

# **Knihy o potravinách a nápojích**

**Václav Helán, Lenka Paszová**

2 THETA ASE, s.r.o., Jasná 307, 735 62 Český Těšín

E-mail: [2theta@2theta.cz](mailto:2theta@2theta.cz)

# **Vydavatelství**

## **Ing. Václav Helán – 2 THETA**

**Od roku 1992**

**Vydáno 110 neperiodických publikací**

**Sborníky ze seminářů a konferencí**

**Sborníky – učební texty kurzů**

**Knihy – editované, recenzované, vázané  
– odborné knihy**

**Analytická chemie – metody, kvalita výsledků,  
chemometrie, vzorkování**

**Encyklopedie chemických prvků**

**Potraviny a nápoje**

# Vzorkování III

potraviny, zemědělství,  
předměty běžného užívání

Richard Koplík, Šárka Poláková,  
Ivo Šrámek, Eva Šviráková a kol.



2 THETA

2016

- 300 stran
- náklad 1 000 ks
- cena 420,- Kč + 10% DPH
- **Základní pojmy z oblasti potravin, zemědělství a předmětů běžného užívání**
- **Přehled kompetencí při státní kontrole**

# Zásady vzorkování potravin

- **Zrnité sypké rostlinné materiály**
- **Nápoje, pitná voda**
- **Mléko a mléčné výrobky**
- **Maso a masné výrobky**
- **Vejce**
- **Tuky a oleje**

**Vzorkování pro chemické a mikrobiologické rozbory**

# **Příklady řízení potravinářských výrob**

- **Výroba piva**
- **Vinařství**
- **Zpracování ovoce a zeleniny**
- **Zpracování masa**
- **Zpracování mléka**
- **Vzorkování v obilnářství a v mlýnské a pekárenské technologii**

**Vzorkování pro úřední kontrolu**

# **Každá kapitola obsahuje**

- **co vzorkujeme**
- **proč**
- **co ve vzorcích analyzujeme**
- **podle jakých předpisů**
- **kdo je zodpovědný**
- **jak**
- **jakými nástroji**
- **zvláštnosti**

**Kniha tedy poskytuje celkový přehled  
o kontrole potravin**

# Vzorkování I

## obecné zásady

Vratislav Horálek, Jiří G.K. Ševčík,  
Eva Čurdová, Václav Helán a kol.



- 130 stran
- náklad 2 000 ks
- cena 300,- Kč + 10% DPH
- **Základní pojmy a zásady vzorkování**
- **Statistika**
- **Normy, tvorba a práce s nimi**
- **Vzorkovací nástroje a jejich volba**
- **Zařízení pro úpravu vzorků**

VLASTIMIL FIC  
a kolektiv autorů

# VÍNO

- ANALÝZA

- TECHNOLOGIE

- GASTRONOMIE



2015



2 THETA

**315 stran, vázaná**

**náklad 1 000 ks**

**cena 400,- Kč + 10% DPH**

Vstup vína do gastronomie

Založení nauky Enogastronomie

Chemie a biochemie vína

Mikrobiologie vína

Vína s klimatickými,  
pěstitelskými a technologickými  
zvláštnostmi

Technika a její šetrné řízení v  
technologii vína

Anatomie a funkce lidských  
myslů

Posuzovatelé a jejich výchova



Publikace je koncipována jako učebnice pro vysoké i střední školy, také jako zdroj informací pro pěstitele i gastronomy a odborníky nově se vytvářející specializace **enogastronomie**.

Tým autorů se skládá z pracovníků vědy, technologů, techniků, pěstitelů, zdravotníků, gastronomů, osvětových specialistů. Celé koncepce a sestavení tohoto díla se ujal prof. Vlastimil Fic, zakladatel a první děkan Fakulty zahradnické v Lednici

# SENZORICKÁ ANALÝZA PIVA

Jana Olšovská

Pavel Čejka • Karel Štěřba • Martin Slabý • František Frantík



Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.

