

Obsah

ÚVOD	5
1 VŠEOBECNÉ ZÁSADY VÝROBY POTRAVÍN	7
2 ZÁKLADNÉ ZLOŽKY POTRAVÍN	8
2.1 BIELKOVINY	8
2.2 LIPIDY	15
2.3 SACHARIDY	20
2.4 MINERÁLNE LÁTKY	23
2.5 VITAMÍNY	25
3 ZÁKLADNÉ SUROVINY POTRAVINÁRSKEJ VÝROBY	32
3.1 VODA	32
3.2 SUROVINY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU	34
3.2.1 <i>Mäso</i>	34
3.2.2 <i>Mlieko</i>	36
3.2.3 <i>Vajcia</i>	37
3.2.4 <i>Ryby</i>	38
3.2.5 <i>Med</i>	39
3.2.6 <i>Zverina</i>	39
3.3 SUROVINY RASTLINNÉHO PÔVODU	40
3.3.1 <i>Obilniny</i>	40
3.3.2 <i>Olejniny</i>	43
3.3.3 <i>Strukoviny</i>	45
3.3.4 <i>Okopaniny</i>	45
3.3.5 <i>Ovocie a zelenina</i>	49
3.4 POTRAVINÁRSKE PRÍDAVNÉ LÁTKY	50
4 SKLADOVANIE SUROVÍN	51
4.1 SUROVINY RASTLINNÉHO PÔVODU	51
4.2 SUROVINY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU	52
5 ZMENY POČAS SKLADOVANIA POTRAVÍN	54
5.1 ZMENY FYZIOLOGICKÉ	54
5.2 ZMENY ENZÝMOVÉ	55
5.3 ZMENY CHEMICKÉ	55
5.4 ZMENY MIKROBIOLOGICKÉ	56
6 PRÍPRAVNÉ OPERÁCIE PRI SPRACOVANÍ POTRAVINÁRSKÝCH SUROVÍN	58
6.1 ČISTENIE	58
6.2 TRIEDENIE	60
6.3 ODSTRÁNENIE NEPOŽÍVATEĽNÝCH ČASTÍ RASTLINNÝCH PRODUKTOV	62
6.4 DEZINTEGRÁCIA (DRVENIE, MLETIE, DROBENIE)	64

6.5	PREOSIEVANIE	69
6.6	ÚPRAVA KOLOIDNÝCH SYSTÉMOV	69
6.7	MIEŠANIE.....	70
	6.7.1 <i>Miešanie pevných látok</i>	70
	6.7.2 <i>Miešanie kvapalín</i>	72
6.8	SEPARÁCIA PODĽA MERNÝCH HMOTNOSTÍ (SEDIMENTÁCIA A USADZOVANIE).....	73
6.9	LISOVANIE	76
6.10	FILTRÁCIA	80
6.11	SORPČNÉ OPERÁCIE.....	82
	6.11.1 <i>Adsorpcia</i>	82
	6.11.2 <i>Extrakcia</i>	83
	6.11.3 <i>Kryštalizácia</i>	86
7	MEMBRÁNOVÉ SEPARAČNÉ PROCESY	87
7.1	MEMBRÁNY	88
	7.1.1 <i>Regenerácia membrán</i>	90
	7.1.2 <i>Membránové moduly</i>	90
7.2	MIKROFILTRÁCIA, ULTRAFILTRÁCIA, NANOFILTRÁCIA A REVERZNÁ OSMÓZA ..	92
7.3	ELEKTRODIALÝZA	94
7.4	PERVAPORÁCIA A PERMEÁCIA PLYNOV.....	95
7.5	MEMBRÁNOVÁ DESTILÁCIA (MD)	96
7.6	DIALÝZA.....	97
8	FERMENTAČNÉ TECHNOLOGIE	97
8.1	FERMENTAČNÉ TECHNOLOGIE V POTRAVINÁRSTVE	99