



Obsah

Úvod.....	5
1 Súčasný stav riešenej problematiky doma a v zahraničí.....	7
1.1 Pôvod a história pestovania rajčiaka jedlého.....	7
1.2 Technologicky a nutrične významné zložky plodov rajčiaka.....	8
1.2.1 Sacharidy.....	9
1.2.2 Organické kyseliny.....	10
1.2.3 Bielkoviny.....	11
1.2.4 Tuky a mastné kyseliny.....	11
1.2.5 Minerálne látky.....	12
1.2.6 Vitamíny.....	13
1.2.7 Karotenoidy.....	16
1.2.8 Polyfenoly.....	19
1.2.9 Alkaloidy.....	21
1.3 Technologické procesy spracovania rajčiakov.....	22
1.3.1 Technológia výroby sušených rajčiakov.....	23
1.3.2 Technológia výroby rajčiakového pretlaku a šťavy.....	26
2 Cieľ práce	34
3 Materiál a metodika	35
3.1 Charakteristika použitých odrôd	35
3.2 Výroba sušených rajčiakových plátkov.....	36
3.3 Výroba rajčiakovej šťavy a rajčiakového pretlaku.....	37
3.4 Použité analytické merania a stanovenia.....	37
3.5 Štatistické spracovanie experimentálnych údajov.....	38
4 Výsledky a diskusia.....	39
4.1 Hodnotenie vplyvu teploty sušenia.....	39
4.2 Hodnotenie vplyvu ošetrovania pred sušením na kvalitu sušených rajčiakov.....	51
4.3 Vplyv spracovania plodov na rajčiakovú šťavu a pretlak.....	58
5 Návrh na využitie výsledkov pre ďalší rozvoj vedy a praxe.....	71
6 Záver	73
7 Abstract.....	76
8 Zoznam použitej literatúry.....	77