

Jak poznáme kvalitu? HOVĚZÍ A VEPŘOVÉ MASO

Jan Katina a František Kšána ml.

OBSAH

Předmluva	1
1. ÚVOD	2
2. PLEMENA SKOTU A PRASAT	2
3. DĚLENÍ HOVĚZÍHO A VEPŘOVÉHO MASO NA KULINÁRNĚ VYUŽITELNÉ ČÁSTI	4
a. Hovězí zadní maso bez kostí	4
b. Hovězí přední maso bez kostí	6
c. Hovězí přední maso s kostí	9
d. Vepřové maso (s kostí / bez kostí)	10
4. VLIVY NA JAKOST MASO	13
5. OZNAČOVÁNÍ MASO – ZDROJ CENNÝCH INFORMACÍ	16
a. Požadavky na označování země původu vepřového masa	18
b. Zvláštní požadavky na označování hovězího masa	19
c. Vybrané definice pojmů dle platné legislativy	20
6. ZVLÁŠTNÍ POŽADAVKY NA PRODEJ HOVĚZÍHO A VEPŘOVÉHO MASO	22
7. VÝŽIVOVÉ ASPEKTY KONZUMACE HOVĚZÍHO A VEPŘOVÉHO MASO	23
8. DESATERO NÁKUPU HOVĚZÍHO A VEPŘOVÉHO MASO	25
O autorech	27
Edice – Jak poznáme kvalitu?	27



2. přepracované vydání publikace bylo podpořeno z Programu švýcarsko-české spolupráce a připraveno s odbornou garancí Českého svazu zpracovatelů masa a řeznictví Kšána a syn.

ISBN 978-80-87719-33-6 (Sdružení českých spotřebitelů, z.ú.)