

OBSAH

Úvod	5
1. Živočišné a umělé mastnoty	9
2. Složení živočišných mastnot a příčiny vad při výrobě a skladování	17
3. Živočišné tuky a technologie výroby	22
4. Intravitální vlivy na jakost mastnot	26
5. Anatomie tukového pletiva skotu	30
6. Mikroskopie tuku	34
7. Pathologické změny na tukovém pletivu	39
8. Strojní zařízení škvařírů a tavírů	45
9. Výtěžnost loje u skotu podle klasifikace za živa, anatomického rozdělení a pohlaví	54
10. Škvarky, jejich složení a použití	58
11. Sběrny sádla a loje	65
12. Obaly na mastnoty	69
13. Požadavky spotřebitele na mastnoty	74
14. Tuky s hlediska konzervářského průmyslu	76
15. Živočišné mastnoty s hlediska dalšího zpracování	84
16. Mikrobiologie mastnot	89
17. Antioxydantia tuků	92
18. O některých chemických konstantách u tuků	95
19. Tuky a jejich diference	99
20. Vyšetřování tuků ve filtrovaném ultrafialovém světle	102
21. Paznehtní olej	105
Rejstřík	109