Obsah:

	Strana
Předmluva	3
1. Hygienická propedeutika a komunální hygiena	5
Ovzduší	5
Fysikální vlastnosti ovzduší (Dr.B.Petr)	5
Sluneční záření	5
Teplota vzduchu	9
Tlak vzduchu	12
Pohyb vzduchu	14
Vlhkost vzduchu	17
Oblačnost	19
Ovzdušné srážky _ výpar	19
Ionisace ovzduší	21
Zchlazování	22
Radioaktivita ovzduší	25
Suspendované látky v ovzduší	26
Vyšetření městského ovzduší (Dr.St. Ploc)	30
Osvětlení (Dr.J.Havránek)	33
Jednotky a pojmy z osvětlovací techniky	33
Hodnocení přirozeného osvětlení	34
Hodnocení umělého osvětlení	37
Hluk (Dr.J.Havránek)	38
Voda	
Laboratorní vyšetření vody (Dr.O.Štros)	39
Fysikální vyšetření	42
Chemické vyšetření	44
Mikrobiologické vyšetření	50
Biologické vyšetření	53
Hodnocení vyšetření	54
Voda pitná užitková a provozní (Dr.St.Ploc)	57
Vodárenství	58
Orientační fysikálně chemické vyšetření v polních podmínkách	61
Hodnocení výsledků	64
Desinfekce a zabezpečení pitné vody	66
Voda povrchová a odpadní (Dr.St.Ploc)	72
Povrchová voda	72
Odpadní voda	79

382436

Strana

Půda (Dr.O.Štros) 82
Bakteriologické vyšetření 83
Chemické vyšetření 87
Helmintologické vyšetření 92
Odstraňování pevných odpadků (Dr.J.Havránek) 94
Spalovna 95
Kafilerie 96
Preventivní dozor v komunální hygieně
(Dr.J.Havránek a Dr.J.Potůček) 97
Plánovací a projektová dokumentace 98
Schvalování projektu 102
Základní hygienické požadavky 105
Způsoby značení v plánech 107
Běžný dozor v komunální hygieně (Dr.V.Církman) 110
Ubytovny 110
Koupaliště, plovárny, lázně 113
Sběrny surovin 116
Holírny a kadeřnictví 116
Byty 119

2. Hygiena dětí a dorostu 124
Úvod 124
Sledování vývoje dětí a dorostu 124
(Dr.E.Odcházelová)
Somatometrie a somatoskopie 124
Zdravotní stav 131
Nemocnost 134
Rozbor rodinného či ústavního prostředí
(Dr.E.Odcházelová) 138
Rozbor zařízení školní výchovy (Dr.J.Uhrová) 141
Mateřské školy 141
Školy všeobecně vzdělávací 147
Závodní učňovské školy, odborná učiliště,
odborné školy 155
Zařízení mimoškolní výchovy (Dr.J.Uhrová) . . 157
Žákovské domovy, internáty , koleje. . . 157
Pionýrské domy 159
Dětské útulky na nádraží 160
Dětská divadla a kina 161

Strana

3. Hygiena výživy 162
Společné stravování (Dr.W.Konieczna) 163
Průzkum společné stravovny 163
Smyslové hodnocení pokrmů 166
Sestavování jídelního lístku 167
Pestrost jídelního lístku 168
Váhová kontrola stravy 170
Kalorická a biologická hodnota stravy podle výživových tabulek 170
Chemický rozbor stravy zkrácenou metodou podle Ejekzempljarského a Hlaváčové . . 172
Stanovení bílkovin ve stravě - metodou Kjeldalovou 175
Přímé určení kalorické hodnoty v bombě 176
Stanovení vitaminu C v potravinách . . 180
Hygienická kontrola v potravinářských závodech (Dr.W.Konieczna + MVDr.J.Doležal) . . . 181
Mlékárna 182
Masná výrobna 185
Prodejna mléka 187
Hodnocení výživového stavu (Dr.W.Konieczna) 188
Hodnocení znaků karencí 189
Antropometrie 192
Nepřímá kolorimetrie 193
Stanovení krevních bílkovin 195
Stanovení celkového cholesterolu . . . 197
Určování vápníku v moči 198
Stanovení krevního cukru 199
Saturační test na vit.C v moči a určování vit. C v krvi 203
Určování vit.B_1 v krvi 205
Vit.A a karotenoidy 206

