

SADRŽAJ:

1	UVOD.....	9
2	TEORIJSKA RAZMATRANJA	10
3	OPŠTE STVARI O ALKOHOLNIM PIĆIMA	10
4	OSNOVNI SASTOJCI JAKIH ALKOHOLNIH PIĆA	11
4.1	Alkohol	11
4.2	Fizičke osobine alkohola.....	11
4.3	Kontrakcija volumena.....	12
4.4	Nastajanje alkohola-alkoholno vrenje ili fermentacija	13
4.5	Destilacija alkohola	14
5	TEORETSKA RAZMATRANJA VEZANA ZA DESTILACIJU I REKTIFIKACIJU	15
5.1	Destilacija	15
5.2	Deflegmacija	17
5.3	Rektifikacija	17
5.4	Dinamika prelaženja isparljivih sastojaka u destilat.....	21
5.5	Aldehidi	22
5.6	Estri.....	22
5.7	Kiseline	22
5.8	Viši alkoholi	22
5.9	Metanol	23
5.10	Furfural	24
5.11	Benzaldehid i cijanovodonična kiselina (HCN)	24
5.12	Hemijske promjene pri destilaciji.....	24
5.13	Uloga bakra tokom destilacije.....	27
5.14	Jednostavni aparati za destilaciju	29
5.15	Destilacija pri normalnom pritisku	29

Uticaj sirovine i načina proizvodnje na kvalitet i zdravstvenu bezbjednost

voćne rakije viljamovke

5.15.1	Aparati sa prekidnim radom.....	29
5.15.2	Dijelovi kazana	30
5.16	Ostali sastojci	32
6	ŽESTOKA ALKOHOLNA PIĆA	33
6.1	Definicija.....	33
6.2	Klasifikacija	33
6.3	Proizvođačka specifikacija.....	34
6.4	Minimalni uslovi koje u pogledu kvaliteta moraju da ispunjavaju moraju sva žestoka alkoholna pića.....	34
6.5	Pakovanje i deklaracija	34
6.6	Deklarisanje jakih alkoholnih pića u podrumima,odnosno stovarištima i ugostiteljstvu	35
6.6.1	Primjeri neispravnog deklarisanja.....	37
6.7	Flaširanje jakih alkoholnih i drugih pića.....	38
6.8	Priprema pića za flaširanje.....	38
6.9	Priprema flaša (pranje).....	39
6.10	Punjenje flaša	39
6.11	Zatvaranje flaše	39
7	PRIRODNE RAKIJE	40
8	Opšta definicija za prirodne rakije	40
9	Karamel	41
10	Minimalni uslovi koje moraju ispunjavati sve prirodne rakije u pogledu kvaliteta	42
10.1	Izgled rakije (bistrina i voda)	42
10.2	Bistra rakija	42
10.3	Bezbojna ili obojena pića	42
10.4	Miris i ukus rakije.....	43
10.5	Neprijatni mirisi i ukusi u rakiji	43
10.6	Miris i ukus i ostale osobine mlade rakije.....	43

Uticaj sirovine i načina proizvodnje na kvalitet i zdravstvenu bezbjednost

voćne rakije viljamovke

10.7	Kisela rakija i miris na sirćetnu kiselinu	44
10.8	Miris i ukus rakije na buđ (plijesan)	44
10.9	Miris i ukus na sumporvodoničnu (H_2S)	45
10.10	Miris i ukus na gorki badem	45
10.11	Odstranjivanje neprijatnog mirisa i ukusa	45
10.12	Ekstrakt (suva materija) u rakiji	46
10.13	Patočno ulje (viši alkohol) u rakiji	46
10.14	Gvožđe, bakar, cink, olovo i cijanovodonična kiselina u rakiji	47
10.15	Metil-alkohol u rakiji	47
10.16	Estri u rakiji	47
10.17	Sredstva za postizanje prividne jačine rakije	47
10.18	Posebni uslovi za rakiju	48
10.19	Klasifikacija prirodnih rakija	48
10.20	Voćne rakije	48
10.21	Priprema voća za alkoholno vrenje (muljanje)	49
10.22	Sudovi za alkoholno vrenje kljuka	50
10.23	Alkoholno vrenje kljuka	50
10.24	Količine rakije dobivene od raznih vrsta voća	50
10.25	Čuvanje prevrelog kljuka, odnosno presovane komine	51
10.26	Destilacija (pečenje) prirodnih rakija	51
10.27	Miješana voćna rakija	52
10.28	Pakovanje i deklaracija prirodnih rakija	53
10.28.1	Pakovanje	53
10.28.2	Deklaracija	53
11	Privredni značaj voćnih rakija	54
12	CILJ RADA	55
13	METODOLOGIJA RADA	56

Uticaj sirovine i načina proizvodnje na kvalitet i zdravstvenu bezbjednost

14	EKSPERIMENTALNI RAD	56
15	REZULTATI I DISKUSIJA REZULTATA.....	57
15.1	Kruškovača.....	60
15.2	Viljamovka.....	60
16	POSTOJEĆI NAČIN PROIZVODNJE VOĆNIH RAKIJA	64
16.1	Berba voća.....	64
16.2	Prerada voća-muljanje	64
16.3	Sudovi za vrenje	65
16.4	Alkoholna fermentacija.....	66
16.5	Destilacija na klasičan i najčešće upotrebljavan način u poljoprivrednim gazdinstvima	68
17	Mogućnost unapređenja tehnologije.....	73
18	UTICAJ ALKOHOLA NA ZDRAVLJE LJUDI.....	74
18.1	NAJČEŠĆE OBOLJENJE PRUZROKOVANO PRETJERANOM KONZUMACIJOM ALKOHOLA-ALKOHOLNA BOLEST JETRE	75
18.2	METABOLIZAM ETANOLA I OŠTEĆENJE JETRE	76
19	ZAKLJUČAK	77
20	LITERATURA.....	79