

## ERRATA

### str. 15

Rod et al., 2009

Opraveno na: Rop et al., 2009

### str. 18

... Musí být čirá, bezbarvá a sterilní, tj. bez mikroorganismů. V ideálním případě by měla být k dispozici stálá dodávka vody po celou dobu roku, aby byl umožněn nepřerušovaný výrobní proces (Steen, 2006; **Velíšek, 2002**).

Opraveno na: ... (Steen, 2006; **Velíšek 2, 2002**).

### str. 19

Cukry v přírodě vznikají v buňkách fotoautotrofních organismů díky asimilaci vzdušného CO<sub>2</sub> v přítomnosti vody a s využitím denního světla. Jsou stálou složkou všech buněk, chrání je před působením vnějších vlivů. Využívají se hlavně jako zdroj energie. V rostlinných pletivech tvoří až 85–90 % sušiny (**Velíšek, 2002**).

Opraveno na: ... (**Velíšek 1, 2002**).

### str. 20

... glukózy, 5 % fruktózy, 2,4 % sacharózy. Hrozny obsahují 8,2 % glukózy, 8 % fruktózy. Obsah sacharózy v odrůdách révy vinné je minimální (**Velíšek, 2002**).

Opraveno na: ... (**Velíšek 1, 2002**).

### str. 26

... Přírodní antioxidanty nemají většinou konstatní složení, jsou méně účinné a také docela drahé, proto se ke stabilizaci nealkoholických nápojů více využívají spíše antioxidanty syntetické (**Velíšek, 2002**; Hrudková, Markvart, 1989).

Mezi syntetické antioxidanty patří například butylhydroxyanizol, butylhydroxytoluen, difenol TBHQ, estery kyseliny gallové a askorbové aj. (**Velíšek, 2002**).

Opraveno na: ... (**Velíšek 3, 2002**; Hrudková, Markvart, 1989). ... (**Velíšek 3, 2002**).

**str. 30**

... Přidává se do ovocných džusů, konzervovaného nebo mrazírensky skladovaného ovoce preventivně proti oxidaci a s ní spojeným nežádoucím změnám aroma při zpracování a skladování (Horčín, 2004; **Velíšek, 2002**; Kopec, 1998).

Opraveno na: ... (Horčín, 2004; **Velíšek 2, 2002**; Kopec, 1998).

... Dalšími možnými konzervačními látkami nealkoholických nápojů je kyselina siřičitá, kyselina mravenčí, deriváty kyseliny pyrouhličité, difenyl aj. (Hrudková, Markvart, 1989; **Velíšek, 2002**; Horčín, 2004).

Opraveno na: ... (Hrudková, Markvart, 1989; **Velíšek 2, 2002**; Horčín, 2004).

**str. 35**

Schmelzer (2008)

Opraveno na: Schmelzer et al. (2008)

**str. 37**

Tilaar et al., 2014

Opraveno na: Tillar a Widjaja, 2014

Pamplona, 2005

Opraveno na: Pamplona a Jorga, 2005

**str 44 - 47**

Informace o genetické determinaci zbarvení obilky (zrna) pšenice byla přesunuta z části Materiál a metodika do části Literární přehled.

Závěrem se všem omlouvám za vzniklé chyby.

26. 5. 2018

Bc. Martina Sedláčková