Hygiena poživatin (Dr.L.Sottner) 209
I. Zkoušení mléka 209
1. Brání mléka k laboratornímu zkoušení.- 2. Smyslové zkoušení mléka. - 3. Zjištění znečištění mléka filtrací. - 4. Stanovení specifické hmoty mléka. - 5. Stanovení tuč-

882436

Strana

nosti mléka. - 6. Stanovení sušiny. - 7. Stanovení sušiny prosté tuku. - 8. Refrakce mléčného sera. - 9. Titrační stanovení kyselosti mléka podle Soxhlet - Henkela. - 10. Stanovení pH lakmusovým papírkem. - 11. Zkoušky na pasteurací : a) Podle Storcha, b) podle Reiss-Fritzmanna, c) podle Schardingera. - 12. Důkaz dusičnanů v mléce. - 13. Důkaz kozího mléka. - 14. Důkaz peroxydu vodíku. - 15. Důkaz uhličitanu sodného. - 16. Zkouška na formaldehyd.

Zkoušení sýrů 219

1. Braní vzorků. - 2. Stanovení sušiny. - 3. Stanovení popela. - 4. Stanovení kuchyňské soli podle Mohra. - 5. Stanovení tuku. -

Zkoušení tvarohu 222

1. Braní vzorků. - 2. Smyslové posouzení. - 3. Stanovení kyselosti. - 4. Stanovení sušiny. -

II. Zkoušení tuků 224

Vyšetření másla 224

1. Braní vzorků. - 2. Smyslové posouzení. - 3. Stanovení vody. - 4. Důkaz pasteurace smetany. - 5. Stanovení čísla a stupně kyselosti filtrovaného tuku . - 6. Stanovení chloridu sodného podle Volharda. - 7. Orientační zkoušky na žluklost: a) Reakce Kreisova, b) Reakce s kyselinou thiobarbiturovou, c) Reakce Fellenbergova. - 8. Důkaz některých dehtových barviv. - 9. Orientační důkaz umělého tuku (margarinu) v másle. - 10. Důkaz rybího tuku - tránů. -

Zkoušení sádla 229

1. Braní vzorků. - 2. Smyslové posouzení. - 3. Stanovení vody. - 4. Orientační zkoušky

9-20
nzerová

Strana

na žluklost. - 5. Číslo zmýdelnění. - 6. Stanovení peroxydového čísla. - 7. Stanovení jodového čísla podle Hanuše. -

III. Mouka a výrobky z mouky 234

Zkoušení mouky 234

1. Braní vzorků. - 2. Smyslové posouzení. - 3. Stanovení vlhkosti. - 4. Stanovení popela. - 5. Důkaz a stanovení "písku". - 6. Stanovení kyselosti mouky.- 7. Stanovení lepku. - 8. Pekařský pokus. - 9. Důkaz mouky bělené chlorem. - 10. Důkaz mouky bělené persíranem. - 11. Důkaz námele. - 12. Průkaz koukolu. - 13. Důkaz plevelů v mouce. - 14. Zkouška na roztoče. - 15. Mikroskopické zkoušení mouky. -

Zkoušení chleba 240

1. Braní vzorků. - 2. Smyslové posouzení. - 3. Stanovení vlhkosti. - 4. Stanovení popela. - 5. Stanovení "písku".-6. Stanovení kyselosti. - 7. Stanovení pórovitosti chleba. -

Rozbor pečiva pšeničného 247

1. Braní vzorků. - 2. Smyslové posouzení. - 3. Stanovení vlhkosti. - 4. Stanovení popele. - 5. Stanovení "písku". - 6. Stanovení "tuku". - 7. Orientační stanovení vaječného obsahu. - 8. Stanovení veškerých redukujících cukrů po inversi. -

Rozbor těstovin 252

1. Smyslové posouzení. - 2. Zkouška vařením.- 3. Stanovení žloutků prostřednictvím kyseliny lecithinfosforečné. - Důkaz vaječného bílku. - 5. Důkaz některých umělých barviv adsorpcí na vlněná vlákna. -

882436

Strana

IV. Maso a masné výrobky 256

1. Brení vzorků k laboratornímu zkoušení.- 2. Smyslové posouzení masa. - 3. Stanovení reakce masa. - 4. Stanovení vody. - 5.Zkoušky na zkaženost masa: a) Eberova zkouška na amoniak, b) Stanovení amoniaku podle Conway, 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. Vejce 266

