

O B S A H

	str.
Ú V O D	3
I. VÝZNAM A VÝVOJ MASNÉHO PRŮMYSLU A ZÁKLADNÍ PRAVIDLA O BEZPEČNOSTI PŘI PRÁCI	4
1. Masný průmysl v socialistickém státě, jeho význam a vývoj	4
Bezpečnostní předpisy v masném průmyslu	5
Ztráty vzniklé nedodržováním bezpečnostních a technologických předpisů a bezpečnostních opatření	8
Pracovní doba	8
První pomoc při úrazu	9
II. STROJE A ZAŘÍZENÍ	10
2. Pracovní stroje	10
Stroje pro výrobu energie	10
Stroje a zařízení v jatkách	11
Stroje a zařízení na zpracování masa	18
Stroje na zpracování živočišných tuků	21
Obsluha strojů	21
3. Údržba strojů	22
III. JATEČNICTVÍ	23
4. Jatečná zvířata	23
Druhy jatečných zvířat	23
Nákup jatečných zvířat	26
Přeprava jatečných zvířat	26
Ustájení a ošetření jatečných zvířat	27
Vlivy působící na jakost masa jatečných zvířat	28
5. Porážení jatečných zvířat	28
6. Ošetření vedlejších a odpadních produktů	30
7. Označení zdravotně nezávadného masa	33

	str.
IV. DĚLENÍ MASA	35
8. Výseková masa	35
9. Výrobní masa	44
10. Dělení masa pro speciální účely	51
V. SKLADOVÁNÍ A PŘÍPRAVA MASA	57
11. Chlazení masa a drobů	57
12. Mrazení masa	59
13. Solení a nakládání masa	61
14. Solení výřezů pro výrobu	67
VI. VÝROBA POLOTOVARU PRO VÝROBU	68
15. Výrobní polotovary	68
16. Polotovary pro speciální výrobky	68
17. Polotovary pro vařené výrobky	70
VII. UZENÁŘSKÁ VÝROBA	73
18. Společná ustanovení pro výrobu a odborná terminologie	73
19. Výroba uzenin z čerstvého masa	85
20. Příprava koření pro uzenářské výrobky	86
21. Příprava střev na výrobu uzenářských výrobků	87
22. Připravenost výrobního zařízení	89
23. Vlastní výroba uzenářských výrobků	89
24. Míchání výrobků	91
25. Uzení a vaření	98
26. Normy a technologie	117
Sekané zboží	120
Měkké salámy	139
Trvanlivé salámy	163
27. Souhrnné tabulky pro některé úkony	180
L I T E R A T U R A	188

. . .