

OBSAH

1. ÚVOD	7
2. JAKOST POTRAVIN.....	8
2.1. Vysvětlení pojmu jakost.....	10
2.2. Značky a režimy jakosti	11
2.2.1. Národní a regionální značky kvality	11
2.2.2. Chráněné označení původu a chráněné zeměpisné označení	12
2.2.3. Zaručená tradiční specialita	13
2.2.4. Soutěže a ocenění	13
2.3. Úrovně jakosti	13
2.4. Vlivy působící na jakost potravin.....	16
2.5. Kontrolní otázky a úkoly	18
3. LEGISLATIVA, OZNAČOVÁNÍ A DOZOR NAD POTRAVINAMI.....	19
3.1. Základní legislativní předpisy	20
3.1.1. Národní legislativa v oblasti potravin.....	20
3.1.2. Evropská legislativa v oblasti potravin.....	21
3.1.3. Vybrané právní předpisy z oblasti živočišných produktů	23
3.2. Dozorové orgány	35
3.3. Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva.....	37
3.4. Kontrolní otázky a úkoly	38
4. OBECNÁ CHARAKTERISTIKA POTRAVIN ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU.....	39
4.1. Hospodářská zvířata	41
4.1.1. Skot.....	42
4.1.2. Prasata.....	43
4.1.3. Ovce, kozy, koně	44
4.2. Názvy popisující produkci hospodářských zvířat.....	45
4.3. Nutriční význam potravin živočišného původu.....	47
4.4. Kontrolní otázky a úkoly	49
5. ZPRACOVÁNÍ A HODNOCENÍ JAKOSTI MASA	50
5.1. Základní definice v oblasti masa	51
5.2. Data o produkci, zpracování a konzumaci masa	52
5.3. Maso, jeho složení a vlastnosti	55
5.4. Postmortální procesy v mase	57
5.4.1. Fáze zrání masa	59
5.4.2. Abnormální průběh postmortálních procesů	60
5.5. Jatečnictví	61
5.5.1. Předporážkové ošetření, přeprava a zacházení s hospodářskými zvířaty	62

5.5.2. Porážka hospodářských zvířat	63
5.6. Zpeněžování masa	68
5.6.1. Zpeněžování skotu	69
5.6.2. Zpeněžování prasat	70
5.6.3. Zpeněžování ovcí	72
5.7. Bourání masa	73
5.7.1. Bourání hovězího masa pro výsek	74
5.7.2. Bourání vepřového masa pro výsek	75
5.7.3. Bourání do výroby	76
5.8. Masná výroba	79
5.8.1. Základní suroviny při masné výrobě	81
5.8.2. Dělení masných výrobků podle vyhlášky	83
5.8.3. Technologické fáze masné výroby	84
5.8.4. Označování masných výrobků	90
5.9. Hodnocení jakosti masa a masných výrobků	91
5.10. Vedlejší produkty živočišného původu	93
5.11. Kontrolní otázky a úkoly	95
6. ZPRACOVÁNÍ A HODNOCENÍ JAKOSTI DRŮBEŽE	96
6.1. Produkce, spotřeba a význam drůbežího masa	96
6.2. Technologie zpracování drůbeže	96
6.2.1. Nákup a transport drůbeže, příprava na porážení	98
6.2.2. Členění jatečně upravených těl drůbeže dle druhů a kategorií	99
6.2.3. Navěšování drůbeže	100
6.2.4. Omračování drůbeže	100
6.2.5. Vykrvování drůbeže	101
6.2.6. Paření a šubání	101
6.2.7. Kuchání	101
6.2.8. Chlazení	102
6.2.9. Vážení drůbeže, balení a expedice drůbeže	103
6.2.10. Porcování drůbeže	103
6.3. Jakostní třídy drůbeže	104
6.4. Kontrola jakosti jatečné drůbeže	105
6.5. Kontrolní otázky a úkoly	106
7. ZPRACOVÁNÍ A HODNOCENÍ JAKOSTI VAJEC	107
7.1. Produkce, spotřeba a význam vajec	107
7.2. Technologie třídění skořápkových vajec	108
7.2.1. Příjem a sběr, skladování a transport netříděných skořápkových vajec	108

7.2.2. Třídění vajec	109
7.2.3. Balení vajec	113
7.2.4. Skladování tříděných vajec.....	114
7.2.5. Kontrola jakosti skořápkových vajec	114
7.3. Zpracování vajec na vaječné hmoty	115
7.3.1. Výroba vaječných hmot.....	115
7.3.2. Kontrola jakosti vaječných hmot.....	124
7.4. Ostatní vaječné výrobky	126
7.5. Výroba a jakost majonéz	126
7.5.1. Kontrola jakosti majonéz.....	127
7.6. Kontrolní otázky a úkoly	128
8. ZPRACOVÁNÍ A HODNOCENÍ JAKOSTI MLÉKA	129
8.1. Význam a spotřeba mléka a mléčných výrobků.....	129
8.2. Základní složení mléka.....	130
8.3. Hygiena a technologie získávání mléka	132
8.4. Zpracování a kontrola jakosti mléka	134
8.5. Mlékárenské ošetření mléka	135
8.6. Sortiment mléčných výrobků.....	137
8.7. Označování mléčných výrobků a jejich uvádění do oběhu	140
8.8. Kontrolní otázky a úkoly	141
9. SEZNAM LITERATURY	142