

OBSAH

SEZNAM VYBRANÝCH PUBLIKACÍ	6
ÚVOD.....	8
SOUČASNÝ STAV ŘEŠENÉ PROBLEMATIKY.....	10
1. Metody využívané pro prodloužení trvanlivosti potravin.....	10
1.1 Termosterilace.....	10
1.1.1 Kinetika inaktivace mikroorganismů během tepelného záhřevu.....	11
1.1.2 Nastavení limitních hranic pro sterilaci	12
1.1.3 Nastavení sterilačních parametrů pro maximalizaci kvality produktů	13
1.2 Osmoanabióza.....	14
1.2.1 Aktivita vody	14
1.2.2 Osmotický tlak	15
2. Změny jakosti potravin v důsledku konzervačních metod a různých podmínek skladování	16
2.1 Změny bílkovin.....	16
2.2 Změny lipidů.....	19
2.3 Změny sacharidů	20
CÍL PRÁCE.....	211
HLAVNÍ VÝSLEDKY PRÁCE	22
1. Vliv krátkodobého skladování na kvalitu vybraných potravin	222
2. Vliv sterilace na kvalitu vybraných potravin	255
3. Vliv dlouhodobého skladování na kvalitu vybraných potravin	29
PŘÍNOS PRÁCE PRO VĚDU A PRAXI	355
ZÁVĚR.....	388
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	39
SEZNAM PUBLIKACÍ AUTORA.....	47
CURICULUM VITAE	53