

SLOVENSKÁ POĽNOHOSPODÁRSKA UNIVERZITA V NITRE

Fakulta biotechnológie
a potravinárstva

Katedra technológie
a kvality živočíšnych produktov

Ing. Jana Tkáčová, PhD.

TECHNOLÓGIA PRÍPRAVY STRAVY

Nitra 2021

Vydala Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre
vo Vydavateľstve SPU

Obsah

Predslov	5
1 Kulinárska úprava potravín.....	7
2 Predbežná príprava potravín.....	8
2.1 Mechanická predbežná príprava	9
2.2 Tepelná predbežná príprava potravín	16
2.3 Biochemická predbežná príprava potravín	19
3 Príprava studených jedál	20
4 Tepelná úprava potravín	22
4.1 Teplo a teplota.....	23
4.2 Prenos tepla.....	24
4.3 Vplyv tepelnej úpravy potravín na zmeny potravín	31
5 Metódy tepelnej úpravy potravín	34
5.1 Metódy vlhkého tepla	34
5.1.1 Varenie	34
5.1.2 Poširovanie	44
5.1.3 Dusenie	46
5.2. Metódy suchého tepla.....	49
5.2.1 Vyprážanie	49
5.2.2 Pečenie	60
5.2.3 Zapekanie (gratinovanie).....	62
5.2.4 Praženie	62
5.2.5 Grilovanie	64
5.2.6 Konfitovanie	69
6 Dokončovanie jedál	70
Po tepelnej úprave sa jedlo môže dokončovať zahusťovaním, dochucovaním a zdobením.	70
7 Vplyv kulinárskej úpravy potravín na chemické zmeny ich základných zložiek	72
7.1 Vplyv kulinárskej úpravy na zmeny bielkovín v potravinách.....	72
7.1.1 Stručná charakteristika bielkovín	72

7.1.2 Zmeny bielkovín počas kulinárskej úpravy potravín	75
7.1.2.1 Zhlukovanie, zrážanie (koagulácia), želatinácia bielkovín	75
7.1.2.2 Denaturácia bielkovín.....	76
7.1.2.3 Pyrolytický rozklad bielkovín	78
7.1.2.4 Enzýmový rozklad bielkovín	78
7.1.2.5 Oxidácia bielkovín.....	79
7.1.2.6 Maillardove reakcie	79
7.1.3 Pozitívne a negatívne zmeny bielkovín	82
7.1.4 Zmeny bielkovín v potravinách.....	83
7.2 Vplyv kulinárskej úpravy na zmeny sacharidov v potravinách	85
7.2.1 Stručná charakteristika sacharidov	85
7.2.2 Vlastnosti sacharidov a ich zmeny počas kulinárskej úpravy potravín.....	89
7.2.2.1 Vlastnosti sacharózy a jej zmeny počas kulinárskej úpravy potravín.....	89
7.2.2.2 Vlastnosti škrobu a jeho zmeny počas kulinárskej úpravy potravín	92
7.2.3 Ďalšie zmeny sacharidov počas kulinárskej úpravy potravín	97
7.3 Vplyv kulinárskej úpravy na zmeny lipidov v potravinách.....	98
7.3.1 Stručná charakteristika lipidov	98
7.3.2 Zmeny lipidov počas kulinárskej úpravy potravín	99
7.4 Vplyv kulinárskej úpravy na zmeny vitamínov v potravinách	103
7.4.1 Stručná charakteristika vitamínov.....	103
7.4.2 Zmeny vitamínov počas kulinárskej úpravy potravín.....	104
7.4.2.1 Vitamíny rozpustné v tukoch.....	104
7.4.2.2 Vitamíny rozpustné vo vode.....	106
Zoznam použitej literatúry	111