

**1. OVOCE, ZELENINA, BRAMBORY, HOUBY
A VÝROBKY Z NICH** 5

**1.1 Význam ovoce, zeleniny, brambor a hub
ve výživě, jejich složení** 5

1.1.1 Význam ovoce ve výživě a jeho složení 5

1.1.2 Význam zeleniny ve výživě a její složení 6

1.1.3 Význam brambor ve výživě a jejich složení 6

1.1.4 Význam hub ve výživě a jejich složení 7

1.2 Domácí ovoce 7

1.2.1 Jádrové ovoce 8

1.2.1.1 *Jablka* 8

1.2.1.2 *Hrušky* 8

1.2.2 Peckové ovoce 9

1.2.2.1 *Švestky* 9

1.2.2.2 *Slívy* 10

1.2.2.3 *Třešně* 10

1.2.2.4 *Višně* 10

1.2.2.5 *Meruňky* 11

1.2.2.6 *Broskve* 11

1.2.3 Bobulové ovoce 11

1.2.3.1 *Stolní vinné hrozny* 12

1.2.3.2 *Jahody zahradní* 12

1.2.3.3 *Rybíz* 13

| | | |
|------------|--|-----------------|
| 1.2.3.4 | <i>Angrešt</i> | 13 |
| 1.2.3.5 | <i>Lesní plody</i> | 13 |
| 1.2.3.6 | <i>Šípky</i> | 15 |
| 1.2.4 | <i>Skořápkové ovoce</i> | 15 |
| 1.2.4.1 | <i>Vlašské ořechy a jádra</i> | 15 |
| 1.2.4.2 | <i>Lískové ořechy a jádra</i> | 17 |
| 1.2.5 | <i>Skladování domácího ovoce</i> | 17 |
| 1.3 | Jižní ovoce | 17 |
| 1.3.1 | <i>Citrusové plody</i> | 18 |
| 1.3.1.1 | <i>Citrony</i> | 19 |
| 1.3.1.2 | <i>Pomeranče</i> | 19 |
| 1.3.1.3 | <i>Grapefruity</i> | 20 |
| 1.3.1.4 | <i>Mandarinky</i> | 20 |
| 1.3.1.5 | <i>Ostatní druhy citrusových plodů</i> | 21 |
| 1.3.2 | <i>Ostatní druhy jižního ovoce</i> | 21 |
| 1.3.2.1 | <i>Banány</i> | 21 |
| 1.3.2.2 | <i>Ananas</i> | 22 |
| 1.3.2.3 | <i>Kiwi</i> | 23 |
| 1.3.2.4 | <i>Mango</i> | 24 |
| 1.3.2.5 | <i>Avokádo</i> | 24 |
| 1.3.2.6 | <i>Rambutan</i> | 24 |
| 1.3.2.7 | <i>Tomel</i> | 25 |
| 1.3.2.8 | <i>Mučenky</i> | 26 |
| 1.3.2.9 | <i>Karambola</i> | 26 |
| 1.3.2.10 | <i>Anona</i> | 27 |
| 1.3.2.11 | <i>Granátové jablko</i> | 27 |
| 1.3.2.12 | <i>Kvajava</i> | 28 |
| 1.3.2.13 | <i>Liči</i> | 29 |
| 1.3.2.14 | <i>Papája</i> | 29 |
| 1.3.2.15 | <i>Méně často prodávané druhy jižního ovoce</i> | 30 |
| 1.3.3 | <i>Sušené jižní plody</i> | 30 |
| 1.3.3.1 | <i>Sušené plody</i> | 30 |
| 1.3.3.2 | <i>Sušená semena</i> | 32 |
| 1.3.3.3 | <i>Posuzování jakosti sušených jižních plodů</i> | 34 |
| 1.3.4 | <i>Skladování jižního ovoce</i> | 34 |
| 1.4 | Výrobky z ovoce | 35 ^B |