1. Označení a třídění. - 2. Brení vzorků. - 3. Smyslové posouzení. - 4. Zkouška prosvícením. - 5. Zkouška ponorná. - 6. Důkaz čerstvých vajec. - 7. Zkouška fluorescenční na čerstvost vajec. - 8. Důkaz neporušitelnosti skořápky. - 9. Důkaz vymazání razítka.- 10. Důkaz konservace vápnem fuchsinem. - 11.Důkaz konservace vápnem zahřátím. -

VI. Líh, alkoholické nápoje 271

Rafinovaný líh 271

1. Smyslové posouzení. - 2. Stanovení specifické 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 těžkých kovů. -

Strana

Rozbor vína 275

1. Smyslové posouzení. - 2. Stanovení specifické váhy. - 3. Stanovení etanolu. - 4. Stanovení veškerých kyselin.- 5. Stanovení těkavých kyselin a kyselin netěkavých ve víně. - 6. Stanovení kyseliny siřičité: a) Volné, b) Veškeré, c) Vázané. - 7. Důkaz dehtových barviv ve víně. -

VII. Ocet a některé další pochutiny 277

Rozbor octa 277

1. Braní vzorků. - 2. Smyslové posouzení. - 3. Stanovení etanolu. - 4. Stanovení kyseliny octové. - 5. Stanovení extraktu. - 6. Stanovení popela. - 7. Důkaz a stanovení kyselin v octě. - 8. Důkaz ostře chutnajících látek. - 9. Důkaz kyseliny mravenčí a formaldehydů.- 10. Důkaz surového dřevného octa. - 11. Důkaz dehtových barviv.- 12. Důkaz těžkých kovů. -

Rozbor některých pochutin 281

1. Důkaz jodidu draselného v kuchyňské soli. - 2. Stanovení kofeinu v kávě a čaji. - 3. Důkaz sacharinu v poživatinách.-

VIII. Těžké kovy a konservační činidla v potravinách 283

Těžké kovy 283

Obecné zásady 283

Předběžná úprava vzorku 284

1. Důkaz a stanovení olova: a) Některé kvalitativní reakce, b) Důkaz olova v některých materiálech, c) Kvantitativní stanovení stopových množství, d) Hodnocení.- 285

882436

Strana

2. Důkaz a stanovení mědi: a) Některé kvalitativní reakce, b) Jednoduché stanovení mědi v konservách podle Sergera, c) Kvantitativní stanovení malých množství, d) Hodnocení.- 288

3. Stanovení arsenu: a) Některé kvalitativní reakce, b) Důkaz malých množství, c) Hodnocení. - 289

4. Stanovení antimonu: a) Některé reakce antimonu, b) Důkaz antimonu v nádobí, c) Hodnocení, - 293

5. Stanovení cínu 294

6. Stanovení zinku: a) Některé reakce na zinek, b) Orientační důkaz zinku v plechu, c) Důkaz a stanovení zinku, d) Hodnocení. - 294

Konservační činidla 295

1. Důkaz kyseliny salicylové. - 2. Důkaz a stanovení kyseliny benzoové. - 3. Důkaz kyseliny borité. - 4. Důkaz kyseliny mravenčí. -

Mikrobiologická vyšetření v hygieně výživy (Dr.St.Hrubý) 299

Test na čistotu pracovních obleků 301

Test na čistotu mléčných konví 302

Test na čistotu rukou 303

Test na čistotu talířů 304

Test na čistotu ploch 305

Test na čistotu sklenic a půllitrů . . . 307

Posouzení čistoty lahví 308

Mikrobiologické vyšetření mléka a mléčných výrobků 309

Mikrobiologické vyšetření zmrzliny . . . 312

Mikrobiologické vyšetření tuků 313

Mikrobiologické vyšetření vajec 315

Mikrobiologické vyšetření kuchyňské soli 317

Mikrobiologické vyšetření papíru a lepenek k balení potravin a léčiv 319

Strana

Mikrobiologické vyšetření pekařských výrobků a těstovin 320
Mikrobiologické vyšetření bezalkoholických nápojů a mladého piva 322
Mikrobiologické vyšetření hotových pokrmů 323
Mikrobiologické vyšetření polévkových přípravků 325
Mikrobiologické vyšetření konserv . . 327
Mikrobiologické vyšetření pleťových krémů, glycerinového želé, pleťového mléka a pod. 328
Mikrobiologické vyšetření rtěnek . . . 330
Mikrobiologické vyšetření zubních past 331
Mikrobiologické vyšetření masa 332

Obsah 340

UNIVERZITNÍ KNIHOVNA PRAHA

882436