

LAHŮDKÁŘSKÉ VÝROBKY
– TRADICE I TRENDY
Dr. Ing. Miroslav Čerovský,
Ing. Libor Dupal,
Ing. Irena Michalová



Obsah

Předmluva	3
1 ÚVOD	4
2 STRUČNÉ DĚJINY LAHŮDEK	4
3 Sortiment lahůdkářských výrobků	5
3.1 Saláty	5
3.2 Pomazánky, krémy a pěny	5
3.3 Nakládané (marinované) uzeniny	5
3.4 Nakládané (marinované) sýry	5
3.5 Výrobky z ryb	5
3.6 Kusové lahůdkářské výrobky	6
4 LAHŮDKÁŘSKÉ VÝROBKY V TRENDECH	6
5 SPOTŘEBITEL ZA KVALITOU, KVALITA ZA SPOTŘEBITELEM	7
5.1 Požadavky na označování	7
5.1.1 Balené lahůdky	8
5.1.2 Zabalené lahůdky	8
5.1.3 Volně prodejné lahůdky	8
5.2 Výživové (nutriční) hodnoty	8
5.3 Cecharovní normy	9
5.4 Trvanlivost a čerstvost	9
5.4.1 Faktory ovlivňující dobu použitelnosti lahůdek	10
5.4.2 Prodloužení doby použitelnosti konzervací	10
5.4.3 Čerstvé lahůdkářské výrobky	10
5.4.4 Poznáme podle data spotřeby čerstvost výrobku?	10
6 LAHŮDKY A SPOTŘEBITEL	11
6.1 Cesty lahůdkářských výrobků ke spotřebiteli	11
6.2 Čeho si všimát při nákupu lahůdek?	11
6.3 Možnosti využití lahůdek v domácnosti	12
7 MÝTY O LAHŮDKÁCH	13
8 NAD DOTAZY SPOTŘEBITELŮ	14
Slovo o autorech	16
Edice – jak poznáme kvalitu?	17

Publikace byla vydána za podpory Ministerstva zemědělství ČR v rámci priority pracovní skupiny
Potraviny a spotřebitel při České technologické platformě pro potraviny.

ISBN 978-80-87719-65-7 (Sdružení českých spotřebitelů, z. ú.)

ISBN 978-80-88019-33-6 (Potravinářská komora České republiky)