

OBSAH

Summary	5
Předmluva	6
1. Evropská technologická platforma – východiska pro výzkum v oblasti potravinářství (Miroslav Koberna, Jan Pivoňka)	11
1.1 Úvod	11
1.2 Vize projektu Potraviny pro život.....	12
1.3 Cíle technologické platformy potraviny pro život.....	14
1.4 Nástroje k dosažení cílů platformy Potraviny pro život	20
Použitá a doporučená literatura	20
2. Obecné zásady výroby potravin	21
2.1 Suroviny a jejich uskladnění (<i>Hana Opatová, Jarmila Pazlarová</i>)	21
2.2 Principy úchovy potravin (<i>Michal Voldřich</i>)	28
2.3 Inženýrské procesy při výrobě potravin (<i>Zdeněk Bubník</i>).....	46
2.4 Biochemické procesy při výrobě potravin (<i>Olga Valentová</i>)	56
2.5 Fermentační procesy při výrobě potravin (<i>Mojmír Rychtera</i>).....	66
2.6 Zdravotní nezávadnost a jakost potravin (<i>Kateřina Demnerová, Jana Hajšlová, Michal Voldřich</i>)	77
2.7 Obaly a obalová technika (<i>Jaroslav Dobiáš</i>).....	104
2.8 Využití vedlejších produktů a likvidace odpadů (<i>Miroslav Marek</i>)	112
2.9 Úprava pitné vody (<i>Pavel Dostálek</i>)	116
Použitá a doporučená literatura	122
3. Konzervace potravin a technologie masa	127
3.1 Zpracování ovoce a zeleniny (<i>Jaroslav Dobiáš</i>)	127
3.2 Výroba nealkoholických nápojů (<i>Michal Voldřich</i>).....	156
3.3 Technologie masa (<i>Petr Pipek</i>)	167
3.4 Zpracování vedlejších jatečných produktů (<i>Petr Pipek</i>).....	193
3.5 Zpracování vajec (<i>Kamila Míková</i>).....	197
3.6 Výroba hotových pokrmů a lahůdek (<i>Miroslav Čeřovský</i>).....	214
Použitá a doporučená literatura	231
4. Technologie mléka a mlékárenských výrobků	233
4.1 Vlastnosti mléka a jeho základní ošetření (<i>Jiří Štětina</i>)	233
4.2 Tekuté mléčné výrobky (<i>Jiří Štětina</i>)	244
4.3 Máslo a mražené smetanové krémy (<i>Jiří Štětina</i>).....	249
4.4 Koncentrované a sušené výrobky (<i>Jiří Štětina</i>)	255
4.5 Zákysové kultury a způsoby jejich aplikace (<i>Milada Plocková</i>).....	262
4.6 Fermentovaná mléka, probiotika, prebiotika (<i>Milada Plocková</i>)	269
4.7 Tvarohy a sýry (<i>Ladislav Čurda</i>)	279
Použitá a doporučená literatura	300
5. Technologie olejů, tuků, detergentů a kosmetiky	301
5.1 Výroba olejů a tuků z rostlinných a živočišných surovin (<i>Vladimír Filip</i>)	301
5.2 Rafinace a modifikace olejů a tuků (<i>Vladimír Filip</i>)	311
5.3 Oleje a tuky v potravinářství (<i>Vladimír Filip</i>)	319
5.4 Oleochemické využití olejů a tuků (<i>Vladimír Filip</i>).....	322
5.5 Výroba mýdla (<i>Jan Šmidrkal</i>)	323

5.6	Práškové detergenty (<i>Jan Šmidrkal</i>).....	328
5.7	Kapalné detergenty (<i>Jan Šmidrkal</i>).....	335
5.8	Kosmetika (<i>Jan Šmidrkal</i>)	336
	Použitá a doporučená literatura	339
6.	Fermentační technologie	341
6.1	Sladařství (<i>Pavel Dostálek</i>).....	341
6.2	Pivovarství (<i>Tomáš Brányik</i>)	352
6.3	Lihovarnictví a výroba lihovin (<i>Karel Melzoch</i>)	363
6.4	Vinařství (<i>Jaromír Fiala</i>)	390
6.5	Výroba pekařského droždí a mikrobiální biomasy (<i>Mojmír Rychtera</i>)	408
6.6	Výroba octa (<i>Mojmír Rychtera</i>)	418
	Použitá a doporučená literatura	427
7.	Technologie sacharidů.....	429
7.1	Technologie cukru (<i>Pavel Kadlec</i>).....	429
7.2	Technologie nečokoládových cukrovinek (<i>Jana Čopíková</i>).....	448
7.3	Výroba čokolády a čokoládových cukrovinek (<i>Jana Čopíková</i>)	452
7.4	Cereální suroviny a mlynářství (<i>Josef Příhoda</i>)	459
7.5	Pekárenská technologie (<i>Josef Příhoda</i>).....	476
7.6	Výroba těstovin (<i>Marie Hrušková</i>).....	489
7.7	Technologie trvanlivého pečiva a snack výrobků (<i>Marie Hrušková</i>)	492
7.8	Technologie škrobu a výrobků ze škrobu (<i>Evžen Šárka</i>)	501
7.9	Sója a výrobky ze sóji (<i>Jana Dostálová</i>).....	515
	Použitá a doporučená literatura	519
8.	Výroba pochutin a zpracování suchých plodů	521
8.1	Káva a kávoviny (<i>Jana Dostálová</i>).....	521
8.2	Čaj (<i>Jana Dostálová</i>).....	526
8.3	Koření (<i>Jana Dostálová</i>)	531
8.4	Výroba aromat a trestí (<i>Michal Voldřich</i>)	535
8.5	Oříšky, arašidy (<i>Michal Voldřich</i>)	538
	Použitá a doporučená literatura	542
	Rejstřík.....	543