

Obsah

Formální úprava a cíle tezí	6
1. Současný stav řešené problematiky	7
1.1 Zpracování vedlejších bílkovinných produktů masného a potravinářského průmyslu	7
1.1.1 Zpracování kolagenních vedlejších produktů z drůbeže	8
1.1.2 Zpracování keratinových odpadů	9
1.1.3 Zpracování kůží a šlach	10
1.2 Zpracování odpadů koželužského a kožedělného průmyslu	11
1.3 Želatiny a hydrolyzáty	13
1.3.1 Výroba a aplikace želatin	13
1.3.2 Výroba a aplikace hydrolyzátů	14
2. Strategie a koncepce práce	16
2.1 Zhodnocení současného stavu řešené problematiky	16
2.2 Charakterizace vedlejších bílkovinných produktů	17
2.3 Koncepce řešení problémů oboru a cíle výzkumné práce	18
2.4 Metody zpracování	21
3. Osobní přínos pro průmysl, společnost a rozvoj oboru	24
3.1 Zpracování kolagenních vedlejších produktů z drůbeže	24
3.2 Zpracování keratinových odpadů	26
3.3 Zpracování hovězích šlach	27
3.4 Zpracování odpadů koželužského a kožedělného průmyslu	28
3.5 Příprava filmů a gelů z hydrolyzátů kolagenu	29
3.6 Návrhy na další rozvoj oboru	30
4. Koncepce výuky v oboru Technologie makromolekulárních látek	31
Seznam literatury	32
Seznam zkratk a symbolů	38
Poděkování	38
Životopis autora	39