

# OBSAH

|                                                                                             |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1 Úvod.....                                                                                 | 4  |
| 2 Odběr a přeprava vzorků.....                                                              | 4  |
| 3 Senzorické vyšetření živých produktů rybolovu.....                                        | 5  |
| 3.1 Živé sladkovodní ryby.....                                                              | 5  |
| 3.1.1 Průvodní dokumentace.....                                                             | 6  |
| 3.1.2 Kontrola přechovávání živých ryb.....                                                 | 7  |
| 3.1.3 Kontrola usmrcování živých sladkovodních ryb.....                                     | 8  |
| 3.1.4 Stanovení tržní třídy jakosti kapra obecného.....                                     | 9  |
| 3.1.5 Stanovení výtěžnosti jedlého podílu (těla, filetů, gonád, hlavy) kapra obecného.....  | 15 |
| 3.1.6 Technologie úpravy filetů s kůží kapra obecného prořezáním.....                       | 17 |
| 3.1.7 Výroba výrobků z hluboce zmrazeného polotovaru „Kapří“.....                           | 18 |
| 3.2 Senzorické vyšetření živých mlžů (ústřic, slávek) a korýšů (humrů, krabů, langust)..... | 19 |
| 4 Senzorické vyšetření čerstvých (ledovaných, chlazených) produktů rybolovu.....            | 22 |
| 5 Ověření čerstvosti ryb chemickými metodami.....                                           | 30 |
| 5.1 Stanovení celkových těkavých dusíkatých bazí (TVBN Total Volatile Basic Nitrogen).....  | 31 |
| 5.2 Stanovení dusík-trimethylaminu (N-TMA Nitrogen-Trimethylamin).....                      | 33 |
| 5.3 Stanovení amoniaku (dle Conweye).....                                                   | 34 |
| 5.4 Stanovení hydrolytických a oxidativních degradačních produktů.....                      | 37 |
| 5.4.1 Volné mastné kyseliny (FFA Free Fatty Acids, číslo kyselosti).....                    | 37 |
| 5.4.2 Peroxidové číslo (PV Peroxid Value).....                                              | 39 |
| 5.4.3 Thiobarbiturové číslo (vyjádřeno jako obsah malondialdehydu).....                     | 40 |
| 6 Mikrobiologické vyšetření živých mlžů.....                                                | 43 |
| 6.1 Stanovení <i>E. coli</i> metodou nejpravděpodobnějšího počtu (MPN).....                 | 43 |
| 6.2 Tabulky k vyhodnocení číselného klíče.....                                              | 48 |
| 7 Praktický postup při výrobě rybího masa spojovaného pomocí enzymu.....                    | 52 |
| 8 Postup při výrobě rybích výrobků marinovaných studenou a teplou cestou marinace.....      | 54 |
| 8.1 Příprava marinovacího roztoku pro výrobu rybích marinád cestou studené marinace.....    | 54 |
| 8.2 Teplé marinády vařené.....                                                              | 56 |
| 8.3 Teplé marinády pečené.....                                                              | 57 |
| 9 Stanovení obsahu chloridů v rybích výrobcích.....                                         | 59 |
| 10 Vyšetření rybích konzerv.....                                                            | 61 |

|        |                                                                               |    |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| 10.1   | Kontrola čisté hmotnosti obsahu výrobku.....                                  | 61 |
| 10.2   | Stanovení hmotnosti pevného podílu po odkapání.....                           | 62 |
| 11     | Měření teploty ve zmrazených potravinách přímým měřením.....                  | 64 |
| 12     | Průkaz zmrazení/rozmrazení ryb stanovením aktivity enzymu citrátsyntházy..... | 66 |
| 13     | Vyšetření hluboce zmrazených filetů z ryb.....                                | 70 |
| 13.1   | Glazurování.....                                                              | 70 |
| 13.2   | Kontrola čisté hmotnosti glazurovaných výrobků z tržní sítě.....              | 72 |
| 13.3   | Stanovení obsahu původního podílu filetu v produktech s přidanou vodou.....   | 75 |
| 13.3.1 | Stanovení obsahu vlhkosti.....                                                | 76 |
| 13.3.2 | Stanovení obsahu tuku.....                                                    | 77 |
| 13.3.3 | Stanovení celkového dusíku a obsahu bílkovin.....                             | 79 |
| 13.3.4 | Stanovení obsahu popelovin.....                                               | 81 |
| 13.3.5 | Stanovení obsahu sacharidů výpočtem.....                                      | 82 |
| 13.3.6 | Stanovení původního podílu rybí složky ve výrobku výpočtem.....               | 82 |
| 13.3.7 | Hodnocení výsledků.....                                                       | 82 |
| 14     | Kvalitativní průkaz polyfosfátů papírovou kruhovou chromatografií.....        | 84 |
| 15     | Kvantitativní stanovení obsahu polyfosfátů ve zmrazených rybích filetech..... | 86 |