

Obsah

| | |
|--|-----------|
| Zoznam skratiek | 5 |
| Úvod | 7 |
| 1 Potravinová alergia a intolerancia | 9 |
| 1.1 Prejavy alergie | 10 |
| 1.2 Potravinová intolerancia | 10 |
| 1.3 Celiakia | 10 |
| 1.4 Fenylketonúria | 13 |
| 1.5 Potraviny s výživovými a zdravotnými tvrdeniami | 14 |
| 2 Potenciálne suroviny na výrobu bezgluténových produktov | 21 |
| 2.1 Ryža | 21 |
| 2.2 Pohánka | 22 |
| 2.3 Kukurica | 23 |
| 2.4 Jablká | 24 |
| 2.5 Hrozno | 25 |
| 2.6 Rajčiny | 26 |
| 2.7 Škroby | 27 |
| 2.8 Hydrokoloidy | 29 |
| 3 Vybrané metódy zníženia množstva gluténu v potravinách | 37 |
| 3.1 Eliminácia gluténu hubovými proteázami a baktériami mliečneho kvasenia | 37 |
| 3.2 Detoxikácia gliadínu caricaínom | 38 |
| 3.3 Degradácia gliadínu v ražnom kvase | 38 |
| 3.4 Hydrolýza gluténu proteázami | 39 |
| 3.5 Metódy detekcie gluténu | 39 |
| 3.5.1 ELISA | 39 |
| 3.5.2 Polymerázová reťazová reakcia (PCR) | 41 |
| 3.5.3 Komerčné testy na detekciu gluténu | 41 |
| 4 Možnosti inovácie bezgluténových pekárskeho výrobkov na báze vedľajších výrobných zvyškov | 45 |
| 4.1 Testovanie aplikácie VZV do bezgluténových pekárskeho výrobkov | 48 |
| 4.1.1 Aplikácia VVZ do bezgluténových chlebov | 48 |
| 4.1.2 Aplikácia VVZ do bezgluténových keksov | 52 |
| 4.2 Technologická kvalita vybraných prirodzene bezgluténových múk | 54 |
| 4.2.1 Stanovenie vlhkosti v múkach | 54 |

| | | |
|--------------------|---|-----------|
| 4.2.2 | Stanovenie obsahu hrubého proteínu v múkach a modelových výrobkoch..... | 55 |
| 4.2.3 | Stanovenie obsahu škrobov v múkach | 56 |
| 4.2.4 | Stanovenie obsahu popolovín v múkach..... | 57 |
| 4.2.5 | Stanovenie titračnej kyslosti múk..... | 58 |
| 4.2.6 | Farinografické stanovenie a väznosť bezglutenových múk | 59 |
| 4.3 | Hodnotenie inovovaných modelových výrobkov | 63 |
| 4.3.1 | Texturometrické a senzorické hodnotenie modelových výrobkov..... | 69 |
| Záver | | 79 |