

Obsah

1. Úvod	5
2. Trvanlivé masné výrobky – základní rozdělení	6
3. Trvanlivé fermentované salámy – technologie výroby	8
3.1 Suroviny pro výrobu TFS	11
3.1.1. Maso	11
3.1.1.1 Požadavky na maso pro výrobu TFS	11
3.1.1.2 Vepřové sádlo	25
3.1.2. Kuchyňská sůl/Dusitanová solící směs	27
3.1.3 Koření	32
3.1.4 Sacharidy	36
3.1.5 Startovací kultury	36
3.1.5.1 Historie používání startovacích kultur pro TFS	36
3.1.5.2 Použití startovacích kultur při produkci TFS	38
3.1.6 δ -lakton D-glukonové kyseliny	41
3.1.7 Kyselina askorbová, askorbát sodný, erythorbát (isoaskorbát) sodný	41
3.1.8 Proteiny jako přísady	43
3.1.9 Vláknina	46
3.1.10 Obalová střeva	47
3.2 Technologie výroby TFS	53
3.2.1 Příprava díla TFS	53
3.2.1.1 Příprava díla v kutru	54
3.2.1.2 Příprava díla na řezačce a míchačce	58
3.2.2 Plnění díla do obalových střev	58
3.2.3 Fermentace a zrání	64
3.2.4 Stroje a zařízení pro výrobu TFS	72
4. Mikrobiální procesy v průběhu fermentace a zrání TFS	75
4.1 Bakterie mléčného kvašení	79
4.2 Grampozitivní koaguláza-negativní koky	91
5. Sušení TFS	96
6. Vady TFS	109
7. TFS jako zdroj alimentárních onemocnění	119
7.1 <i>Escherichia coli</i> O157 : H7	121
7.2 <i>Listeria monocytogenes</i>	124
7.3 <i>Salmonella</i> spp.	125
7.4 <i>Staphylococcus aureus</i>	127
7.5 Parazité	129
7.6 Biogenní aminy	131
8. HACCP při produkci TFS	137
9. Balení TFS	145
9.1 Balení TFS	145
9.2 Skladování TFS	152

10. Produkce TFS v českých zemích	153
11. Produkce TFS v Evropě	161
11.1 Historie produkce v evropských zemích	161
11.2 Současná produkce TFS v Evropě	162
11.2.1 Maďarsko	162
11.2.2 Středomořské produkty	167
11.2.3 Střední a severní Evropa	173
12. Produkce TFS ve světě	178
12.1 Čína	178
12.2 Turecko	179
12.3 USA	179
13. Senzorické vlastnosti trvanlivých fermentovaných salámů	181
13.1 Textura TFS	182
13.2 Barva TFS	183
13.2.1 Stabilita barvy	184
13.2.2 Stanovení barvy TFS	184
13.3 Chuť a aroma TFS	186
14. Nové směry v produkci TFS	189
14.1 TFS jako funkční potraviny	189
14.2 Vývoj nových startovacích kultur	193
14.3 QDS	195
15. Sušené šunky	196
15.1 Technologie výroby sušených šunek	198
15.2 Sušené šunky v Evropě	205
15.3 Sušené šunky ve světě	215
15.4 Senzorické vlastnosti sušených šunek	222
15.4.1 Aroma a chuť	224
15.4.2 Textura sušených šunek	228
15.4.3 Barva sušených šunek	229
15.5 Vady sušených šunek	231
16. Trvanlivé tepelně opracované salámy	234
16.1 Zásady výroby trvanlivých tepelně opracovaných salámů	234
16.2 Vysočina	237
Seznam zkratk	240
Použitá literatura	242
Rejstřík	254