

OBSAH

1 DRŮBEŽ

1.1 Produkce a spotřeba drůbežího masa

1.2 Vybraná plemena a užitkové typy drůbeže

1.2.1 Plemena a užitkové typy slepic masného typu

1.2.2 Plemena a užitkové typy krůt

1.2.3 Plemena a užitkové typy kachen

1.2.4 Plemena a užitkové typy hus

1.3 Technologie zpracování drůbeže

1.3.1 Nákup a transport drůbeže, příprava na porážení

1.3.2 Navěšování, omračování a vykrvování drůbeže

1.3.3 Paření a škubání

1.3.4 Kuchání

1.3.5 Chlazení

1.3.6 Třídění

1.3.7 Vážení drůbeže, balení a expedice drůbeže

1.3.8 Porcování

1.3.9 Uvádění na trh – celá drůbež

1.4 Členění jatečně upravených těl drůbeže dle druhů a kategorií

1.5 Jatečná hodnota drůbeže

1.6 Chemické složení drůbežího masa

1.7 Foie gras

1.8 Strojně oddělené drůbeží maso (SOM)

1.9 Drůbeží masné výrobky

1.10 Vady drůbežího masa

2 VEJCE

2.1 Produkce a spotřeba vajec

2.2 Tvorba vejce

2.3 Vlastnosti a chemické složení vejce

2.3.1 Žloutek

2.3.2 Bílek

2.3.3 Podskořápkové blány

2.3.4 Vaječná skořápka

2.4 Fyzikální vlastnosti vajec

2.5 Funkční vlastnosti vajec

2.6 Základní pojmy ve zpracování vajec

2.7 Třídění vajec

2.7.1 Kontinuální proces

2.7.2 Diskontinuální proces

2.7.3 Jakostní třídění

2.7.4 Hmotnostní třídění

2.7.5 Balení

2.7.6 Značení

2.7.7 Skladování

2.7.8 Přeprava a prodej

2.8 Vybrané minimální požadavky na chov nosnic (ve vztahu k produkci a značení vajec)

2.8.1 Užitkovost a kvalita vajec v závislosti na způsobu ustájení nosnic

2.9 Konzervace vajec

2.10 Vaječné výrobky

5
5
7
7
8
8
9
9
10
10
11
12
12
13
14
17
18
19
19
20
21
22
24
25
26
26
28
32
32
34
36
37
39
39
40
42
42
42
42
44
44
45
46
46
47
48
49
50

2.10.1	Skladování a transport vajec pro výrobu vaječných výrobků	51
2.10.2	Vejce pro výrobu vaječných výrobků	51
2.10.3	Mytí vajec pro výtluč na výrobu vaječných výrobků	52
2.10.4	Ruční výtluč pro výrobu vaječných výrobků	53
2.10.5	Strojní výtluč pro výrobu vaječných výrobků	53
2.10.6	Pasterace	53
2.10.7	Vaječné výrobky tekuté chlazené	54
2.10.8	Vaječné výrobky mražené	54
2.10.9	Vaječné výrobky sušené	55
2.10.10	Vaječné výrobky ochucené (koncentrované)	56
2.10.11	Majonézy	56
2.11	Další výrobky z vajec a jejich použití	57
3	ZVĚŘINA	58
3.1	Spotřeba zvěřiny	58
3.2	Druhy zvěře	60
3.3	Doba lovu	61
3.4	Charakteristika nejběžnějších druhů zvěře	62
3.5	Hygienické ošetření zvěře	64
3.6	Identifikace ulovené zvěře	64
3.7	Uvádění ulovené zvěře do oběhu	66
3.8	Zařízení pro uchování těl ulovené volně žijící zvěře	67
3.9	Prodej, resp. dodání malých množství těl ulovené volně žijící zvěře	67
3.10	Přeprava těl ulovené volně žijící zvěře z místa ulovení do zařízení pro nakládání se zvěřinou	68
3.11	Přeprava ze zařízení pro uchování těl ulovené volně žijící zvěře do zařízení pro nakládání se zvěřinou	68
3.12	Zařízení pro nakládání se zvěřinou	68
3.13	Manipulace se zvěřinou	68
3.14	Chlazení – kvalitativní kritéria	70
3.15	Kažení zvěřiny	70
3.16	Charakteristika a chemické složení masa zvěřiny	71
3.17	Chemické složení zvěřiny	71
3.18	Kulinární charakteristika hlavních druhů zvěřiny	74
4	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	76