

## OBSAH

|                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>OBSAH</b> .....                                                | <b>3</b>  |
| <b>1. ZÁKLADY VÝŽIVY</b> .....                                    | <b>5</b>  |
| 1.1. VZTAH ZEMĚDĚLSTVÍ K VÝŽIVĚ LIDÍ .....                        | 5         |
| 1.2. SLOŽENÍ POTRAVIN .....                                       | 5         |
| 1.3. ENERGETICKÁ A BIOLOGICKÁ HODNOTA POTRAVIN .....              | 25        |
| 1.4. VÝŽIVA OBYVATEL .....                                        | 29        |
| <b>2. ZPENĚŽOVÁNÍ ZEMĚDĚLSKÝCH PRODUKTŮ</b> .....                 | <b>33</b> |
| 2.1. PLODINOVÁ BURZA .....                                        | 37        |
| 2.2. AUKCE .....                                                  | 38        |
| 2.3. STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÝ INTERVENČNÍ FOND .....                     | 38        |
| 2.4. SPRÁVA STÁTNÍCH HMOTNÝCH REZERV .....                        | 39        |
| 2.5. ZEMĚDĚLSKÉ SKLADNÍ LISTY .....                               | 40        |
| <b>3. MASO</b> .....                                              | <b>43</b> |
| 3.1. MORFOLOGICKÉ A CHEMICKÉ SLOŽENÍ MASA .....                   | 44        |
| 3.2. DRUHY MASA .....                                             | 46        |
| 3.3. INTRAVITÁLNÍ VLIVY NA JAKOST A SLOŽENÍ MASA .....            | 48        |
| 3.4. NÁKUP JATEČNÝCH ZVÍŘAT .....                                 | 50        |
| 3.5. SYSTÉM SEUROP PRO HODNOCENÍ JAKOSTI JATEČNÝCH ZVÍŘAT .....   | 51        |
| 3.6. KLASIFIKACE JATEČNÝCH ZVÍŘAT .....                           | 52        |
| 3.7. PŘEDPISY TÝKAJÍCÍ SE ZPENĚŽOVÁNÍ JATEČNÝCH ZVÍŘAT .....      | 60        |
| <b>4. MLÉKO</b> .....                                             | <b>63</b> |
| 4.1. SLOŽENÍ A DRUHY MLÉKA .....                                  | 65        |
| 4.2. INTRAVITÁLNÍ VLIVY NA SLOŽENÍ A VLASTNOSTI MLÉKA .....       | 69        |
| 4.3. VADY MLÉKA .....                                             | 72        |
| 4.4. ZÍSKÁVÁNÍ A OŠETŘOVÁNÍ MLÉKA V ZEMĚDĚLSTVÍ .....             | 75        |
| 4.5. PŘEPRAVA MLÉKA .....                                         | 77        |
| 4.6. NÁKUP A ZPENĚŽOVÁNÍ MLÉKA .....                              | 78        |
| 4.7. PŘEDPISY TÝKAJÍCÍ SE SYROVÉHO MLÉKA .....                    | 83        |
| <b>5. DRŮBEŽ</b> .....                                            | <b>85</b> |
| 5.1. JATEČNÁ DRŮBEŽ A DRŮBEŽÍ MASO .....                          | 86        |
| 5.2. VLIVY PŮSOBÍCÍ NA JAKOST DRŮBEŽÍHO MASA .....                | 87        |
| 5.3. NÁKUP A KLASIFIKACE DRŮBEŽE .....                            | 89        |
| 5.4. PŘEDPISY TÝKAJÍCÍ SE NÁKUPU JATEČNÉ DRŮBEŽE .....            | 94        |
| <b>6. VEJCE</b> .....                                             | <b>95</b> |
| 6.1. TVORBA A POPIS VEJCE .....                                   | 96        |
| 6.2. CHEMICKÉ SLOŽENÍ A VÝŽIVNÁ HODNOTA VEJCE .....               | 101       |
| 6.3. VLIVY PŮSOBÍCÍ NA JAKOST A SLOŽENÍ VEJCE PŘED SNESENÍM ..... | 102       |
| 6.4. SBĚR, SKLADOVÁNÍ A DOPRAVA VAJEC .....                       | 105       |
| 6.5. JAKOST A TŘÍDĚNÍ VAJEC .....                                 | 107       |
| 6.6. VADY VAJEC .....                                             | 111       |
| 6.7. NÁKUP A PRODEJ VAJEC .....                                   | 113       |

|                                                                   |            |
|-------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>7. OBILOVINY</b> .....                                         | <b>117</b> |
| 7.1. ANATOMICKÉ SLOŽENÍ OBILNÉHO ZRNA .....                       | 118        |
| 7.2. CHEMICKÉ SLOŽENÍ OBILNÉHO ZRNA .....                         | 120        |
| 7.3. FYZIKÁLNÍ VLASTNOSTI OBILNÉHO ZRNA .....                     | 124        |
| 7.4. HODNOCENÍ JAKOSTI OBILOVIN .....                             | 126        |
| 7.5. NÁKUP A ZPENĚŽOVÁNÍ OBILOVIN .....                           | 129        |
| <b>8. BRAMBORY</b> .....                                          | <b>137</b> |
| 8.1. ANATOMICKÉ A CHEMICKÉ SLOŽENÍ BRAMBOROVÉ HLÍZY .....         | 139        |
| 8.2. VADY BRAMBOR .....                                           | 142        |
| 8.3. HODNOCENÍ JAKOSTI A ZPENĚŽOVÁNÍ BRAMBOR .....                | 146        |
| 8.4. NÁKUP KONZUMNÍCH BRAMBOR .....                               | 150        |
| <b>9. CUKROVKA</b> .....                                          | <b>155</b> |
| 9.1. ANATOMICKÉ A CHEMICKÉ SLOŽENÍ CUKROVKY .....                 | 157        |
| 9.2. POŽADAVKY NA TECHNOLOGICKOU HODNOTU CUKROVKY .....           | 160        |
| 9.3. POSKLIZŇOVÉ OŠETŘENÍ A SKLADOVÁNÍ ŘEPA .....                 | 162        |
| 9.4. NÁKUP A ZPENĚŽOVÁNÍ CUKROVKY .....                           | 163        |
| <b>10. OLEJNINY</b> .....                                         | <b>169</b> |
| 10.1. CHEMICKÉ SLOŽENÍ OLEJNIN.....                               | 171        |
| 10.2. DRUHY OLEJNIN .....                                         | 173        |
| 10.3. SLOŽENÍ A JAKOST ŘEPKY OLEJNÉ .....                         | 175        |
| 10.4. NÁKUP A ZPENĚŽOVÁNÍ OLEJNIN .....                           | 177        |
| <b>11. OVOCE A ZELENINA</b> .....                                 | <b>183</b> |
| 11.1. SLOŽENÍ A VLASTNOSTI OVOCE A ZELENINY .....                 | 186        |
| 11.2. FAKTORY OVLIVŇUJÍCÍ SLOŽENÍ A JAKOST OVOCE A ZELENINY ..... | 193        |
| 11.3. POSKLIZŇOVÁ A TRŽNÍ ÚPRAVA OVOCE A ZELENINY .....           | 196        |
| 11.4. JAKOSTNÍ HODNOCENÍ A TRÍDĚNÍ OVOCE A ZELENINY .....         | 197        |