| | | |
|------------|---|-----------|
| 1.4.1 | Kompoty | 35 |
| 1.4.1.1 | Výroba kompotů | 35 |
| 1.4.1.2 | Tržní druhy kompotů | 36 |
| 1.4.1.3 | Požadavky na jakost kompotů | 36 |
| 1.4.2 | Zmrazené ovocné výrobky | 37 |
| 1.4.2.1 | Výroba zmrazených ovocných výrobků | 37 |
| 1.4.2.2 | Tržní druhy zmrazených ovocných výrobků | 37 |
| 1.4.2.3 | Požadavky na jakost zmrazených ovocných výrobků | 37 |
| 1.4.3 | Sušené ovoce | 38 |
| 1.4.3.1 | Výroba sušeného ovoce | 38 |
| 1.4.3.2 | Tržní druhy sušeného ovoce | 38 |
| 1.4.3.3 | Požadavky na jakost sušeného ovoce | 39 |
| 1.4.4 | Kandované ovoce | 39 |
| 1.4.4.1 | Výroba kandovaného ovoce | 39 |
| 1.4.4.2 | Tržní druhy kandovaného ovoce | 40 |
| 1.4.4.3 | Požadavky na jakost kandovaného ovoce | 40 |
| 1.4.5 | Ovoce v nálevu obsahujícím lihoviny | 40 |
| 1.4.5.1 | Tržní druhy ovoce v nálevu obsahujícím lihoviny | 41 |
| 1.4.5.2 | Požadavky na jakost ovoce v nálevu obsahujícím lihoviny | 41 |
| 1.4.6 | Ovocné pomazánky | 41 |
| 1.4.6.1 | Marmelády | 41 |
| 1.4.6.2 | Džemy | 42 |
| 1.4.6.3 | Povidla | 43 |
| 1.4.6.4 | Ovocné rosoly | 43 |
| 1.4.6.5 | Požadavky na jakost ovocných pomazánek | 43 |
| 1.4.7 | Ovocné polevy | 44 |
| 1.4.8 | Skládování výrobků z ovoce | 44 |
| 1.5 | Čerstvá zelenina | 45 |
| 1.5.1 | Košťálová zelenina | 45 |
| 1.5.1.1 | Hlávkové zelí | 46 |
| 1.5.1.2 | Čínské zelí | 47 |
| 1.5.1.3 | Brokolice | 47 |
| 1.5.1.4 | Hlávková kapusta | 48 |
| 1.5.1.5 | Růžičková kapusta | 49 |
| 1.5.1.6 | Kadeřavá kapusta | 49 |

| | | |
|---------|---------------------------------------|----|
| 1.5.1.7 | <i>Květák</i> | 49 |
| 1.5.1.8 | <i>Kedlubny</i> | 50 |
| 1.5.2 | Kořenová zelenina | 50 |
| 1.5.2.1 | <i>Mrkev</i> | 50 |
| 1.5.2.2 | <i>Celer</i> | 51 |
| 1.5.2.3 | <i>Petržel</i> | 51 |
| 1.5.2.4 | <i>Pastiňák</i> | 52 |
| 1.5.2.5 | <i>Ředkvičky</i> | 53 |
| 1.5.2.6 | <i>Ředkev</i> | 53 |
| 1.5.2.7 | <i>Křen</i> | 54 |
| 1.5.3 | Listová zelenina | 55 |
| 1.5.3.1 | <i>Hlávkový salát</i> | 55 |
| 1.5.3.2 | <i>Rychlené puky salátové čekanky</i> | 56 |
| 1.5.3.3 | <i>Sladký fenykl</i> | 57 |
| 1.5.3.4 | <i>Špenát</i> | 57 |
| 1.5.3.5 | <i>Reveň</i> | 58 |
| 1.5.4 | Lusková zelenina | 58 |
| 1.5.4.1 | <i>Hrachové lusky</i> | 59 |
| 1.5.4.2 | <i>Fazolové lusky</i> | 59 |
| 1.5.5 | Plodová zelenina | 59 |
| 1.5.5.1 | <i>Rajčata</i> | 60 |
| 1.5.5.2 | <i>Paprika</i> | 60 |
| 1.5.5.3 | <i>Lilek</i> | 61 |
| 1.5.5.4 | <i>Tykev</i> | 62 |
| 1.5.5.5 | <i>Okurky</i> | 64 |
| 1.5.5.6 | <i>Melouny</i> | 65 |
| 1.5.6 | Cibulová zelenina | 66 |
| 1.5.6.1 | <i>Cibule</i> | 67 |
| 1.5.6.2 | <i>Česnek</i> | 69 |
| 1.5.6.3 | <i>Pór</i> | 70 |
| 1.5.7 | Stonková zelenina | 71 |
| 1.5.8 | Kořeninová zelenina | 72 |
| 1.5.8.1 | <i>Bazalka</i> | 73 |
| 1.5.8.2 | <i>Dobromysl</i> | 73 |
| 1.5.8.3 | <i>Estragon</i> | 73 |
| 1.5.8.4 | <i>Kopr</i> | 74 |

