

OBSAH

1.	CÍL METODIKY	7
2.	VLASTNÍ POPIS METODIKY	7
2.1.	Úvod	7
2.2.	Materiál a metodický postup	9
2.2.1.	Odběr vzorků	9
2.2.1.1.	Odběr vzorků – čerstvě zabité ryby	9
2.2.1.2.	Odběry vzorků – filety z rybářských podniků	13
2.2.2.	Chemické analýzy	14
2.2.2.1.	Stanovení sušiny	15
2.2.2.2.	Stanovení popela	16
2.2.2.3.	Stanovení tuku	17
2.2.2.4.	Stanovení bílkovin	18
2.3.	Výsledky	20
2.3.1.	Základní chemické složení filet	20
2.3.2.	Dusíkové faktory	22
3.	SROVNÁNÍ „NOVOSTI POSTUPŮ“	27
4.	POPIS UPLATNĚNÍ CERTIFIKOVANÉ METODIKY	27
5.	EKONOMICKÉ ASPEKTY	27
6.	SEZNAM POUŽITÉ SOUVISEJÍCÍ LITERATURY	28
7.	SEZNAM PUBLIKACÍ, KTERÉ PŘEDCHÁZELY METODICE	29