . . .	81
6. Povidla . . . . .	88
7. Ovocné pasty . . . . .	88

## Mražené ovoce a zeleniny

1. Metody mražení . . . . .	89
2. Mikrobiologie mražené potravy . . . . .	91
3. Obaly pro mražené potraviny . . . . .	92
4. Mražení ovoce . . . . .	93
5. Mražení zelenin . . . . .	95
6. Změny vlivem mražení . . . . .	96

## Sušení ovoce a zeleniny

1. Zásady sušení . . . . .	100
2. Sušárny . . . . .	102
3. Příprava k sušení . . . . .	103
4. Sušení zelenin . . . . .	104
5. Práce po sušení . . . . .	105

## Proslazované ovoce

1. Příprava polotovarů . . . . .	106
2. Konzervování jahod, rybízu, jablek . . . . .	107
3. Ukládání konzervovaného ovoce . . . . .	109
4. Barvení třešní . . . . .	110
5. Kandování ovoce . . . . .	110
6. Varenje . . . . .	112

## Přírodně sladké mošty

1. Příprava ovoce k výrobě šťáv . . . . .	114
2. Výroba moštu . . . . .	116
3. Zpracování moštu . . . . .	117
4. Výroba koncentrátů . . . . .	121
5. Výroba moštu z ostatního ovoce . . . . .	122

## Ovocná vína

1. Vlastnosti surovin . . .	122
2. Složení jablečného moštu . . .	123
3. Zařízení moštáren. Sudy . . .	126
4. Vinný sklep . . . . .	128
5. Jiná vína ovocná . . . . .	134

## Ovocné sirupy

1. Výroba sirupů . . . . .	134
----------------------------	-----

## Sterilovaná zelenina

1. Vlastnosti zeleniny . . . . .	136
2. Chřest . . . . .	137
3. Špenát . . . . .	139
4. Karotka . . . . .	140
5. Květák . . . . .	142
6. Celer . . . . .	142
7. Zelený hrášek . . . . .	142
8. Fazole . . . . .	145
9. Červená řepa . . . . .	147
10. Výrobky z rajčat . . . . .	148
11. Složení rajčat . . . . .	150
12. Zavářená rajčata . . . . .	150
13. Protlaký z rajčat . . . . .	153
14. Jiné kořeněné výrobky . . . . .	160
15. Štáva z rajčat . . . . .	161

## Zeleniny v octě, soli a kvašené

1. Zpracování okurek . . . . .	163
2. Kyselý nálev . . . . .	166
3. Koprové okurky . . . . .	167
4. Ostatní zeleniny v octě . . . . .	168
5. Výroba kysaného zelí . . . . .	169

## Vinařství

1. Složení hroznů révy vinné . . . . .	175
2. Zrání, česání a zpracování hroznů . . . . .	177
3. Kvasinky . . . . .	178
4. Klasifikace vín . . . . .	184
5. Alkoholické kvašení . . . . .	188
6. Kvašení bílých vín . . . . .	193
7. Výroba vín červených . . . . .	195
8. První stáčení . . . . .	197
9. Zrání vína . . . . .	199
10. Filtrace vín . . . . .	200
11. Vína desertní . . . . .	204
12. Vína šumivá . . . . .	206
13. Nemoce a vady vín . . . . .	207
14. Ochutnávání, analýsa a kontrola vín . . . . .	210