

Obsah

Předmluva (<i>doc. MVDr. Z. Matyáš</i>)	5
---	---

Obecná hygiena potravin I (*doc. MVDr. et RNDr. M. Dobeš*)

Biologická hodnota potravin	9
Zvyšování výroby potravin živočišného původu z hygienických hledisek .	10
Vliv krmiv na množství a jakost získaných potravin	11
Využití antibiotik v průvovýrobě potravin	12
Vliv technologických procesů na biologickou hodnotu potravin	15
Potraviny jako příčina nemocí	16
Hromadná onemocnění z potravin	20
Cizorodé látky v potravinách	32
Konzervační prostředky	34
Barviva	44
Kovy	48
Kancerogenní látky v potravinách	51
Radioaktivita	54
Alergie na potraviny	63
Obecné hygienické zásady při výrobě potravin (<i>MVDr. O. Zatočil, CSc.</i>) .	65
Čistota a hygiena provozoven	65
Osobní hygiena zaměstnanců	68
Dodržování státních úsekových norem a technologických postupů . . .	70
Technologický režim	71
Zajišťování jakostní výroby	73
Zásady veterinárního hygienického dozoru	75
Zásady pro posuzování výrobků	77

Hygiena masa a masných výrobků (*MVDr. G. Schlée*)

Průvovýroba z hlediska hygieny masa	78
Nákup jatečných zvířat a masa	78
Hodnocení jakosti masa	79
Hodnocení jatečných telat	81
Hodnocení jatečného skotu	81
Hodnocení jatečných prasat	82
Hodnocení jatečných koní	83
Hodnocení jatečných ovcí	83
Znaky jakosti masa poražených zvířat	83
Posuzování jakosti při zjišťování výsledků výkrmu a plemenitby	85
Hovězí maso	85
Vepřové maso	85
Intravitální vlivy na jakost masa v podmínkách velkovýrobní technologie	87
Vliv výkrmu	88
Vliv pohlaví a kastrace	89

Vliv krmiva	91
Stimulátory růstu	95
Vliv léčiv a chemických látek z potravy	97
Vliv přepravy	99
Přepavní nemoc	101
Vliv ošetření zvířat před porážkou	103
Vliv nemoci	105
Výstavba a základní strojní zařízení masných závodů z hlediska veterinární péče (MVDr. J. Holec, CSc.)	107
Výstavba závodů na zpracování masa	107
Umístění závodu	110
Masokombináty	112
Hygienické požadavky na výstavbu a provoz masokombinátů	112
Dispozice, orientace a situování budov	112
Rozdělení masokombinátu na část čistou a nečistou	114
Sestavení provozů v masokombinátu	114
Vnitřní zařízení masokombinátů	116
Vliv stavby na hygienu výrobního prostředí	118
Osvětlení	121
Základní strojní zařízení závodů na zpracování masa	128
Výroba a rozvod tepla	129
Výroba a rozvod chladu	129
Vnitrozávodová přeprava	133
Vliv strojního zařízení masokombinátů na získávané a zpracovávané suroviny	135
Výstavba jatek a sanitních jatek	139
Výstavba uzenářských výroben, konzerváren a škvaříren tuků	140
Ustájení a porážení jatečných zvířat z hlediska hygieny masa (doc. MVDr. et RNDr. M. Dobeš)	141
Ustájení	141
Rampy	141
Zařízení pro čištění a dezinfekci vozů	142
Čekací ohrady	143
Jatečné stáje	144
Porážení jatečných zvířat	145
Porážení skotu	145
Porážení prasat	160
Porážení telat	174
Veterinární vyšetření (prohlídka) jatečných zvířat (doc. MVDr. Z. Matyáš)	177
Vymezení pojmu jatečné zvíře	177
Metodika vyšetření a rozhodnutí o zvířatech	177
Veterinární vyšetření masa (prohlídka) a ostatních částí těl jatečných zvířat při porážení a po něm (doc. MVDr. Z. Matyáš, MVDr. G. Schlée)	180
Vybavení	180
Příprava k vyšetření	182
Vyšetření skotu	184
Vyšetření telat	214

