

Literatura

Monografie

- CRANE,E.: Honey. A Comprehensive Survey. London, 1975, 608 s.
- DAVÍDEK, J., JANÍČEK, G., POKORNÝ, J.: Chemie potravin, SNTL, Praha, 1983
- HOŘEJŠÍ,J.: Technologie rybné výroby 1. a 2. VÚPP Praha, 1991 a 1992. 194 a 138 s.
- KYZLINK, V.: Teoretické základy konzervace potravin, SNTL, Praha, 1988
- INGR,I.: Technologie masa, MZLU Brno, 1996, 290s.
- INGR,I.: Hodnocení a zpracování ryb. VŠZ Brno, 1994, 106 s.
- INGR,I., BURYŠKA,J., SIMEONOVÁ,J.: Hodnocení živočišných výrobků, VŠZ Brno, 1993, 128s.
- IZÁK,Š. a kol.: Hygiena potravin III - hydina, vajcia, divina, ryby. Příroda Bratislava, 1978, 366s.
- KOLDA,J., KOMÁREK,V.: Anatomie domácích ptáků, SZN Praha 1958, 324 s.
- KOMPRDA,T.: Hygiena potravin, MZLU Brno, 1997, 180s.
- KUBIŠOVÁ,S., HASLBACHOVÁ,H.: Včelařství, VŠZ Brno, 1992, 101s.
- MATYÁŠ, Z. a kol.: Hygiena a technologie mrazírenských a rybích výrobků. SPN Praha,1990, 292 s.
- MOUNTEY,G.J.: Poultry products technology, The Avi Publ. Comp.Inc. Westport, Connecticut, (USA) 1981 (Secont Printing),369s.
- OREL, V.: Vejce, jejich ošetřování a zpracování, SNTL, Praha, 1959
- PIPEK,P.: Technologie masa I, Praha 1998, 4. přepracované vydání, 334s.
- PIPEK,P.: Technologie masa II, Karmelitánské nakladatelství Kostelní Vydří, 1998, 1. vydání, 360s.
- SMIRNOV, V.: Technológia hydinárskeho priemyslu, SVTŠ, Bratislava, 1983
- SOLOMON, S.E.: Egg and Eggshell Quality, Wolfe Publ., London, 1991
- STADELMAN, W.J., COTTERILL, O.J.(ed.): Egg Science and Technology, FPP, New York, 1990
- STEINHAUSER,L. a kol.: Hygiena a technologie masa, LAST Brno 1995, 1. vyd.,664s.
- TERNES, W., ACKER, L., SCHOLTYSSEK, S.: Ei und Eiprodukte, Verlag Paul Parey, Berlin und Hamburg, 1994

Ostatní

- AHN, D.U., SUNWOO, H.H., WOLFE, F.H., SIM, J.S.: Effects of dietary α -linolenic acid and strain of hen on the characteristics of chicken eggs., *Poultry Sci.*, 74 (9), 1995, 1540 – 1547
- ARMSTRONG, H.: Salmonella - free poultry on supermarket shelves. *Meat Int.*, 7 (2), 1997, 16-18
- AYRES, J.C., TAYLOR, B.: Effect of temperature on microbial proliferation in shell eggs., *Appl. Microbiol.*, 4, 1956, 355 – 359
- BELLAIRS, R., HARKNESS, M.L., HARKNESS, R.D.: The vitelline membrane of the hen's egg : a chemical and electron microscopic study., *J. Ultrastruct. Res.*, 8, 1963, 339 – 359
- FARRELL, D.J.: The problems and practicalities of producing an Omega n-3 fortified egg., *Proceedings of the VI European Symposium on the Quality of Egg and Egg Products*, Zaragoza, 1995
- FIEDLEROVÁ, V., BLATNÁ, J., ČERNÁ, J., GABROVSKÁ, D., PICKOVÁ, J. Nutriční hodnota drůbežního masa - *Prům. potravin*, 39 (6), 1988, 325-327
- FISCHER, K.H., LASKAWY, G., GROSCH, W.: Qualitative Analyse von Autoxidationsprodukten des Cholesterols in tierischen Lebensmitteln., *Z. Lebns. Unters. Forsch.*, 181, 1985, 14 – 19
- FRONING, G.W., WEHLING, R.L., CUPPETT, S.L., PIERCE, M.M., NIEMANN, L., HALLE, I.: Effect of dietary fat on performance and fatty acid composition of egg yolk in laying hens, *Arch. Gflkunde.*, 60 (2), 1996, 65 – 72
- HAMID – SAMIMI, M.H., SWARTZEL, K.R., BALL, Jr., H.R.: Flow Behaviour of Liquid Whole Egg During Thermal Treatments., *J. Food Sci.*, 49, 1984, 132 – 136
- HIDALGO, A., ROSSI, M., POMPEI, C.: Furosine as a freshness parameter of shell eggs., *J. Agric. Food Chem.*, 43 (6), 1995, 1673 – 1677
- HOOGENKAMP, H.W.: Innovative geformte Hühnerfleischprodukte. *Fleischwirtschaft*, 78(3), 1998, 190-196
- HOU, H., SINGH, R.K., MURIANA, P.M., STADELMAN, W.J.: Pateurization of intact shell eggs., *Food Microbiol.*, 13 (2), 1996, 93 – 101
- HRABÁNEK, Z.: Světový trh drůbeže a prognóza jeho dalšího vývoje. *Nový venkov*, 10, 1998, 60-63