| | | |
|------------|--|----|
| 1.5.8.5 | <i>Libeček</i> | 74 |
| 1.5.8.6 | <i>Majoránka</i> | 75 |
| 1.5.8.7 | <i>Naťový celer</i> | 75 |
| 1.5.8.8 | <i>Petrželová nať</i> | 75 |
| 1.5.8.9 | <i>Saturejka</i> | 76 |
| 1.5.8.10 | <i>Tymián</i> | 76 |
| 1.5.9 | Skladování čerstvé zeleniny | 76 |
| 1.5.10 | Potraviny příbuzné zelenině a výrobky z nich | 77 |
| 1.5.10.1 | <i>Sójové klíčky</i> | 77 |
| 1.5.10.2 | <i>Mořské řasy</i> | 77 |
| 1.6 | Brambory | 78 |
| 1.6.1 | Odrůdy brambor | 78 |
| 1.6.2 | Tržní druhy konzumních brambor | 79 |
| 1.6.3 | Požadavky na jakost konzumních brambor | 79 |
| 1.6.4 | Nejčastější choroby brambor | 80 |
| 1.6.5 | Skladování brambor | 81 |
| 1.7 | Houby | 82 |
| 1.7.1 | Požadavky na jakost čerstvých hub | 83 |
| 1.7.2 | Skladování čerstvých hub | 83 |
| 1.8 | Výrobky ze zeleniny, brambor a hub | 83 |
| 1.8.1 | Výrobky ze zeleniny | 83 |
| 1.8.1.1 | <i>Sterilovaná zelenina</i> | 84 |
| 1.8.1.2 | <i>Nakládaná zelenina</i> | 84 |
| 1.8.1.3 | <i>Zmrazená zelenina</i> | 85 |
| 1.8.1.4 | <i>Sušená zelenina</i> | 86 |
| 1.8.1.5 | <i>Zelenina v soli</i> | 86 |
| 1.8.1.6 | <i>Zeleninové pomazánky</i> | 86 |
| 1.8.1.7 | <i>Zeleninové protlaky</i> | 87 |
| 1.8.1.8 | <i>Skladování výrobků ze zeleniny</i> | 87 |
| 1.8.2 | Výrobky z brambor | 88 |
| 1.8.2.1 | <i>Sušené polotovary bramborových jídel</i> | 88 |
| 1.8.2.2 | <i>Extrudované výrobky z brambor</i> | 88 |
| 1.8.2.3 | <i>Smažené bramborové lupínky</i> | 89 |
| 1.8.2.4 | <i>Zmrazené výrobky z brambor</i> | 89 |
| 1.8.3 | Výrobky z hub | 90 |
| 1.8.3.1 | <i>Sušené houby</i> | 90 |