Vyšetření ovcí a koz	221
Vyšetření prasat	222
Vyšetření koní a ostatních jednokopytníků	238
Odběr vzorků pro mikrobiologické a jiné vyšetření masa	245
Veterinární vyšetření masa a ostatních částí těl na jatečných linkách	247
Veterinární rozhodnutí o mase a ostatních částech jatečných zvířat (MVDr. K. Koudela)	251
Obecná část (doc. MVDr. Z. Matyáš, MVDr. P. Titěra)	251
Rozhodnutí o mase	251
Označování masa	257
Zásady platné pro uvolnění podmíněně požitelného masa do oběhu	258
Zásady platné pro úpravu podmíněně požitelného masa na jatkách	259
Zpracování podmíněně požitelného masa	259
Zásady pro zneškodnění a zužitkování nepožitelného masa	261
Nebezpečné nákazy, u nichž platí zákaz porážení (MVDr. K. Koudela)	262
Infekční nemoci jatečných zvířat	266
Invazijní nemoci	314
Ostatní nemoci, procesy, vady a změny	332
Nemoc z ozáření (MVDr. Otto Pawel)	348
Základní vlastnosti masa (MVDr. inž. J. Gilka)	355
Chemické složení	355
Fyzikální vlastnosti masa	362
Schopnost masa vázat vodu	363
Charakteristika masa jednotlivých druhů zvířat	365
Postmortální změny masa (MVDr. inž. J. Gilka)	371
Zrání masa	371
Posmrtné ztuhnutí (rigor mortis)	371
Autolýza	374
Kažení masa	379
Osliznutí	382
Povrchová hniloba	383
Hluboká hniloba	383
Plesnivění	389
Zapaření	390
Hygiena chlazení a zmrazování masa (doc. MVDr. Z. Matyáš)	392
Základní klimatické podmínky v chladírnách a mrazírnách	394
Teplota	394
Vlhkost	394
Oběh vzduchu	397
Výměna vzduchu	398
Chlazení masa	400
Skladování masa v chladírnách	402
Změny v chlazeném mase	405
Zmrazování masa	406
Příprava masa ke zmrazování	407
Zmrazovací zařízení	408

Změny v mase vznikající během zmrazování	411
Skladování zmrazeného masa	414
Změny ve skladovaném zmrazeném mase	415
Rozmrazování masa	418
Mikrobiologie chlazeného a zmrazeného masa	421
Rozmnožování psychrotolerantních mikrobů při nízkých teplotách	423
Odumírání mikroorganismů za chladírenských a mrazírenských teplot	427
Základní pravidla sanitace v chladírnách a mrazírnách	430
Odtávání chladicích systémů v chladírnách a mrazírnách	430
Dezodorizace	431
Čištění a dezinfekce	432
Výpočet chladicího výkonu	436
Hygiena přípravy masa pro konzum a prodej (MVDr. J. Holec, CSc.)	438
Hygiena dělení masa	438
Bourárny masa	439
Hygiena výroby porcovaného masa a masných výrobků	443
Balicí materiál pro maso a masné výrobky	444
Dílny pro výrobu baleného masa a masných výrobků	448
Údržnost porcovaného masa a masných výrobků	450
Hygiena výroby uzenin, vařených, pečených a ostatních výrobků (MVDr. O. Zatočil, CSc.)	461
Péče o suroviny	461
Maso a polotovary	461
Ostatní suroviny	465
Hygiena solení a nakládání masa	468
Solící směsi	468
Solení masa	469
Nakládání masa	470
Změny v mase a láku během solení a nakládání masa	472
Míchání a narážení dříla	480
Konečná úprava masných výrobků	486
Uzení	486
Vlastnosti kouře a uzených výrobků	489
Vaření masa a masných výrobků	493
Šíření tepla (prohřívání)	493
Vliv tepelného zpracování na mikroorganismy	494
Hygiena tepelného zpracování	495
Trvanlivé výrobky	496
Změny u trvanlivých uzenářských výrobků během sušení a zrání	497
Expedice a přeprava masných výrobků	503
Vady uzenářských výrobků v jejich posuzování	504
Vady surovin, polotovarů a hotových masných výrobků	504
Vady polotovarů	505
Vady hotových výrobků	507
Hygiena výroby masových konzerv a polokonzerv (MVDr. O. Zatočil, CSc.)	515
Konzervové obaly	515
Obaly plechové	515

