

1	Úvod do zbožíznalství potravin	7
2	Potravinářská legislativa (Doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D.)	11
2.1	Zákon o potravinách č.110/1997 Sb. v platném znění.....	12
2.3	Způsob stanovení kritických bodů v technologii - HACCP	20
2.4	Vyhláška 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin v platném znění.....	22
3	Cereálie (Doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D.)	26
3.1	Anatomické složení obilky	26
3.2	Chemické složení obilovin.....	27
3.3	Technologické vlastnosti obilí	28
3.4	Pekařské vlastnosti.....	29
3.5	Příprava, vlastnosti a skladování mouky	29
3.6	Pekárenská výroba	31
3.6.1	Členění pekařských výrobků dle vyhlášky č. 333/1997 Sb., v platném znění.....	32
3.6.2	Suroviny pro výrobu trvanlivých pekárenských výrobků.....	35
3.6.3	Speciální trvanlivé pekařské výrobky.....	38
3.6.4	Označování pekařských výrobků.....	39
3.6.5	Cukrářské výrobky a těsta.....	40
3.6.6	Označování	41
3.6.7	Požadavky na jakost cukrářských výrobků.....	41
3.7	Těstoviny.....	42
3.8	Luštěniny.....	43
3.8.1	Průmyslové výrobky z luštěnin.....	44
4	Přírodní sladidla, cukrovinky a med (Doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D.)	46
4.1	Přírodní sladidla.....	46
4.2	Med	47
4.3	Cukrovinky	48
4.4	Kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem.....	49
5	Maso a masné výrobky (Ing. Robert Gál, Ph.D.).....	51
5.1	Maso ve výživě člověka.....	51
5.2	Chemické složení masa.....	53
5.3	Produkce masa	54
5.4	Jakost masa	55
5.5	Zpracování a hodnocení jatečných zvířat	55
5.6	Postmortální změny v mase	56
5.7	Výsekové maso	56
5.8	Dělení masa podle druhu zvířete.....	58
5.9	Ostatní jatečné produkty	62
5.9.1	Droby	62
5.9.2	Krev.....	64
5.9.3	Kosti.....	64
5.9.4	Ostatní zpracovatelný odpad.....	64
5.10	Masné výrobky.....	65
6	Drůbeží maso a masné výrobky (Ing. Robert Gál, Ph.D.)	67

6.1	Výživová hodnota drůbežího masa.....	67
6.2	Vady drůbeže	69
6.3	Hodnocení jakosti a skladování drůbeže.....	69
6.4	Drůbeží masné výrobky	70
7	Ryby (Ing. Jana Růžicková, Ph.D.).....	71
7.1	Sladkovodní ryby	71
7.2	Mořské ryby	72
7.3	Charakteristika rybího masa	73
7.4	Požadavky na jakost ryb	73
7.5	Výrobky z rybího masa.....	74
8	Zvěřina (Ing. Jana Růžicková, Ph.D.).....	76
8.1	Rozdělení zvěřiny	76
8.2	Zpracování zvěřiny	77
8.3	Charakteristika zvěřiny	78
8.4	Ošetření a zrání zvěřiny	78
8.5	Maso exotických zvířat.....	79
9	Vejce a výrobky z vajec (Ing. Robert Gál, Ph.D.)	81
9.1	Složení a výživová hodnota slepičích vajec.....	82
9.2	Produkce vajec a jejich třídění	83
9.3	Zjišťování čerstvosti a skladování vajec	85
9.4	Prodloužení údržnosti vajec	86
9.5	Průmyslové zpracování vajec	88
9.6	Hodnocení jakosti a využití vaječných složek	89
9.7	Výrobky z vajec	89
10	Mléko a mléčné výrobky (Doc. Ing. František Buňka, Ph.D.)	92
10.1	Složení kravského mléka	92
10.2	Základní mlékárenská ošetření	95
10.3	Základní zbožíznalecké rozdělení mléka a mléčných výrobků	96
10.4	Tekuté mléčné výrobky.....	97
10.5	Výroba másla	100
10.6	Čisté mlékařské kultury	102
10.7	Kysané mléčné výrobky.....	103
10.8	Výroba sýrů.....	105
10.9	Tvarohy	108
10.10	Ostatní mléčné výrobky	109
11	Stolní oleje a pokrmové tuky (Doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D.)	113
11.1	Vepřové sádlo	114
11.2	Rostlinné tuky a oleje.....	115
11.3	Ztužené tuky.....	116
11.4	Pokrmové tuky (shorteningy)	116
11.5	Emulgované tuky	116
11.6	Speciální tuky.....	116
11.7	Oleochemické využití tuků a olejů	117
12	Brambory (Doc. Ing. Otakar Rop, Ph.D.).....	118
12.1	Anatomická stavba bramborové hlízy	118
12.2	Chemické složení bramborové hlízy.....	119
12.3	Potravinářské výrobky z brambor.....	121

12.3.1	Výrobky z brambor vlhké	122
12.3.2	Smažené výrobky z brambor	123
12.3.3	Výrobky před smažením zmrazené	124
12.3.4	Sušené výrobky z brambor	125
13	Ovoce (Doc. Ing. Otakar Rop, Ph.D.)	127
13.1	Jádrové ovoce	128
13.2	Peckové ovoce	130
13.3	Drobné ovoce	132
13.4	Skořápkaté ovoce	134
13.5	Hrozny révy vinné	134
13.6	Cizokrajné ovoce	135
13.7	Výrobky z ovoce	135
14	Zelenina (Doc. Ing. Otakar Rop, Ph.D.)	138
14.1	Košťálová zelenina	138
14.2	Plodová zelenina	140
14.3	Cibulová zelenina	141
14.4	Kořenová zelenina	142
14.5	Listová zelenina	143
14.6	Lusková zelenina	144
14.7	Výrobky ze zeleniny	145
15	Pivo (Doc. Ing. Otakar Rop, Ph.D.)	147
15.1	Charakteristika piva	147
15.2	Druhy piva	150
16	Rékové víno (Doc. Ing. Otakar Rop, Ph.D.)	153
16.1	Složení hroznů	153
16.2	Druhy révového vína	154
16.3	Senzorická jakost vína	158
17	Lihoviny (Doc. Ing. Otakar Rop, Ph.D.)	161
17.1	Suroviny pro výrobu destilátů	161
17.2	Příprava kvasů a kvašení	162
17.3	Destilace a rektifikace	163
17.4	Zrání destilátu	163
17.5	Lihoviny vyráběné studenou cestou	164
17.6	Postup výroby nekvašených lihovin	164
	Použitá a doporučená literatura	165