- INGR, I., BOŽEK, R., MÍKA, O., BAČÁK, V., SIMEONOVÁ, J.: Dynamika postmortálních změn pH v prsní a srehenní svalovině kuřat. *Živ. Vyr.*, 42 (11), 1997, 517-522
- INGR, I., SIMEONOVÁ, J., STÁVKOVÁ, J., PETROVSKÁ, E., DOSTÁL, F.: Cholesterol content in market hen eggs., *Nahrung*, 31, 1987, 933 – 940
- JAINXIN, G., MATSUDA, T., NAKAMURA, R.: Antigenicity of Ovomuroid Remaining in Boiled Shell Eggs., *J. Food Sci.*, 51, 1986, 1448 – 1450
- LITTMANN, S., ACKER, L., SCHULTE, E.: Das Säuremuster in Eiprodukten in Abhängigkeit von der hygienischen Situation (II)., *Z. Lebensm. Unters. Forsch.*, 175, 1982, 106 – 112
- LOSSO, J.N., AKITA, E.N., KIM, H., NAKAI, S.: Immunoglobulin from egg yolk : property, isolation and application., *Proceedings of the VII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products*, Poznaň, 1997
- MENNICKEN, L., WATERLOH, B.: Chemistry of egg white., *Proceedings of the VII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products*, Poznaň, 1997
- MEAD, G.G.: Aplikace HACCP principů v masném průmyslu: Perspektiva ve Velké Británii. *Sborník XXVI. Lenfeldovy a Hoklovy dny*, VFU Brno, 1996, s. 11-21.
- MÍKOVÁ, K.: Aktuální problémy jakosti jatečné drůbeže. *Prům. potravin* 43 (11-12), 1992, 494 - 496
- MÍKOVÁ, K.: Vejce a cholesterol., *Náš chov*, 6, 1997, 40 – 42
- MÍKOVÁ, K., DOLEŽAL, M., VELÍŠEK, J.: Význam nenasycených mastných kyselin n-3 a n-6 v lipidech vaječného žloutku., *Výživa a potraviny* 51 (5), 1996, 130 – 132
- MORGAN – JONES, S.C., MARTIN, I.C.: The microbiology of liquid eggs., *Quality of eggs*, Spelderholt Jubilee Symposia Proceedings, Apeldoorn, 1981
- NARUSHIN, V.G.: The Haugh Units 60 year after – new mathematical vision., *Proceedings of the VII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products*, Poznaň, 1997
- OAKENFULL, D.: Gelling agents., *CRC Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 26, 1987, 1 – 25
- OPLT, J.: Současné rysy drůbežářské výroby v ČR. *Nový venkov*, 10, 1998, 60-61
- PARSONS, A.H.: Structure of egg shell. *Poultry Sci.*, 61, 1982, 2013 – 2021
- PARTMANN, W., SCHLASZUS, H.: Muster freien Aminosäuren in frischen und gelagerten Eiern., *Z. Ernährungswiss.*, 19, 1980, 14 – 20

- PRIVET, O.S., BLANK, M.L., SCHMIT, J.A.: Studies on the composition of egg lipids., J. Food Sci., 27, 1962, 463 – 468
- RÁB, P.: Kolik je na světě druhů ryb. Vesmír, 76, 1997, 8, 435 - 443.
- ROSSI, M., HIDALGO, A., POMPEI, C.: Clasical methods and new proposal for rapid evaluation of shell egg freshness., Proceedings of the VI European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Zaragoza, 1995
- SCHOLTYSSSEK, S.: Tierhaltung und Produktqualität., Züchtungskd., 52, 1981, 410 – 415
- SIEKMAN, D.K.: Extraction of Cholesterol and Other Lipids from Dried Egg Yolk Using Supercritical Carbon Dioxide., J. Food Sci., 55, 1990, 95 – 98
- SIELAFF,H., THIEMIG,F., PIPEK,P.: Jakost a zpracování drůbežího masa, Průmysl potravin, 41 (12), 1990, 659-663
- STATISTICKÁ ROČENKA 1998, Český statistický úřad Praha, 1999, 743s.
- SUGINO, H., et al.: Antioxidative Activity of Egg Yolk Phospholipids., J. Agric. Food Chem., 45 (3), 1997, 551 – 554
- SZALZO, A.M., DICKERSON, R.W., PEELER, J.T., READ, R.B.: The viscosity of egg and egg products., Food Technol., 24, 1970, 1301 – 1307
- TERNES, W., LEITSCH, S.: Chemistry of egg yolk., Proceedings of the VII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Poznaň, 1997
- UHRÍN,V.: Rozdiely v štruktúre medzi bielymi a červenými svalmi vtákov, Živ.Výr. 40 (8), 1995, 337-342
- WOODWARD, S.A.: Egg Protein Gels in Food Gels (ed. by P. Harris), Elsevier Appl. Sci., London, New York, 1990, 175 – 199

Legislativa

- Zákon o potravinách a tabákových výrobcích č. 110/1997 Sb.
- Vyhláška č. 327/1997 Sb.
- Vyhláška č. 147/1998 Sb.
- Veterinární zákon a prováděcí vyhláška – ve schvalovacím řízení
- ČSN 57 21 09, ČNI, 1998
- ČSN 57 23 01, FÚNM, 1992
- ČSN 57 3099 (1983) Zabitá hydina, ÚNM Praha.
- ON 57 2001 (1986) - Opracovanie jatkovej hydiny - technologický postup. ÚNM Praha.
- UN/ECE Standard for Eggs – in – Shell, 1990
- Council Regulation (EEC) N° 1907/90