Výroba konzervových plechovek	518
Konzervové sklenice	522
Péče o suroviny a přípravu obalů	524
Suroviny	524
Obaly	525
Plnění, uzavírání, odvzdušnění konzerv	527
Tepelné zpracování konzerv	528
Rozdělení konzerv podle tepelného zpracování a trvanlivosti	528
Zařízení k tepelnému zpracování konzerv	530
Způsoby tepelného zpracování konzerv	532
Prohřívání obsahu konzerv	539
Mikroorganismy v konzervách	542
Kontrola sterilizace	553
Konečná povrchová úprava konzerv	554
Skladování a přeprava konzerv	555
Vady konzerv a jejich posuzování	556
Deformity konzerv	556
Nepravé (dočasné) bombáže	557
Koroze	557
Mapování	561
Černání obsahu konzerv	562
Rezavé skvrny na náplni	563
Změny chuti	563
Ochrana konzervového plechu před korozí a mapováním	565
Ztekucení rosołu	565
Netěsný obal	566
Zažloutnutí povrchu náplně	568
Vady šunek způsobené želatinou	568
Pravé (trvalé) bombáže	569
Posouzení konzerv při bombážích a smyslových odchylkách na základě smyslového a mikrobiologického vyšetření	571
Specifické vady konzervovaných uzenin	573
Hygiena sádla a loje (MVDr. inž. J. Gilka)	575
Složení tukových tkání a tuku	575
Charakteristika tukových pletiv	577
Surovina — druhy vepřového pletiva a hovězího tukového pletiva	577
Hygiena výroby tuku	578
Tržní druhy vepřového pletiva	579
Ošetření	581
Chlazení a skladování pletiv	582
Přeprava tukového pletiva	583
Škvaření a tavení tuku	584
Chlazení tuku	583
Balení tuku	588
Skladování tuku	590
Přeprava tuku	591
Změny v tucích během výroby a skladování	592
Antioxydancia	598
Tržní druhy mastnot	599

Kontrola jakosti	600
Škvarky	600
Přeprava masa a masných výrobků (MVDr. O. Holec, CSc.)	602
Přepravní prostředky	602
Vlastní přeprava	603
Hygiena přepravy	606
Literatura	611
Rejstřík	621
Česko-slovenský slovníček	627

DT 614.9 637.51.53 613.28

Sign.

MATYÁS, ZDENĚK A KOL.

Hygiena potravin I.

P., SZN 1965, 629 str., bar. příloha, obrázky, tabulky

Obecná hygiena potravin – Hygiena masa a masných výrobků – Prvovýroba z hlediska hygieny masa – Výstavba a základní strojní zařízení masných závodů – Ustájení a porážení jatečných zvířat – Veterinární vyšetření jatečných zvířat – Veterinární vyšetření masa a ostatních částí těl jatečných zvířat při porážení a po něm – Veterinární rozhodnutí o mase a ostatních částech jatečných zvířat – Základní vlastnosti masa – Postmortální změny masa – Hygiena chlazení a zmrazování masa – Hygiena přípravy masa pro konzum a prodej – Hygiena výroby uzenin, vařených, pečených a ostatních výrobků – Hygiena výroby masových konzerv a polokonzerv – Hygiena sádla a loje – Přeprava masa a masných výrobků.