

11. LITERATURA

- Čebiš, F.R.: Umění košťérské. SNTL, Praha, 1957
- ČSN 56 0031. Párová porovnávací zkouška. 1988.
- ČSN 56 0032. Trojúhelníková zkouška. 1988.
- ČSN 56 0033. Zkouška duo-trio. 1988.
- ČSN 56 0110. Organoleptické posuzování potravinářských výrobků. Základní metody.
- ČSN ISO 8587 Senzorická analýza. Metodologie. Pořadová zkouška. 1993.
- ČSN ISO 8589 Senzorická analýza. Obecná směrnice pro uspořádání sensorického pracoviště. 1993.
- Gajdůšek, S. - Klíčnick, V.: Mlékařství. VŠZ, Brno, 1993.
- Hauf, J.: Nový breviář o víně. Svěpomoc, Praha, 1988.
- Hrudková, A. a kol.: Nealkoholické nápoje. SNTL, Praha, 1989.
- Ingr, I. a kol.: Hodnocení živočišných výrobků (cvičení). VŠZ, Brno, 1993.
- Ingr, I. a kol.: Zpracování zemědělských produktů. VŠZ, Brno, 1993.
- Ingr, I.: Hodnocení a zpracování ryb. VŠZ, Brno, 1994.
- Ingr, I.: Technologie masa. MZLU, Brno, 1996.
- Kopec, K.: Zahradnická kvalitologie. MZLU, Brno, 1997.
- Matušovičová, E. a kol.: Technológia hydinárskeho priemyslu. Príroda, Bratislava, 1986.
- Neumann, R. a kol.: Senzorické skúmanie potravín. Alfa, Bratislava, 1990.
- Pelikán, M. a kol.: Technologie kvasného průmyslu. MZLU, Brno, 1996.
- Pelikán, M.: Hlavní sensorické vlastnosti chleba a pečiva. Výživa a potraviny, 52, 1997, č. 5, s. 156-157.
- Pokorný, J. a kol.: Senzorická analýza potravin. Laboratorní cvičení. VŠCHT, Praha, 1997.
- Pokorný, J.: Metody sensorické analýzy potravin a stanovení sensorické jakosti. ÚZPI, Praha, 1997.

Príbela, A.: Senzorická analýza potravín. SVŠT, Bratislava, 1982.

Príbela, A.: Analýza potravín (cvičenie). STU, Bratislava, 1991.

Vrchlabský, J.: Senzorické hodnocení masa a masných výrobků (I.) Maso, 8, 1997, č.4, s. 35-37.



MILOŠ MAZÁNEK

Výroba a prodej uzenářských specialit

Brno - Husovice, nám. Republiky 6, tel.: 05/ 577 996

UZENÍ TEKUTÝM KOUŘEM

- bez kouřových zplodin

- bez karcinogenních látek

Výrobky firmy oceněny na SALIMĚ'97