

OBSAH

In memoriam doc. Dr. Jana Hökla	6
1. Vlivy podmiňující jakost masa	9
2. O nasolovaném mase po stránce výživy	25
3. Soli a směsi užívané k nakládání masa	28
4. Použití dusitanů v SSSR	37
5. Solírny a jejich vybavení	39
6. Nakládání do dusičnanového láku	43
7. Několik zkušeností z praxe	51
8. Solení nastříkovaním	54
9. Výroba baconu	60
10. Solení hovězích jazyků po krevních cestách	63
11. Solení hovězích jazyků, určených do konserv	67
12. Prosolenost masa a její výpočet	68
13. Mikroflora láku	72
14. Zvrhnutí láku	76
15. Použití slabých organických kyselin k prodloužení trvanlivosti láku	81
16. Získávání a využití bílkovin z láku	83
17. Vady masa při nakládání	87
18. Hygiena nakládání masa	92
19. Solení drůbeže především nastříkovaním	96
20. Mikrobiologie vzduchu, zvláště solíren	100
Rejstřík	103