

Předmluva	3
1. <u>Hygienická propedeutika a komunální hygiena</u>	
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
Radioaktivní 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 fyzikálně 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

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.Círman)	110
Ubytovny	110
Koupaliště, plovárny, lázně	113
Sběrny surovin	116
Holírny a kadeřnictví	116
Byty	119
2. <u>Hygiena dětí a dorostu</u>	
Úvod	124
Sledování vývoje dětí a dorostu	124
(Dr.E.Odcházellová)	
Somatometrie a somatoskopie	124
Zdravotní stav	131
Nemocnost	134
Rozbor rodinného či ústavního prostředí	138
(Dr.E.Odcházellová)	
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

3. <u>Hygiena výživy</u>	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 podle výživových tabulek	170
Chemický rozbor stravy zkrácenou metodou podle Ejekzempljarského a Hlaváčové	172
Stanovení bílkovin ve stravě - metodou Kjeldahlovou	175
Přímé určení kalorické hodnoty v bombě	176
Stanovení vitamínu C v potravinách	180
Hygienická kontrola v potravinářských závodech (Dr.W.Konieczna a MVDr.J.Doležal)	181
Mlékárna	182
Masná výroba	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 vitamín C v moči a určování vitamínu C v krvi	203
Určování vitamínu B ₁ v krvi	205
Vitamin A a karotenoidy	206

Hygiena poživatin (Dr.L.Sottner)

I. <u>Zkouška mléka</u>	209
1. Braní mléka k laboratornímu zkoušení. -	
2. Smyslové zkoušení mléka. - 3. Zjištění znečištění mléka filtrací. - 4. Stanovení specifické hmoty mléka. - 5. Stanovení tuč-	

nosti mléka. - 6. Stanovení sušiny. -
 7. Stanovení sušiny prosté tuku. - 8. Re-
 frakce mléčného séra. - 9. Titrační sta-
 novení kyselosti mléka podle Soxhlet-
 Henkela. - 10. Stanovení pH lakmusovým
 papírkem. - 11. Zkoušky na pasteuraci:
 a) podle Storcha, b) podle Reiss- Fritz-
 manna, c) podle Schardingera. - 12. Dů-
 kaz dusičnanů v mléce. - 13. Důkaz kozí-
 ho mléka. - 14. Důkaz peroxydu vodíku. -
 15. Důkaz uhličitanu sodného. 16. Zkouš-
 ka na formaldehyd.

Zkoušení sýrů 219

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

Zkoušení tvarohu 222

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

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 ky-
 selosti filtrovaného tuku. - 6. Stanovení
 chloridu sodného podle Volharda. - 7. Orien-
 tační zkoušky na žluklost: a) Reakce Krei-
 sova, b) Reakce s kyselinou thiobarbituro-
 vou, c) Reakce Fellenbergova. - 8. Důkaz ně-
 kterých dehtových barviv. - 9. Orientační
 Důkaz umělého tuku (margarinu) v másle. -
 10. Důkaz rybího tuku . trání.

Zkoušení sádla 229

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

na žluklost. - 5. Číslo zmydelnění. -
6. Stanovení peroxydového čísla. - 7- Sta-
novení jodového čísla podle Hanuše.

III. <u>Mouka a výrobky z mouky</u>	234
<u>Zkoušení mouky</u>	234
1. Braní vzorků. - 2. Smyslové posouze- ní. - 3. Stanovení vlhkosti. - 4. Stano- vení 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 náme- le. - 12. Průkaz koukolu. - 13. Důkaz ple- velů v mouce. - 14. Zkouška na roztoče. - 15. Mikroskopické zkoušení mouky.	
<u>Zkoušení chleba</u>	240
1. Braní vzorků. - 2. Smyslové posouzení. - 3. Stanovení vlhkosti. - 4. Stanovení pope- la. - 5. Stanovení "písku". - 6. Stanovení kyselosti. - 7. Stanovení pórovitosti chle- ba.	
<u>Rozbor pečiva pšeničného</u>	247
1. Braní vzorků. - 2. Smyslové posouzení. - 3. Stanovení vlhkosti. - 4. Stanovení pope- le. - 5- Stanovení "písku". - 6. Stanovení "tuku". - 7. Orientační stanovení vaječného obsahu. - 8. Stanovení veškerých redukujících cukrů po inverzi.	
<u>Rozbor těstovin</u>	352
1. Smyslové posouzení. - 2. Zkouška vařením. - 3. Stanovení žloutků prostřednictvím kyseli- ny lecithinfosforečné. - 4. Důkaz vaječného bílků. - 5. Důkaz některých umělých barviv adsorpcí na vlněná vlákna.	

<u>Rozbor vína</u>	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. <u>Ocet a některé další pochutiny</u>	277
<u>Rozbor octa</u>	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.	
<u>Rozbor některých pochutin</u>	281
1. Důkaz jodidu draselného v kuchyňské soli. - 2. Stanovení kofeínu v kávě a čaji. - 3. Důkaz sacharinu v potravinách.	
VIII. <u>Těžké kovy a conservační činidla v potravinách</u>	283
<u>Těžké kovy</u>	283
<u>Obecné zásady</u>	283
<u>Předběžná úprava vzorku</u>	284
1. Důkaz a stanovení olova: a) Některé kvalitativní reakce, b) Důkaz olova v některých materiálech, c) Kvantitativní stanovení stopových množství, d) Hodnocení.	

2. <u>Důkaz a stanovení mědi</u> : a) Některé kvalitativní reakce, b) Jednoduché sta- novení mědi v konzervách podle Sergera, c) Kvantitativní stanovení malých množ- ství, d) Hodnocení.	288
3. <u>Stanovení arsenu</u> : a) Některé kvalita- tivní reakce, b) Důkaz malých množství, c) Hodnocení.	289
4. <u>Stanovení antimonu</u> : a) Některé reakce antimonu, b) Důkaz antimonu v nádobí, c) Hodnocení.	293
5. <u>Stanovení cínu</u>	294
6. <u>Stanovení zinku</u> : a) Některé reakce na zinek, b) Orientační důkaz zinku v plechu, c) Důkaz a stanovení zinku, d) Hodnocení.	294
<u>Konservační činidla</u>	295
1. Důkaz kyseliny salicylové, - 2. Důkaz a stanovení kyseliny benzoové. - 3. Důkaz kyseliny borité. - 4. Důkaz kyseliny mra- venčí.	...
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 püllitrů	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

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 žele, pleťového mléka apod.	328
Mikrobiologické vyšetření rtěnek	330
Mikrobiologické vyšetření zubních past	331
Mikrobiologické vyšetření masa	332
Obsah	340



NK III 35247 / 12 2 62