

Obsah

1	TRVANLIVÉ MASNÉ VÝROBKY - DEFINICE A ZÁKLADNÍ ROZDĚLENÍ....	3
2	TRVANLIVÉ FERMENTOVANÉ SALÁMY - TECHNOLOGIE VÝROBY	10
2.1	SUROVINY PRO VÝROBU TFS.....	10
2.1.1	Maso	10
2.1.2	Vepřové sádlo.....	13
2.1.3	Kuchyňská sůl/Dusitanová solící směs	15
2.1.4	Koření	18
2.1.5	Sacharidy	20
2.1.6	Startovací kultury	20
2.1.7	δ-lakton D-glukonové kyseliny (glukono-δ-lakton; GDL)	22
2.1.8	Kyselina askorbová, askorbát sodný, erythorbát (isoaskorbát) sodný	22
2.1.9	Proteiny jako přísady	23
2.1.10	Vláknina	25
2.1.11	Obalová střeva.....	26
2.2	TECHNOLOGIE VÝROBY TFS.....	29
2.2.1	Příprava díla TFS.....	29
2.2.2	Plnění díla do obalových střev	31
2.2.3	Fermentace a zrání.....	33
2.2.4	Sušení TFS	38
3	MIKROBIÁLNÍ PROCESY V PRŮBĚHU ZRÁNÍ TFS.....	48
3.1	BAKTERIE MLÉČNÉHO KVAŠENÍ.....	50
3.2	GRAMPOZITIVNÍ KOAGULÁZA-NEGATIVNÍ KOKY (CNK)	56
4	VADY TFS.....	60
5	TFS JAKO ZDROJ ALIMENTÁRNÍCH ONEMOCNĚNÍ	66

5.1	ESCHERICHIA COLI.....	68
5.2	LISTERIA MONOCYTOGENES	70
5.3	SALMONELLA SPP.	70
5.4	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	71
5.5	PARAZITI	73
5.6	BIOGENNÍ AMINY A POLYAMINY	74
6	HACCP PŘI PRODUKCI TFS	79
7	BALENÍ TFS.....	85
7.1	BALENÍ.....	85
7.2	SKLADOVÁNÍ TFS	89
8	NOVÉ SMĚRY V PRODUKCI TFS	90
8.1	TFS JAKO FUNKČNÍ POTRAVINY	90
8.2	VÝVOJ NOVÝCH STARTOVACÍCH KULTUR	93
8.3	QDS	95
9	SUŠENÉ ŠUNKY	97
9.1	MASO A PŘÍSADY PRO VÝROBU SUŠENÝCH ŠUNEK	97
9.2	TECHNOLOGIE VÝROBY SUŠENÝCH ŠUNEK	98
9.2.1	Solení.....	98
9.2.2	Zrání, sušení, uzení.....	102
9.3	VADY SUŠENÝCH ŠUNEK.....	103
10	TRVANLIVÉ TEPELNĚ OPRACOVANÉ MASNÉ VÝROBKY.....	106
10.1	ZÁSADY VÝROBY TRVANLIVÝCH TEPELNĚ OPRACOVANÝCH SALÁMŮ	106
10.2	VYSOČINA	108
11	PŘEHLED LITERATURY	110