

Literatura

Obecné monografie

- BALTES, Werner. *Lebensmittelchemie*. 5. Auflage. Berlin : Springer-Verlag, 2000. XV. 470 s. 164. ISBN 3-540-66525-0.
- BELITZ, H.-D.; GROSCH, W.; SCIEBERLE, P. *Food Chemistry*, 5. Auflage. Berlin : Springer-Verlag, 2001. 572 s. ISBN 3-540-41096-1.
- BRANSCHIED, W.; HONIKEL, K.-O.; LEGERJKEN, G.; TROEGER, K. *Qualität Fleisch und Fleischwaren*. 1. Auflage. Berlin : Deutscher Fachverlag GmbH, 1998. 321 s. ISBN 3-87150-513-7.
- HÁLKOVÁ, J.; RUMÍŠKOVÁ, M.; RIEGLOVÁ, J. *Analýza potravin*. 1. vyd. Újezd u Brna : Ivan Straka - vydavatel, 2000. 102 s. ISBN 80-90277-53-5.
- HÁLKOVÁ, J.; RUMÍŠKOVÁ, M.; RIEGLOVÁ, J. *Analýza potravin – laboratorní cvičení*. 1. vyd. Újezd u Brna : Ivan Straka - vydavatel, 2001. 160 s. ISBN 80-86494-03-9.
- CHAN, W.; BROWN, J.; LEE, S.; M., BUSS, D.H. *Meat, Poultry and Game*. 1. vyd. London : The Royal Society of Chemistry, 1995. 161 s., ISBN 0-85186-380-9.
- CHAN, W.; BROWN, J.; CHURCH S.; M., BUSS, D.H. *Meat Products and Dishes*, 1st ed. London : The Royal Society of Chemistry, 1996. 162 s. ISBN 0-85404-809-X.
- INGR, I.; BURYŠKA, J.; SIMEONOVÁ, J. *Hodnocení živočišných výrobků*. 1. vyd. Brno : MZLU, 1993. ISBN 80-7157-088-5.
- INGR, I.; BURYŠKA, J.; SIMEONOVÁ, J. *Hodnocení živočišných výrobků – cvičení*. 1. vyd. Brno : MZLU, 1993. ISBN 80-7157-072-9.
- INGR, Ivo. *Produkce a zpracování masa*. 1. vyd. Brno : MZLU, 2004. 202 s. ISBN 80-7157-719-7.
- PIPEK, Petr. *Technologie masa*. díl 1. Praha : VŠCHT, 1995. 334 s. ISBN 80-70080-174-3.
- PIPEK, Petr. *Technologie masa*. díl 2. Kostelní Vydří : Karmelitánské nakladatelství, 1998. 360 s. ISBN 80-7192-283-8.
- PIPEK, P.; POUR, M. *Hodnocení jakosti živočišných produktů*. 1. vyd. Praha : KUFŘ, 1998. 139 s. ISBN 80-213-0402-1.
- STEINHAUSER, Ladislav. *Produkce masa*. 1. vyd. Tišnov : LAST, 2000. 464 s. ISBN 80-900260-7-9.
- STEINHAUSER, Ladislav. *Hygiena a technologie masa*. 1. vyd. Tišnov : LAST, 1999. 664 s. ISBN 80-900260-4-4.
- VELÍŠEK, J. *Chemie potravin*. 2. vyd. Tábor : OSSIS, 2002. sv. 1. 344 s. sv. 2. 320 s. sv. 3. 368 s. ISBN 80-86659-03-8.
- WOOD, R.; WALLIN, H.; NILSSON, A. *Quality in the Food Analysis Laboratory*. 1st ed. London : The Royal Society of Chemistry, 1998. 312 s. ISBN 0-85404-566-X.

ŽÁČEK, Z.; ŽÁČEK, A. *Potravinářské tabulky*. 1. vyd. Praha : SNTL, 1994. 484 s. ISBN 80-04-24474-2.

Bílkoviny a peptidy

PETERKOVÁ, P.; LAPČÍK L. Kolagen – vlastnosti, modifikace a aplikace. *Chemické listy*, 2000, sv. 94, s. 371-379.

Biogenní aminy

BEUTLING, B.; DOROTHEA, M. *Biogene Amine in der Ernährung*, 1. Auflage. Berlin : Springer - Verlag, 1996. 265 s. ISBN 3-540-60398-0.

KOMPRDA, T.; NEZVALOVÁ, J.; STANDARA, S.; BOVER-CID, S. Effect of starter culture and storage temperature on the content of biogenic amines in dry fermented sausage poličan. *Meat Science*, 2001, vol. 59, p. 267-276.

PAULSEN, P.; BAUER, F. (1996) Occurrence and significance of biogenic amines in meat and meat products. *Meat Focus International* 5, p. 443-445.

PAULSEN, P.; BAUER, F.; VALI, S. (1997) Biogene Amine in Rohwürsten - 1. Methodische Aspekte zur Bestimmung biogener Amine. *Fleischwirtschaft*, 77, s. 271-274.

PAULSEN, P.; BAUER, F. (1997) Biogene Amine in Rohwürsten - 2. Einflußfaktoren für die Bildung biogener Amine in Rohwürsten. *Fleischwirtschaft*, 77, s. 362-364.

ŠMELA, D.; PECHOVÁ, P.; KOMPRDA, T.; KLEJDUS, B.; KUBÁŇ, V. Biogenní aminy v hovězím mase v průběhu skladování. *Chemické listy*, 2004, sv. 98, č. 7, s. 432.

Tuky a lipidy

AKOH, C.C. *Food lipids : Chemistry, nutrition and biotechnology*, New York : M. Dekker, 1998.

