

Obsah

	str.
Předmluva	
1. ÚVOD	3
2. RYBY POTRAVINÁŘSKY VÝZNAMNÉ	4
2.1. Stavba a složení rybího těla	4
2.1.1. Rybí orgány	5
2.1.2. Složení rybího těla	7
2.2. Sladkovodní ryby	7
2.3. Mořské ryby	15
2.4. Výlov a spotřeba ryb	24
2.4.1. Sportovní rybolov a spotřeba ryb	36
3. HODNOCENÍ JAKOSTI RYB A RYBÍHO MASA	39
3.1. Smyslové vlastnosti	39
3.2. Chemické složení	40
3.3. Nutriční hodnota	48
3.4. Kulinární vlastnosti	48
3.5. Postmortální změny	48
3.5.1. Autolýza masa	50
3.5.2. Kažení masa	52
3.6. Zdravotní nezávadnost	53
3.6.1. Parazitární onemocnění z ryb	56
3.6.2. Bakteriální infekce z ryb	57
3.6.3. Bakteriální alimentární intoxikace	57
3.6.4. Virová onemocnění	62
3.6.5. Intoxikace biotoxiny z ryb	62
3.6.6. Intoxikace chemickými cizorodými látkami	64
3.7. Hodnocení sladkovodních tržních ryb v České republice	65
3.7.1. Jakostní požadavky	71
3.7.2. Stanovení výtěžnosti a stolní hodnoty před tepelnou úpravou	71
3.7.3. Stanovení stolní hodnoty po tepelné úpravě	72
3.7.4. Aktuální obsah chemických cizorodých látek v českých sladkovodních rybách	73
4. ZPRACOVÁNÍ RYB	76
4.1. Teoretická východiska zpracování ryb jako neúdržných potravin	76
4.1.1. Ochrana proti rozkladné činnosti mikroorganismů	78
4.2. Zpracování sladkovodních ryb	81
4.2.1. Doprava a uchovávání ryb	81
4.2.2. Kulinární zpracování ryb	82
4.2.3. Průmyslové zpracování sladkovodních ryb	83

	str.
4.3. Průmyslové zpracování mořských ryb	84
4.3.1. Rozmrazování ryb	86
4.3.2. Praní ryb	87
4.3.3. Třídění ryb	87
4.3.4. Kuchání a filetování ryb	88
4.3.5. Uzení ryb	89
4.3.6. Solení ryb	90
4.3.7. Marinování ryb	90
4.3.8. Rybí olejové polokonzervy	92
4.3.9. Rybí konzervy	92
4.3.10. Speciální rybí výrobky	93
5. VYBRANÉ METODY HODNOCENÍ RYBÍHO MASA	94
5.1. Stanovení histaminu v rybím mase	94
5.2. Stanovení ribózy v rybím mase	95
6. POUŽITÁ LITERATURA	96
7. DODATKY	99