

# OBSAH

1. ÚVOD .....	5
2. HISTORIE VÝROBY A SPOTŘEBY ČOKOLÁDY A CUKROVINEK .....	7
2.1 Legislativní požadavky na čokoládu a cukrovinky .....	9
3. SUROVINY CUKROVINEK A ČOKOLÁDY .....	13
3.1 Přírodní sladidla a jejich náhrady .....	13
3.1.1 Náhradní sladidla – cukerné alkoholy a syntetická sladidla .....	13
3.1.2 Vlastnosti cukerných roztoků .....	14
3.2 Polysacharidy, jejich deriváty a bílkoviny .....	18
3.2.1 Škrob a jeho deriváty .....	18
3.2.2 Hydrokoloidy – další polysacharidy a bílkoviny .....	19
3.3 Vosky, laky, aroma, barviva a další chemické látky .....	22
3.3.1 Vosky, laky a latexy .....	22
3.3.2 Aromatické přípravky a barviva .....	22
3.3.3 Kyseliny a další chemické látky .....	26
3.3.4 Jádroviny, ovocné produkty a sója .....	26
3.4 Kakaové boby .....	27
3.4.1 Charakteristika kakaovníku .....	28
3.4.2 Původ a pěstování kakaovníku .....	28
3.4.3 Hodnocení kvality kakaových bobů .....	31
3.4.4 Posklizňové úpravy kakaových bobů (Andrej Sinica) .....	31
3.5 Tuky a emulgátory .....	37
3.5.1 Kakaové máslo a cukrovinkářské tuky .....	37
3.5.2 Emulgátory .....	42
4. TECHNOLOGIE ČOKOLÁDY A ČOKOLÁDOVÝCH CUKROVINEK .....	43
4.1 Výroba kakaové hmoty .....	43
4.1.1 Třídění a čištění kakaových bobů .....	46
4.1.2 Sušení (předpražení), drcení a třídění kakaových bobů, pražení kakaových bobů .....	48
4.1.3 Vývoj kakaového aroma během pražení (Andrej Sinica) .....	55
4.1.4 Mletí kakaové drti .....	59
4.1.5 Míchání čokoládových hmot .....	62
4.1.6 Zjemňování čokoládových hmot válcováním .....	64
4.2 Zušlechťování čokoládových hmot .....	67
4.2.1 Konšování čokoládových hmot .....	68
4.2.2 Další postupy zušlechťování čokoládových hmot .....	72
4.3 Skladování a čerpání čokoládových hmot .....	73
4.4 Viskozita čokoládových hmot .....	74
5. TECHNOLOGIE CUKROVINEK .....	77
5.1 Odpařování cukerných roztoků .....	77
5.2 Cukrovinky s amorfními cukry .....	80
5.2.1 Kandyty .....	80
5.2.2 Karamely .....	93
5.2.3 Želé .....	95
5.2.4 Šlehané cukrovinky .....	100

<b>5.3 Cukrovinky s vykrytalizovanými cukry .....</b>	<b>102</b>
5.3.1 Fondánové cukrovinky.....	102
5.3.2 Komprimáty .....	105
5.3.3 Marcipán .....	105
<b>5.4 Některé vybrané druhy cukrovinek a cukrovinkářských hmot .....</b>	<b>106</b>
<b>6. DRAŽÉ.....</b>	<b>109</b>
<b>7. NUTRIČNÍ HODNOTA A ZDRAVOTNÍ BENEFITY ČOKOLÁDY A CUKROVINEK .....</b>	<b>113</b>
<b>8. PŘÍKLADY ČOKOLÁDA A CUKROVINKY (VÁCLAV KOZA).....</b>	<b>115</b>
<b>8.1 Čokoláda .....</b>	<b>115</b>
8.1.1 Pražení kakaových bobů .....	115
8.1.2 Míchání čokoládových hmot.....	117
<b>8.2 Cukrovinky.....</b>	<b>120</b>
8.2.1 Molární hmotnost a stupeň polymerace .....	120
8.2.2 Složení sušiny a střední molární hmotnost .....	121
8.2.3 Směšovací poměr a příprava cukrosirupového roztoku k varu .....	122
8.2.4 Antoineova rovnice, Raoultův zákon, bod varu roztoku.....	122
8.2.5 Aktivita vody .....	123
<b>9. LITERATURA .....</b>	<b>125</b>