

prudce klesá. Vedle těchto konzervovadel lze využít i stabilizujících účinků solí kyselin octové a mléčné a mikrobiálních inhibitorů typu bakteriocinů.

Nezávadnost výrobků musí být zajišťována uplatněním principů systému kritických bodů (HACCP), přičemž ovládací opatření lze shrnout do těchto bodů:

1. Dobře navrhovaná receptura (zejména s ohledem na možné překážky bránící mikrobům v rozmnožování) a kvalifikovaně navržené podmínky údržnosti (teplota, doba spotřeby).
2. Výběr surovin (s ohledem na obsah cizorodých látek a na mikrobiální kontaminaci – mikrobiologicky riziková mohou být vejce, uzeniny, sýry, koření, cibule apod.).
3. Chlazení od surovin až k výrobku a od expedice až k zákazníkovi (dostatečná chladicí kapacita, dostatečné vychlazení, dobrá organizace práce při míchání, kompletaci apod. pro co nejmenší oteplení surovin a výrobků).
4. Spolehlivé dávkování citlivých přísad (sůl, ocet, konzervační látky, stabilizátory).
5. Prevence vniknutí mechanických nečistot (vyloučení nebo evidence a ochrana skleněných a dalších rizikových materiálů, poučení pracovníků).
6. Spolehlivý systém hygieny (osobní hygiena zaměstnanců) a sanitace (přesně vymezená osobní odpovědnost, kontrola účinnosti, princip "čisti, kudy chodíš", podlahy a pracovní plochy co nejsušší, dezinfekce běžných úklidových pomůcek).
7. Dodržování zásad správné výrobní praxe (zvláště prevence křížení cest syrových a opracovaných surovin, oddělení výroby jednotlivých partií výrobků čištěním zařízení apod.).

**Tab. 3.8** Základní technologické operace při výrobě lahůdek

<b>Příjem surovin</b>	<b>Navazování nebo odměřování přísad</b>
Skladování surovin	<b>Míchání</b>
Přípravné operace – mytí, čištění, loupání	<b>Porcování</b>
<b>Rozmrazování ryb, zmrazené zeleniny</b>	Kompletace kusových výrobků
Dělení, krájení, mechanické zpracování	Balení
Marinování, solení ryb	Skladování
Předváření, vaření zeleniny a brambor	Expedice
Chlazení	Rozvoz

### 3.7 Použitá a doporučená literatura

#### **Kapitola 3.1**

Balaščík J. (1975): *Konzervace ovoce a zeleniny*. SNTL Praha.

Dobiáš J. (2002): *Sylaby přednášek z Technologie zpracování ovoce a zeleniny*. Provizorní učební texty. VŠCHT Praha.

Drdák M. (1989): *Technológia rastlinných neúdržných potravín*. Alfa Bratislava.

Kyzlink V. (1988): *Teoretické základy konzervace potravin*. SNTL Praha.

Príbela A., Kaščák J. (1982): *Príručka konzervárenskej technológie*. Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu, Bratislava.

Smith D.S., Cash J.N., Nip W.-K., Hui Y.H. (Edit.) (1997): *Processing vegetables: science and technology*. Technomic Publishing AG, Basilej.

Somogyi L.P., Barrett D.M., Hui Y.H. (Edit.) (1996): *Processing fruits: Science and technology, Volume 1 and 2*. Technomic Publishing AG, Basilej.

#### **Kapitola 3.2**

Association of the Industry of Juices and Nectars from Fruits and Vegetables of the EEC (AIJN) (1999): *Code of Practice for Evaluation of Fruit and Vegetable Juices*. A.I.J.N. Brussels.



- Belitz H. D., Grosch W. (1999): *Food Chemistry*. Springer Verlag, Berlin, Heidelberg.  
 Hrudková A., Markvart J. a kol. (1989): *Nealkoholické nápoje*. SNTL Praha.  
 Potter N.N., Hotchkiss J.H. (1995): *Food Science*. Chapman and Hall, ITP New York.  
 Singhal R. S., Kulkarni P. R., Rege D. V. (1997): *Handbook of Indices of Food Quality and Authenticity*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.

### **Kapitoly 3.3 a 3.4**

- Kolektiv (1995): *Hygiena a technologie masa*. 1. vyd., Brno.  
 Pipek P. (1995): *Technologie masa I*. 4. přepr. vyd., Kostelecké uzeniny. Praha.  
 Pipek P. (1998): *Technologie masa II*. 1.ed. Karmelitánské nakladatelství, Praha.  
 Steinhauser L. a kol. (2000): *Produkce masa*. 1.ed., LAST Brno.  
 Odborné články v časopisech: *Maso*, *Fleischwirtschaft*, *Meat Science*.

### **Kapitola 3.5**

- Davídek J., Janíček G., Pokorný J. (1983): *Chemie potravin*. SNTL, Praha.  
 Kyzlink V. (1988): *Teoretické základy konzervace potravin*. SNTL, Praha.  
 Orel V. (1959): *Vejce, jejich ošetřování a zpracování*. SNTL, Praha.  
 Smirnov V. (1983): *Technológia hydinárskeho priemyslu*. SVTŠ, Bratislava.  
 Solomon S.E. (1991): *Egg and Eggshell Quality*, Wolfe Publ., London.  
 Stadelman W.J., Cotterill O.J.(ed.). (1990): *Egg Science and Technology*, FPP, New York.  
 Ternes, W., Acker, L., Scholtyssek, S. (1994): *Ei und Eiprodukte*, Verlag Paul Parey, Berlin und Hamburg.  
 Zákon o potravinách a tabákových výrobcích č. 110/1997 Sb. po úpravě zákonem č. 306/2000 Sb.  
 Vyhláška č. 326/2001 Sb.  
 Vyhláška č. 147/1998 Sb.  
 Zákon o veterinární péči č. 166/1999 Sb.  
 Vyhláška č. 287/1999 Sb.  
 ČSN 57 21 09, ČNI, 1998  
 ČSN 57 23 01, FÚNM, 1992  
 UN/ECE Standard for Eggs in Shell, 1990  
 Council Regulation (EEC) N° 1907/90  
 Commission Regulation (EEC) N° 1274/91  
 Council Directive 89/437/EHS.

### **Kapitola 3.6**

- Balaščík J. (1983): *Průmyslová výroba pokrmů*. SNTL, Praha.  
 Hrubý J. (1986): *Technologie a technika výroby zmrazených potravin*. SNTL, Praha.  
 Kyzlink V. (1988): *Teoretické základy konzervace potravin*. SNTL/ALFA, Praha.  
 Leistner L., Gorris L.G.M. (1995): *Food Preservation by Hurdle Technology*. Trends Food Sci. Technol. 6, 41-46.  
 Light N., Walker A. (1990): *Cook-Chill Catering: Technology and Management*. Elsevier Science Publishers Ltd., London and New York.  
 Manvell C. (1997): *Minimal Processing of Food*. Food Science and Technology Today, 11, 107-111.  
 Pipek P. (1998): *Technologie masa II*, Karmelitánské nakladatelství, Kostelní Vydří, 283-303.  
 Sedláčková H., Otoupal P. (1998): *Technologie přípravy pokrmů I*, Nakladatelství Fortuna, Praha.  
 Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 107/ 2001 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.  
 Zákon č. 110/ 1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů (ve znění pozdějších předpisů).  
 Zákon č. 258/ 2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů (ve znění pozdějších předpisů).