

OBSAH

1	ZÁKLADNÍ CHEMICKÝ ROZBOR MASA A MASNÝCH VÝROBKŮ	6
1.1	Základní chemické složení masa	6
1.2	Obsah vody	6
1.2.1	Stanovení obsahu vody (sušiny) – referenční metoda	6
1.2.2	Stanovení obsahu vody (sušiny) – zkrácená, orientační metoda	7
1.2.3	Stanovení obsahu sušiny	8
1.3	Obsah tuku	8
1.3.1	Stanovení obsahu tuku	9
1.4	Obsah bílkovin	9
1.4.1	Stanovení obsahu bílkovin	10
1.5	Obsah popela	11
1.5.1	Stanovení obsahu popela	11
2	VAZNOST MASA	13
2.1	Vaznost je ovlivňována řadou faktorů:	13
2.1.1	Stanovení schopnosti masa vázat přidanou vodu	13
3	KAŽENÍ MASA	15
3.1	Vliv pH na kažení masa	15
3.1.1	Stanovení pH masa	15
3.1.2	Srážecí reakce se síranem měďnatým	16
3.1.3	Důkaz amoniaku s Nesslerovým činidlem	16
3.2	Senzorické hodnocení masa	17
3.2.1	Senzorické hodnocení tepelně opracovaného masa a vývaru	17
4	HEMOVÁ BARVIVA	20
4.1	Stručná charakteristika myoglobinu	20
4.2	Stručná charakteristika hemoglobinu	20
4.2.1	Stanovení celkových hemových pigmentů v masu a masných výrobcích	20
5	CHEMICKÝ ROZBOR MASNÝCH VÝROBKŮ	22
5.1	Masné výrobky: vyhláška 264/2003 v platném znění – dělení a zástupci	22
5.2	Definice jednotlivých skupin	22
5.2.1	Zjištění dovařenosti (tepelného opracování) masných výrobků	23
5.3	Stanovení škrobu:	23
5.3.1	Stanovení důkazu škrobu	24
5.4	Stanovení chloridu sodného	24
5.4.1	Stanovení obsahu chloridu sodného	24
6	TUKY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU	26
6.1	Výroba škvařeného sádla (loje)	26
6.2	Technologický postup získávání tuků	26
6.2.1	Hodnocení jakosti škvařeného vepřového sádla a loje	27
6.2.2	Stanovení obsahu vody v tuku	28
6.2.3	Obsah nerozpustných nečistot	28
6.3	Chemické vlastnosti tuků	29
6.4	Hydrolýza tuků	29
6.4.1	Stanovení čísla kyselosti	29
6.5	Oxidace tuků	30
6.5.1	Stanovení peroxidového čísla	31
6.5.2	Důkaz peroxidů (Bulířova zkouška)	31
6.5.3	Stanovení thiobarbiturového čísla	32
6.5.4	Důkaz epihydrinaldehydu (Kreisova zkouška)	33

6.5.5	Důkaz antioxidačních látek	33
7	ZÁKLADNÍ HODNOCENÍ VAJEC.....	34
7.1	Úvod do problematiky	34
7.1.1	Vejce.....	34
7.1.2	Třídění vajec.....	34
7.1.3	Označování.....	36
7.1.4	Speciální značení vajec	37
7.2	Základní hodnocení vajec.....	38
7.2.1	Kontrola označení vajec	38
7.2.2	Stanovení hmotnosti vejce	38
7.2.3	Posouzení čistoty skořápky	38
7.2.4	Zjištění barvy a struktury skořápky.....	39
7.2.5	Zjištění neporušenosti skořápky.....	39
7.2.6	Prosvícení vejce.....	39
7.2.7	Smyslové hodnocení syrového vejce po vytlučení	40
7.2.8	Hodnocení barvy žloutku	40
7.2.9	Senzorické hodnocení vejce po tepelné úpravě.....	40
7.2.10	Kontrola označení obalů.....	41
8	ZÁKLADNÍ HODNOCENÍ MEDU.....	42
8.1	Úvod do problematiky	42
8.1.1	Definice medu	42
8.1.2	Požadavky na jakost medu	42
8.1.3	Pekařský / Průmyslový med.....	44
8.2	Označování medu	44
8.2.1	Senzorické hodnocení medu.....	45
8.2.2	Stanovení titrační kyselosti medu	45
9	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY.....	48