

OBSAH

PŘEDMLUVA.....	3
ÚVOD	4
1. JAKOST	4
1.1. Vývoj péče o jakost.....	4
1.2. Definice jakosti.....	5
1.3. Jakost zahradnických produktů.....	5
2. LEGISLATIVA JAKOSTI POTRAVIN	6
2.1. Potravinový kódex	6
2.2. Mezinárodní orgány jakosti	6
2.3. Státní dozor nad jakostí	6
2.4. Podniková kontrola a řízení jakosti.....	7
2.5. Spotřebitelská kontrola jakosti.....	8
2.6. Ekonomika jakosti.....	8
3. NORMALIZACE JAKOSTI.....	9
3.1. Tvorba norem	10
3.2. Obsah norem jakosti	11
3.3. Harmonizace našich norem s normami EU	11
3.4 Značení norem	12
4. SYSTÉM KOMPLEXNÍHO ŘÍZENÍ JAKOSTI TQM	12
4.1. Normy komplexního řízení jakosti	12
4.2. Význam systému TQM	13
4.3. Názvosloví v řízení jakosti	13
4.4. Politika jakosti	15
4.5. Management a plánování jakosti	16
4.6. Spirála jakosti	16
4.7. Sledovatelnost	17
4.8. Dokumentace systémů jakosti	17
4.9. Příručka jakosti	18
4.10. Nástroje pro řízení a zdokonalování jakosti	18
5. SYSTÉM KONTROLY V KRITICKÝCH BODECH - HACCP	20
5.1. Zdravotní nebezpečí.....	21
5.2. Kritický kontrolní (ochranný) bod	21
5.3. Nápravná opatření	21
5.4. Implementace komplexního systému jakosti	22
5.5. Certifikace.....	22
6. ZNAKY A DESKRIPTORY JAKOSTI	23
6.1. Základní nutriční hodnota	23
6.2. Voda	25
6.3. Vitaminy	25
6.4. Biogenní prvky	27
6.5. Organoleptické znaky jakosti.....	29
6.5.1. Vnější vzhledová jakost	29
6.5.2. Textura	31
6.5.3. Čerstvost	35
6.5.4. Barevnost	35
6.5.5. Chutnost	37
6.5.6. Chuť	37
6.5.7. Vůně	39
6.5.8. Zvuky	41
6.6. Složky s chemoprotektivním účinkem	41
6.7. Negativní znaky jakosti	43
7. TRŽNÍ KOMODITY OVOCE A ZELENINY	46
7.1. Ovoce	46
7.2. Zelenina	47
7.3. Průměrné látkové složení a doporučené dávky	49
9. POUŽITÁ A DOPORUČENÁ LITERATURA	50
OBSAH	51

