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