

Obsah

1	Předmět studia analýzy potravin.....	1
2	Zásady laboratorní kontroly.....	2
2.1	Laboratorní kontrola.....	2
2.2	Útvary chemické kontroly.....	3
2.3	Postup při chemické laboratorní kontrole.....	3
3	Vzorky a vzorkování.....	5
3.1	Názvosloví v oboru vzorkování materiálů.....	5
3.2	Odběr vzorku.....	6
3.3	Úprava vzorku.....	7
3.4	Skladování vzorků.....	8
3.5	Konzervace vzorků.....	8
4	Rozdělení analytických metod.....	10
4.1	Základní rozdělení chemické analýzy.....	10
4.2	Rozdělení metod podle pracovní techniky.....	10
4.3	Analytické metody používané v praxi.....	10
5	Senzorická analýza potravin.....	11
5.1	Podmínky pro sensorické posuzování.....	11
5.2	Zkoušení schopnosti posuzovatelů k sensorické analýze.....	13
5.3	Techniky sensorického posuzování potravin.....	17
6	Voda a sušina.....	23
6.1	Stanovení vlhkosti sušením při 105° C.....	23
6.2	Stanovení vlhkosti sušením s absolutním etanolem.....	23
6.3	Stanovení vlhkosti sušením pomocí infračerveného záření.....	24
6.4	Refraktometrické stanovení cukerné sušiny.....	24
6.5	Stanovení vody destilační metodou.....	24
6.6	Biampérometrické stanovení vody podle Fischera.....	25
6.7	Dielektrické stanovení vody.....	25
6.7	Stanovení vody metodou plynové chromatografie.....	26
6.8	Stanovení vody metodou nukleární magnetické rezonance.....	26
7	Minerální látky.....	27
7.1	Rozdělení minerálních látek.....	27
7.2	Stanovení popela.....	28
7.3	Stanovení písku.....	28
7.4	Mineralizace.....	29
7.5	Stanovení makroelementů.....	29
7.6	Stanovení mikroelementů.....	31
8	Bílkoviny a aminokyseliny.....	36
8.1	Aminokyseliny.....	36
8.2	Bílkoviny.....	37
8.3	Důkazy bílkovin.....	37
8.4	Stanovení bílkovin.....	38
8.5	Aminokyselinové složení bílkovin.....	42
8.6	Stanovení aminokyselin.....	45

9	Sacharidy	48
9.1	Izolace sacharidů.....	49
9.2	Číření a odbarvování cukerných extraktů.....	50
9.3	Důkazy cukrů.....	51
9.4	Stanovení cukrů.....	53
9.5	Stanovení polysacharidů.....	59
10	Tuky	60
10.1	Důkaz tuků.....	60
10.2	Izolace a stanovení celkových lipidů.....	60
10.3	Stanovení celkových lipidů rychlými fyzikálními jednotkami.....	63
10.4	Stanovení funkčních skupin lipidů.....	65
10.5	Stanovení frakcí lipidů.....	66
10.6	Stanovení konzistence tuhých lipidů.....	68
10.7	Stanovení nezmýdelnitelných látek.....	69
10.8	Stanovení mastných kyselin.....	70
11	Vitamíny	71
11.1	Izolace, dělení a identifikace vitamínů.....	71
11.2	Vitamíny rozpustné ve vodě.....	71
11.3	Vitamíny rozpustné v tucích.....	74
12	Senzoricky významné látky	76
12.1	Karboxylové kyseliny.....	76
12.2	Alkoholy.....	78
12.3	Karbonylové sloučeniny.....	79
12.4	Aminy.....	80
12.5	Silice.....	81
12.6	Třísloviny.....	81
13	Antinutriční a toxické látky	82
13.1	Přírodní toxické látky.....	83
13.2	Aditivní látky.....	84
13.3	Kontaminanty.....	89
	Literatura	94
	Rejstřík	