| | |
|--|------------|
| 1.8.3.2 Sterilované houby | 90 |
| Shrnutí učiva | 91 |
| Kontrolní otázky | 94 |
| 2 MASO A MASNÉ VÝROBKY | 95 |
| 2.1 Význam masa ve výživě | 95 |
| 2.2 Maso jatečných zvířat | 96 |
| 2.2.1 Vlivy působící na jakost masa před porážkou | 97 |
| 2.2.2 Porážka jatečných zvířat | 97 |
| 2.2.3 Zrání masa | 97 |
| 2.2.4 Zdravotní nezávadnost masa jatečných zvířat a jeho veterinární označování | 98 |
| 2.2.5 Jatečné produkty | 99 |
| 2.2.6 Výsekové maso | 99 |
| 2.2.6.1 Hlediska třídění výsekového masa | 99 |
| 2.2.6.2 Hovězí maso | 100 |
| 2.2.6.3 Vepřové maso | 102 |
| 2.2.6.4 Telecí maso | 103 |
| 2.2.6.5 Skopové maso | 104 |
| 2.2.6.6 Jehněčí a kůzlečí maso | 105 |
| 2.2.6.7 Koňské maso | 105 |
| 2.2.6.8 Zmrazené maso | 105 |
| 2.2.7 Ostatní jatečné produkty | 106 |
| 2.2.7.1 Droby | 106 |
| 2.2.7.2 Krev | 108 |
| 2.2.7.3 Výsekové kosti | 108 |
| 2.2.7.4 Střeva | 108 |
| 2.2.8 Požadavky na jakost masa | 109 |
| 2.2.9 Vady masa | 109 |
| 2.2.9.1 Vady masa, způsobené cizopasníky | 109 |
| 2.2.9.2 Ostatní vady masa | 110 |
| 2.2.10 Skladování masa | 111 |
| 2.3 Drůbež | 112 |
| 2.3.1 Drůbež a její rozdělení | 112 |
| 2.3.2 Význam drůbeže pro výživu | 112 |

| | |
|--|-----|
| 2.3.3 Tržní druhy drůbeže | 113 |
| 2.3.4 Požadavky na jakost drůbeže | 114 |
| 2.3.5 Vady drůbeže | 114 |
| 2.3.6 Skladování drůbeže | 116 |
| 2.4 Zvěřina | 116 |
| 2.4.1 Lovná zvěř | 116 |
| 2.4.2 Rozdělení lovné zvěře | 116 |
| 2.4.3 Význam zvěřiny pro výživu | 117 |
| 2.4.4 Lov a ošetření zvěře po odstřelu | 118 |
| 2.4.5 Tržní druhy zvěřiny | 118 |
| 2.4.6 Požadavky na jakost zvěřiny | 119 |
| 2.4.7 Vady zvěřiny | 120 |
| 2.4.8 Skladování zvěřiny | 121 |
| 2.5 Ostatní drobná hospodářská zvířata | 122 |
| 2.5.1 Zabití králíci | 122 |
| 2.5.2 Zabité nutrie | 122 |
| 2.5.3 Skladování ostatních drobných hospodářských zvířat | 123 |
| 2.6 Ryby a rybí výrobky | 123 |
| 2.6.1 Ryby | 123 |
| 2.6.1.1 Význam ryb pro výživu | 123 |
| 2.6.1.2 Tržní druhy ryb | 125 |
| 2.6.1.3 Požadavky na jakost ryb | 126 |
| 2.6.1.4 Skladování a ošetřování ryb | 126 |
| 2.6.2 Rybí výrobky | 127 |
| 2.6.2.1 Rybí výrobky zmrazené | 128 |
| 2.6.2.2 Rybí výrobky solené | 128 |
| 2.6.2.3 Rybí výrobky uzené | 130 |
| 2.6.2.4 Rybí výrobky marinované | 131 |
| 2.6.2.5 Skladování rybích výrobků | 132 |
| Ostatní živočišné produkty moře | 133 |
| 2.7.1 Korýši | 133 |
| 2.7.1.1 Raci | 133 |
| 2.7.1.2 Krabi | 136 |
| 2.7.2 Měkkýši | 136 |
| 2.7.2.1 Mlži | 136 |
| 2.7.2.2 Hlavonožci | 138 |
| 2.7.3 Skladování korýšů a měkkýšů | 139 |

