

IV. Maso a masné výrobky 256

1. Braní vzorků k laboratornímu zkoušení. -
Smyslové posouzení masa. - 3. Stanovení
reakce masa. - 4. Stanovení vody. - 5. Zkouš-
ky na zkaženost masa: a) Eberova zkouška na
amoniak, b) Stanovení amoniaku podle Conweye,
c) Důkaz sirovodíku, d) Důkaz primárních
aminů, e) Stanovení peroxydázy, f) Zkouška
masa vařením, g) Zkouška pečením.

Zkoušení naloženého masa 262

1. Důkaz prosolení. - 2. Zkoušení láku:
a) Smyslové posouzení, b) Důkaz dusitanů,
c) Důkaz dusičnanů.

Zkoušení masných výrobků 264

1. Stanovení vody. - 2. Důkaz a stanovení
škrobu. - 3. Důkaz umělého přibarvení. -

V. Vejsce 266

1. Označení a třídění. 2. Braní vzorků. -
3. Smyslové posouzení. 4. Zkouška prosví-
cením. - 5. Zkouška ponorná. 6. Důkaz
čerstvých vajec. - 7. Zkouška fluorescenční
na čerstvost vajec. - 8. Důkaz neporušitel-
nosti skořápky. - 9. Důkaz vymazání razítka. -
10. Důkaz konzervace vápnem fuchsinem. -
11. Důkaz konzervace vápnem zahřátím.

VI. Lih, alkoholické nápoje 271

Rafinovaný lih

1. Smyslové posouzení. - 2. Stanovení speci-
fické váhy. - 3. Stanovení obsahu etanolu. -
4. Stanovení aldehydů. - 5. Důkaz a stanovení
přiboudliny. - 6. Stanovení volných kyselin. -
7. Důkaz a stanovení metanolu. - 8. Zkouška na
denaturační prostředky: a) Důkaz acetonu,
b) Důkaz pyridinu. - 9. Orientační důkaz těž-
kých kovů.