

1.	ÚVOD	7
2.	VÝVOJ PRODUKCE, ZPRACOVÁNÍ A SPOTŘEBY ŽIVOČIŠNÝCH VÝROBKŮ ⁰	9
3.	HODNOCENÍ A ZPRACOVÁNÍ MASA	14
3.1.	Hodnocení jakosti masa	14
3.1.1.	Jakost jatečných zvířat	15
3.1.2.	Jakost masa	16
3.2.	Chemické složení masa	18
3.3.	Fyzikální vlastnosti masa	21
3.4.	Biochemický stav masa	22
3.4.1.	Enzymové procesy v odumírajících živočišných tkáních . . .	22
3.4.2.	Autolýza masa	22
3.4.3.	Proteolýza masa	25
3.4.4.	Abnormální průběh postmortálních změn masa	27
3.5.	Mikrobiální stav masa	30
3.5.1.	Základy mikrobiologie masa	30
3.5.2.	Neúdržné potraviny a principy jejich konzervace	31
3.6.	Smyslové vlastnosti masa	34
3.6.1.	Principy senzorického posuzování potravin	34
3.6.2.	Senzorická jakost masa a výrobků z masa	36
3.7.	Výživová hodnota masa	38
3.8.	Technologické vlastnosti masa	43
3.9.	Hygienická hodnota masa	44
3.9.1.	Veterinární vyšetření jatečných zvířat a masa	45
3.9.2.	Biologická rizika z masa a dalších potravin	47
3.9.3.	Chemická rizika z masa a dalších potravin	48
3.10.	Kulinární vlastnosti masa	50
3.11.	Genetické a intravitální vlivy na jakost masa	50
3.11.1.	Genetické předpoklady produkce a jakosti masa	50
3.11.2.	Genetická prevence jakostních vad masa	51
3.11.3.	Vliv plemenitby na jakost masa	52
3.11.4.	Vliv pohlaví zvířat na jakost masa	53
3.11.5.	Vliv věku zvířat na jakost masa	54
3.11.6.	Vliv výživy a krmení zvířat na jakost masa	54
3.11.7.	Vliv technologií chovu zvířat na jakost masa	56
3.11.8.	Vliv zdravotního stavu zvířat na jakost masa	56
3.11.9.	Vliv předporážkových manipulací se zvířaty na jakost masa	57
3.12.	Hodnocení jatečných zvířat při nákupu	59
3.12.1.	Jatečná zvířata	59
3.12.2.	Formy nákupu jatečných zvířat	60
3.12.2.1.	Nákup jatečných zvířat v živém stavu	60
3.12.2.2.	Nákup jatečných zvířat v mase	62
3.12.2.3.	Nutné porážky	63

3.13.	Jateční výroba	63
3.13.1.	Ošetření zvířat před porážkou	63
3.13.2.	Omračování zvířat	64
3.13.3.	Vykrvování zvířat	64
3.13.4.	Vnější jateční opracování zvířat	65
3.13.5.	Vnitřní jateční opracování zvířat (vykolování)	66
3.13.6.	Půlení a konečná úprava kusů	66
3.13.7.	Vedlejší jateční produkty	67
3.14.	Chlazení a zmrazování masa	68
3.14.1.	Metody zchlazování masa	69
3.14.2.	Chlazení masa	70
3.14.3.	Zmrazování masa	70
3.14.4.	Mrazírenské skladování masa	71
3.14.5.	Rozmrazování a zpracování zmrazeného masa	72
3.15.	Bourání masa	73
3.15.1.	Bourání vepřového masa	73
3.15.2.	Bourání hovězího masa	74
3.15.3.	Bourání telecího masa	76
3.15.4.	Dělení vnitřností	77
3.16.	Masná výroba	78
3.16.1.	Základní suroviny	78
3.16.2.	Přísady a pomocné látky	80
3.16.3.	Solení masa	81
3.16.4.	Mělnění a míchání masa	83
3.16.5.	Plnění a narážení masných výrobků	84
3.16.6.	Tepelné opracování masných výrobků	85
3.16.7.	Výroba trvanlivých masných výrobků	86
3.16.8.	Sortiment masných výrobků	87
3.16.9.	Výroba masných konzerv a polokonzerv	89
4.	HODNOCENÍ A ZPRACOVÁNÍ ŽIVOČIŠNÝCH TUKŮ	93
4.1.	Složení a vlastnosti živočišných tuků	93
4.2.	Zpracování živočišných tuků	96
4.3.	Hydrolyza a oxidace tuků	97
5.	HODNOCENÍ A ZPRACOVÁNÍ JATEČNÉ DRŮBEŽE	100
5.1.	Vývoj spotřeby drůbežího masa	100
5.2.	Složení a vlastnosti drůbežího masa	101
5.3.	Jatečná hodnota drůbeže	103
5.4.	Vlivy působící na jakost drůbežího masa	106
5.5.	Hodnocení jatečné drůbeže při nákupu	108
5.6.	Přeprava a předporážkové ošetření drůbeže	110
5.7.	Jateční zpracování drůbeže	111
5.8.	Zmrazování jatečně opracované drůbeže	114
5.9.	Polotovary a výrobky z drůbežího masa	114
6.	HODNOCENÍ A ZPRACOVÁNÍ KONZUMNÍCH VAJEC	116
6.1.	Složení a vlastnosti konzumních vajec	117
6.1.1.	Velikost a tvar vajec	117
6.1.2.	Morfologická stavba vejce	117

6.1.3.	Složení a vlastnosti vaječné skořápky	118
6.1.4.	Složení a vlastnosti vaječných blan	118
6.1.5.	Složení a vlastnosti vaječného bílku	119
6.1.6.	Složení a vlastnosti vaječného žloutku	120
6.1.7.	Užitné vlastnosti konzumních vajec	120
6.1.8.	Vady konzumních vajec	122
6.2.	Hodnocení konzumních vajec při nákupu	123
6.3.	Průmyslové zpracování vajec	125
6.3.1.	Nákup a přeprava vajec	125
6.3.2.	Třídění skořápkových vajec	125
6.3.3.	Chladírenské skladování vajec	126
6.3.4.	Průmyslové vytloukání vajec	127
6.3.5.	Zpracování vajec pro technické účely	129
7.	HODNOCENÍ A ZPRACOVÁNÍ JATEČNÝCH KRÁLÍKŮ	130
8.	HODNOCENÍ ZVĚŘINY	132
9.	HODNOCENÍ SLADKOVODNÍCH RYB	133
10.	HODNOCENÍ VČELÍHO MEDU	136
11.	LITERATURA	138