| | |
|--|-----|
| 2.8 Výrobky z masa | 140 |
| 2.8.1 Masné výrobky | 140 |
| 2.8.1.1 <i>Uzené maso</i> | 140 |
| 2.8.1.2 <i>Drobné masné výrobky</i> | 141 |
| 2.8.1.3 <i>Měkké salámy</i> | 142 |
| 2.8.1.4 <i>Trvanlivé masné výrobky</i> | 144 |
| 2.8.1.5 <i>Vařené masné výrobky</i> | 144 |
| 2.8.1.6 <i>Pečené masné výrobky</i> | 145 |
| 2.8.1.7 <i>Speciální masné výrobky</i> | 146 |
| 2.8.1.8 <i>Ostatní masné výrobky</i> | 147 |
| 2.8.1.9 <i>Spotřebitelsky balené masné výrobky</i> | 147 |
| 2.8.2 <i>Drůbeží masné výrobky</i> | 147 |
| 2.8.3 Požadavky na jakost masných výrobků | 148 |
| 2.8.4 Vady masných výrobků | 148 |
| 2.8.5 Skladování masných výrobků | 149 |
| 2.9 Masové konzervy a polokonzervy | 150 |
| 2.9.1 Výroba masových konzerv a polokonzerv | 150 |
| 2.9.2 Rozdělení masových konzerv a polokonzerv | 151 |
| 2.9.2.1 <i>Tržní druhy konzerv a polokonzerv z masa jatečných zvířat</i> | 152 |
| 2.9.2.2 <i>Tržní druhy drůbežích konzerv a polokonzerv</i> | 152 |
| 2.9.2.3 <i>Tržní druhy zvěřinových konzerv</i> | 153 |
| 2.9.2.4 <i>Tržní druhy rybích konzerv a polokonzerv</i> | 153 |
| 2.9.2.5 <i>Tržní druhy konzerv z ostatních živočišných produktů moře</i> | 153 |
| 2.9.3 Požadavky na jakost masových konzerv a polokonzerv | 154 |
| 2.9.4 Vady masových konzerv a polokonzerv | 154 |
| 2.9.5 Skladování masových konzerv a polokonzerv | 158 |
| <i>Shrnutí učiva.</i> | 158 |
| <i>Kontrolní otázky</i> | 162 |

3. MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKÝ 164

| | |
|--|-----|
| 3.1 Mléko. | 164 |
| 3.1.1 Tvorba mléka | 164 |
| 3.1.2 Chemické složení mléka a jeho význam ve výživě | 164 |