**160 stran, vázaná**

**cena 350,- Kč + 10% DPH**

Základní pojmy sensorické analýzy

Stručný přehled pivovarské technologie

Základní sensorické charakteristiky piva

Technologické podmínky sensorické analýzy piva

Statistické hodnocení výsledků sensorické analýzy

Senzorický trénink, sensorické zkoušky

Soutěže piv

Senzorický popis nejznámějších typů piv

Miroslav Fišera  
a kolektiv autorů

# GASTRONOMIE

## - vybrané kapitoly



VYSOKÁ ŠKOLA  
OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

2016

2 THETA

**300 stran, brožovaná**  
**cena 400,- Kč + 10% DPH**

VÝVOJ GASTRONOMIE

ZÁKLADY GASTRONOMIE A HOTELNICTVÍ

VYBRANÉ GASTRONOMICKÉ TRENDY

ÚVOD DO NÁPOJOVÉ GASTRONOMIE

VÝZNAM TUKŮ A OLEJŮ V GASTRONOMII  
A VÝŽIVĚ

MINERÁLNÍ LÁTKY VE VÝŽIVĚ A  
GASTRONOMII

MLÉKO VE VÝŽIVĚ ČLOVĚKA

VEJCE V GASTRONOMII A VÝŽIVĚ  
ČLOVĚKA

VÝŽIVOVÁ DOPORUČENÍ A STRAVOVACÍ  
NÁVYKY MLADISTVÝCH

BEZPEČNOST POTRAVIN V GASTRONOMII

MÍSTO DOPRAVY V CESTOVNÍM RUCHU A  
PŘI PŘEPRAVĚ POTRAVIN

UPLATNĚNÍ VYBRANÝCH STATISTICKÝCH  
METOD V GASTRONOMII

## 2 THETA

### VYSLEDOVATELNOSTĚ MÄSA JELEŇOVITÝCH S VYUŽITÍM MOLEKULÄRNO-GENETICKÝCH METÖD



Marek Šnirc  
Lubomír Belej  
Jozef Golian

2016

**150 stran, brožovaná**

**cena 200,- Kč + 10% DPH**

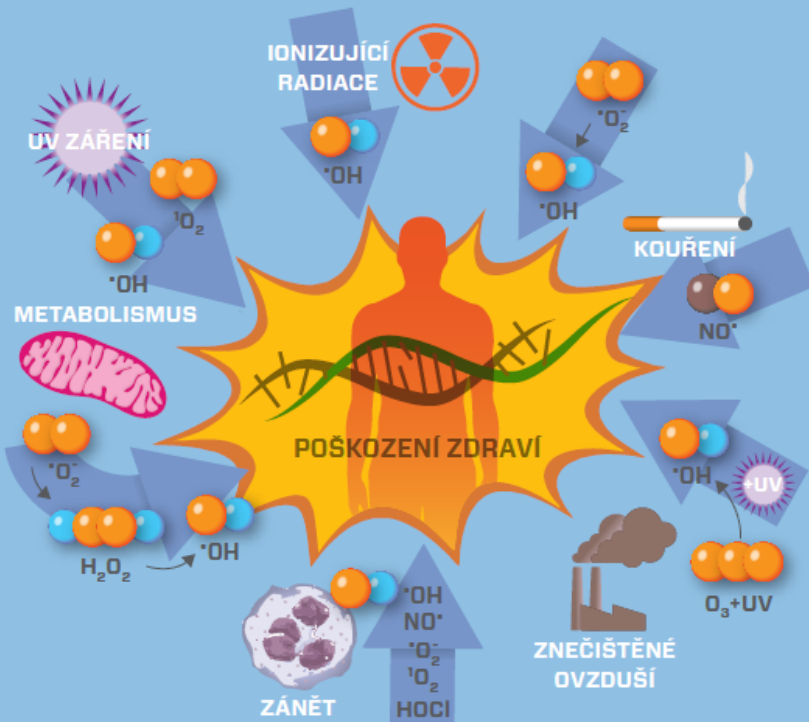
Efektivní metody na prokázání původu produktů ze zvěřiny jsou důležité z hlediska ochrany spotřebitele a pro boj proti pytláctví

Identifikace jednotlivých složek potravin je také nástrojem pro určení přítomnosti potravinových alergenů nebo geneticky modifikovaných organizmů

Autoři ze Slovenskej poľnohospodárskej univerzity v Nitre

# REAKTIVNÍ KYSLÍKOVÉ RADIKÁLY, PŘÍRODNÍ ANTIOXIDANTY A JEJICH ZDRAVOTNÍ ÚČINKY

PAVEL STRATIL A VLASTIMIL KUBÁŇ



NAKLADATELSTVÍ

280 stran

cena 400,- Kč + 10% DPH

- přehled reaktivních částic a jejich působení v organismu
- systémy antioxidační ochrany organismu
- zdroje antioxidantů v potravinách
- zdravotní účinky antioxidantů

Autoři z Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně