

## OBSAH

<b>Abstract</b> .....	7
<b>Úvod</b> .....	8
<b>1 Bílkoviny kravského mléka a jejich vlastnosti</b> .....	8
1.1 Základní charakteristika bílkovin kaseinového komplexu .....	8
1.2 Změny kaseinových bílkovin při výrobě přírodních sýrů .....	11
<b>2 Tavené sýry, jejich výroba a základní vlastnosti</b> .....	11
2.1 Základní charakteristika tavených sýrů.....	11
2.2 Analogy tavených sýrů.....	12
2.3 Fyzikálně-chemické principy výroby tavených sýrů .....	13
2.4 Tavené sýry ve výživě člověka.....	15
<b>3 Tavicí soli a jejich vlastnosti</b> .....	16
3.1 Tavicí soli na bázi fosforečnanů.....	16
3.2 Tavicí soli na bázi citranů .....	18
3.3 Výroba tavených sýrů bez tradičních tavicích solí .....	18
<b>4 Technologický postup výroby tavených sýrů</b> .....	19
<b>5 Vlivy působící na konzistenci tavených sýrů</b> .....	20
5.1 Vliv složení surovinové směsi na konzistenci tavených sýrů .....	21
5.2 Vliv způsobu zpracování taveniny na konzistenci tavených sýrů.....	24
5.3 Vliv skladování na jakost tavených sýrů.....	24
<b>6 Charakteristika vybraných hydrokoloidů</b> .....	26
6.1 Hydrokoloidy v mlékárenských výrobcích.....	26
6.2 Škroby a jejich interakce s kaseinovým komplexem .....	27
6.2.1 Obecná charakteristika škrobů.....	27
6.2.2 Modifikované škroby .....	28
6.2.3 Aplikace škrobů do tavených sýrů a jejich analogů .....	28
6.3 Karagenany a jejich interakce s kaseinovým komplexem .....	29
6.3.1 Obecná charakteristika karagenanů.....	29
6.3.2 Interakce karagenanů s kaseinovým komplexem.....	30
6.3.3 Využití karagenanů v mlékárenském průmyslu .....	31
6.4 Pektiny a jejich interakce s kaseinovým komplexem .....	32
6.4.1 Obecná charakteristika pektinů .....	32
6.4.2 Interakce pektinů s kaseinovým komplexem.....	33

6.4.3	Využití pektinů v mlékárenském průmyslu .....	33
<b>7</b>	<b>Monoacylglyceroly a jejich použití v potravinářství.....</b>	<b>34</b>
7.1	Obecná charakteristika monoacylglycerolů a jejich použití .....	34
7.2	Použití monoacylglycerolů v tavených sýrech.....	34
<b>8</b>	<b>Mikrobiologie tavených sýrů .....</b>	<b>35</b>
8.1	Kontaminanty tavených sýrů .....	35
8.2	Faktory ovlivňující mikroflóru tavených sýrů.....	39
8.2.1	Vliv pH .....	39
8.2.2	Vliv vodní aktivity .....	39
8.2.3	Vliv obsah tuku.....	39
8.2.4	Vliv látek s emulgačními účinky a emulgátorů .....	40
8.2.5	Vliv ostatních faktorů a ingrediencí.....	41
<b>9</b>	<b>Termosterilace a její vliv na složky tavených sýrů .....</b>	<b>42</b>
9.1	Obecná charakteristika termosterilačních procesů.....	42
9.2	Změny tavených sýrů v důsledku termosterilace .....	43
9.3	Možnosti snížení negativního dopadu termosterilace .....	45
9.4	Vliv dlouhodobého skladování na složky taveného sýra.....	45
	<b>Souhrn .....</b>	<b>46</b>
	<b>Summary .....</b>	<b>50</b>
	<b>Literatura.....</b>	<b>54</b>
	<b>Příloha .....</b>	<b>69</b>