

Obsah

Predslov

1	Význam a využitie okopanín v potravinárskom priemysle.....	7
1.1	Zemiaky ako potravina.....	8
1.1.1	Anatomická stavba zemiakovej hľuzy.....	9
1.1.2	Chemické zloženie zemiakovej hľuzy.....	10
1.1.3	Konzumné zemiaky.....	17
1.2	Technológie získavania škrobu zo zemiakov.....	21
1.2.1	Zemiaky ako surovina pre získavanie škrobu.....	21
1.2.2	Prípravné operácie.....	23
1.2.3	Strúhanie (rozmelňovanie) zemiakov.....	24
1.2.4	Vypieranie zemiakovej trenice.....	25
1.2.5	Sušenie škrobu.....	29
1.2.6	Zvyšky a odpady pri výrobe škrobu.....	31
1.2.7	Výrobky zo škrobu.....	32
1.2.8	Použitie výrobkov zo škrobu.....	36
1.3	Technológie získavania liehu zo zemiakov.....	39
1.3.1	Enzymy.....	39
1.3.2	Mikroorganizmy v liehovarníctve.....	40
1.3.3	Mechanizmus liehového kvasenia.....	42
1.3.4	Postup získavania liehu zo zemiakov.....	43
1.3.4.1	Prípravné operácie.....	43
1.3.4.2	Príprava sladu.....	44
1.3.4.3	Parenie zemiakov.....	45
1.3.4.4	Scukorňovanie diela.....	46
1.3.4.5	Zakvasovanie.....	47
1.3.4.6	Kvasenie zápary.....	48
1.3.4.7	Destilácia zrelej zápary.....	49
1.3.5	Zdravotné aspekty konzumácie alkoholu.....	53
1.4	Využitie netradičných okopanín.....	54
1.4.1	Topinambur – slnečnica hľuznatá.....	54
1.4.1.1	Nutričný význam inulínu a fruktooligosacharidov.....	58
1.4.1.2	Možnosti využitia topinamburov.....	59
1.4.2	Čakanka obyčajná.....	61
1.5	Technológie spracovania cukrovej repy.....	66
1.5.1	Anatomická stavba a chemické zloženie cukrovej repy.....	67
1.5.2	Základné cukrovarnícke pojmy.....	72
1.5.3	Získavanie cukru z cukrovej repy.....	76
1.5.3.1	Príjem a ukladanie repy v cukrovare.....	77
1.5.3.2	Doprava repy na spracovanie a jej čistenie.....	77
1.5.3.3	Výroba sladkých rezkov.....	79
1.5.3.4	Ťaženie difúznej šťavy.....	83
1.5.3.5	Čistenie štiav.....	87

1.5.3.5.1	Čerenie difúznej šťavy.....	88
1.5.3.5.2	Saturácia difúznej šťavy.....	89
1.5.3.5.3	Filtrácia a dekantácia saturovanej šťavy.....	91
1.5.3.6	Ohrievanie a odparovanie štiav.....	94
1.5.3.7	Varenie cukrovín.....	95
1.5.4	Cukor a jeho využitie.....	102
1.5.5	Skladovanie cukru.....	104
1.5.6	Vedľajšie výrobné zvyšky a odpady cukrovarníckeho priemyslu.....	105
2	Olejniný a ich význam.....	106
2.1	Chemizmus tukov a olejov.....	108
2.2	Technológie spracovania olejnin.....	113
2.2.1	Príprava surovín na spracovanie.....	116
2.2.2	Získavanie surového oleja.....	117
2.2.2.1	Lisovanie.....	117
2.2.2.2	Extrakcia.....	118
2.2.3	Raфинácia oleja.....	120
2.2.3.1	Hydratácia.....	121
2.2.3.2	Neutralizácia.....	122
2.2.3.3	Fyzikálna raфинácia.....	122
2.2.3.4	Bielenie.....	123
2.2.3.5	Dezodorizácia.....	124
2.3	Modifikácia olejov.....	124
2.3.1	Stužovanie – hydrogenácia.....	124
2.3.2	Presterifikácia.....	125
2.3.3	Frakcionácia.....	125
2.4	Potravinárske výrobky na báze tukov a olejov.....	126
2.4.1	Jedlé rastlinné tuky o oleje.....	126
2.4.2	Emulgované jedlé tuky.....	128
2.4.3	Pokrmové tuky.....	130
2.5	Nepotravinárske výrobky na báze tukov a olejov.....	130
2.5.1	Kozmetika.....	135
2.5.2	Bionafta.....	135
3	Pochutiny.....	138
3.1	Kvasný ocot.....	138
3.2	Koreniny.....	140
3.2.1	Technologický proces výroby vybraných korenín.....	144
3.2.1.1	Spracovanie koreninovej papriky.....	144
3.2.1.2	Horčica a iné chuťové prípravky.....	147
3.3	Čaj.....	148
3.4	Káva a výrobky z nej.....	151
3.5	Kakao a čokoláda.....	155
4.	Liečivé rastliny.....	159
4.1	Zber a úprava liečivých rastlín.....	165
4.2	Aplikácie rastlinných drog.....	167
4.3	Využitie liečivých rastlín – súhrn.....	169

Zoznam použitej a odporúčanej literatúry