KOTYK, ARNOŠT. Klasifikační systém lipidů, Nomenklatura a terminologie. *Chemické listy*, 99, 2005, s. 610-614.

SCHMID, R., D.; VEGER, R. Lipases: interfacial enzymes with attractive applications. *Angewandte Chemie (International edition in English)*, 1998, vol. 37, no. 12, p. 1609 -1633.

Karotenoidy

BRITTON, G.; LIAAEN-JENSEN, S.; PFANDER, H. *Carotenoids. Vol. 1a, Isolation and Analysis*. Bern : Birkhauser Verlag, 1995. 328 p. ISBN 3-7643-2908-4.

CIURDARU, V.; OSIANU, D.; LUJERDEAN, A. β -carotene substrate demonstrates antioxidant activity and identifies natural antioxidant. *Lucrarile sesiunii*

- scientifice – Actualitati in patologia animalelor domestice*, 20-21.11.1994. p. 151-158.
- GOODWIN, T.W. *The biochemistry of the Carotenoids, Vol .2. Animals*. London : Chapman & Hall, 1984. p. 523.
- HOLEŠOVSKÁ, Z.; JAMBOR, V. Dopad dotace β -karotenu na hladinu vitamínu A, vitamínu E, β -karotenu v krevním séru dojnic. *Veterinářství*, 1993, sv. 43, č. 1, s. 3-5.
- CHEW, B.P. β -karoten, other carotenoids push immunity defense. *Feedstuffs*, 1994, vol. 66, no. 18, 17-20, p. 50-51.
- CHEW, B.P. Role of carotenoids push immunity defence. *Feedstuffs*, 1994, vol. 76, no. 9, p. 2804-2811.
- KLAUS, ULRICH. *Comparative Animal Biochemistry*. 1. Auf. Berlin : Springer-Verlag, 1994. 782 s. ISBN 3-540-57420-4-1994.
- MEISL, J. Karotinémie u plemenných býků. *Veterinářství*, 1993, sv. 43, č. 1, s. 10-13.
- MICHAL, G. *Biochemical Pathways : An Atlas of Biochemistry and Molecular Biology*. New York : John Wiley and Sons, Ltd., 1999. 277 p. ISBN 0-471-33130-9.
- NAM-HYANG-MI; MOON-JINSAN; JOO-YISEOK; OH-TAEHO; PARK-YONGHO; HAN-HONGRYUL; NAM-HM; MOON-JS; JOO-YS; OH-TH; PARK-YH; HAN-HR. Study of plasma β -carotene concentration in dairy cows. *Korean Journal of Veterinary Research*, 1999, vol. 39, no. 5, p. 1021-1027.
- NEWMAN, S.A.N.; KNIGHT, T.W.; O-NEIL, K.T.; DEATH, A.F.; RIDLAND, M. Effect of breed on plasma carotene concentration in New Zealand dairy heifers. In. *Proceedings of the new Zealand Society of Animal Production*. 1994. vol. 54, no.7. p. 119-120.
- ŠLAMPOVÁ, A.; SMĚLÁ, D.; VONDRÁČKOVÁ, A.; JANČÁŘOVÁ, I.; KUBÁŇ, V. Stanovení syntetických barviv v potravinách separačními metodami. *Chemické listy*, 2001, sv. 95, s. 163-168.

Vitaminy

- BASSLER, K.H. *Vitamine*, 3. Aufl. Darmstadt : Steinkopff-Verlag, 1989. 148 s. ISBN 3-7985-0785-6.
- UHEROVÁ, R. *Čo vieme o vitamínoch dnes*. 1.vyd. Bratislava : Malé centrum, 2002. s. 144. ISBN 80-968737-0-9.

Glykogen

- MAKOVICKÝ, P.; KULÍŠEK, V.; DEBRÉCENI, O.; ZIMMERMANN, V. Biochemické a biofyzikálne zmeny v kostrovom svalovom tkanive post mortem hospodárskych zvierat. *Maso*, 2003, 4, s. 16-17.

PRZYBYLSKI, W.; VERNIN, P.; MONIN, G. Relationship between glycolytic potential and ultimate pH in bovine, porcine and ovine muscles, *Journal of Muscle Foods*, 5, 1994, 3, p. 245-255.

Minerální látky

INGR, I. Dusitany v masných výrobcích. *Maso*, 2004, čís. 1, s. 56-58.

PETKOV, R. Macro- and microelement contents of game meat. *Khranitelna Promishlenost*, 1988, sv. 37, no. 7, s. 35-36.

RAESAENEN, L.; AHLSTROEM, A.; KYTOEVUORI, P. Nutritional value of game birds. *Suomen-Kemistilehti*, 1972, vol. 45B, no. 10, p. 314-316.

SCHERZ, H.; SENSER, F. *Food composition and nutrition tables 1989/90*, Auf. 4. Stuttgart : Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft GmbH, 1989. 1028 s.

STRMISKOVÁ, G.; STRMISKA, F. Contents of mineral substances in venison. *Nahrung*, 1992, vol. 36, no. 3, s. 307-308.

UHEROVÁ, R.; BUCHTOVÁ, V.; TAKÁCSOVÁ, M. Nutritional factors in game. *Fleischwirtschaft*, 1992, vol. 72, no. 8, p. 1155-1156.

Karotenoidy

BRITTON, G.; LIAAN-JENSEN, S.; PRANDER, H.

MÁKOVICKÝ, P.; KOLÍŠEK, V.; DEBEČEK, O.; ZIMMERMAN, V.

Biocennické a biofyziologické zprávy v kostrovém svalovém tkanivě post níže

(an hospodářských zvířat). *Mas*, 2003, čís. 2, s. 16-17.

(an hospodářských zvířat). *Mas*, 2003, čís. 2, s. 16-17.