| | | |
|------------|--|-----|
| 3.1.3 | Mikroflóra mléka | 166 |
| 3.1.4 | Získávání mléka | 168 |
| 3.1.5 | Základní mlékárenské ošetření mléka | 168 |
| 3.1.5.1 | <i>Etapy základního mlékárenského ošetření mléka.</i> | 168 |
| 3.1.5.2 | <i>Čištění mléka a oddělení smetany</i> | 168 |
| 3.1.5.3 | <i>Homogenizace mléka</i> | 168 |
| 3.1.5.4 | <i>Tepelné ošetření a zchlazení mléka</i> | 169 |
| 3.1.5.5 | <i>Úprava obsahu tuku v mléce (standardizace, egalizace)</i> | 170 |
| 3.1.6 | Skladování mlékárensky ošetřeného mléka v mlékámě | 170 |
| 3.1.7 | Tržní druhy mléka | 170 |
| 3.1.8 | Posuzování jakosti mléka | 171 |
| 3.1.9 | Skladování mléka | 171 |
| 3.2 | Tekuté mléčné výrobky | 172 |
| 3.2.1 | Konzumní smetana | 172 |
| 3.2.1.1 | <i>Výroba konzumní smetany</i> | 172 |
| 3.2.1.2 | <i>Tržní druhy konzumní smetany</i> | 173 |
| 3.2.1.3 | <i>Požadavky na jakost konzumní smetany</i> | 173 |
| 3.2.1.4 | <i>Výrobky příbuzné konzumní smetaně</i> | 174 |
| 3.2.2 | Ochucené mléko | 174 |
| 3.2.3 | Skladování tekutých mléčných výrobků | 174 |
| 3.3 | Zakysané mléčné výrobky | 174 |
| 3.3.1 | Význam zakysaných mléčných výrobků pro výživu | 174 |
| 3.3.2 | Výroba zakysaných mléčných výrobků | 175 |
| 3.3.3 | Rozdělení zakysaných mléčných výrobků | 176 |
| 3.3.4 | Jogurt | 176 |
| 3.3.4.1 | <i>Typy jogurtů</i> | 177 |
| 3.3.4.2 | <i>Třídění jogurtů podle obsahu tuku</i> | 178 |
| 3.3.4.3 | <i>Třídění jogurtů podle trvanlivosti</i> | 179 |
| 3.3.4.4 | <i>Výrobky příbuzné jogurtům</i> | 179 |
| 3.3.5 | Kysaná smetana | 180 |
| 3.3.6 | Ostatní zakysané mléčné výrobky | 180 |
| 3.3.6.1 | <i>Kysané mléko</i> | 180 |
| 3.3.6.2 | <i>Acidofilní mléko</i> | 181 |
| 3.3.6.3 | <i>Biokys</i> | 181 |
| 3.3.6.4 | <i>Kefírové mléko</i> | 181 |
| 3.3.6.5 | <i>Podmáslí</i> | 181 |

| | | |
|------------|---|----------|
| 3.3.6.6 | <i>Požadavky na jakost ostatních zakysaných mléčných výrobků.</i> | 182 |
| 3.3.7 | Skladování zakysaných mléčných výrobků | 182 |
| 3.4 | Srážení mléka | 182 |
| 3.5 | Tvaroh a tvarohové speciality | 183 |
| 3.5.1 | Význam tvarohu a tvarohových specialit pro výživu | 183 |
| 3.5.2 | Tvaroh | 183 |
| 3.5.2.1 | <i>Tržní druhy tvarohu</i> | 183 |
| 3.5.2.2 | <i>Výroba tvarohu</i> | 184 |
| 3.5.2.3 | <i>Posuzování jakosti tvarohu</i> | 184 |
| 3.5.3 | Tvarohové speciality | 185 |
| 3.5.4 | Skladování tvarohu a tvarohových specialit | 185 |
| 3.6 | Sýry | 185 |
| | Tabulka - Podrobnější rozdělení sýrů podle výroby | 186 -187 |
| 3.6.1 | Význam sýrů pro výživu | 188 |
| 3.6.2 | Přírodní sýry | 188 |
| 3.6.2.1 | <i>Rozdělení přírodních sýrů</i> | 188 |
| 3.6.2.2 | <i>Výroba přírodních sýrů</i> | 188 |
| 3.6.3 | Sladké sýry | 189 |
| 3.6.3.1 | <i>Měkké sýry</i> | 189 |
| 3.6.3.2 | <i>Tvrdé sýry</i> | 191 |
| 3.6.3.3 | <i>Plísňové sýry</i> | 194 |
| 3.6.3.4 | <i>Ovčí sýry</i> | 196 |
| 3.6.3.5 | <i>Porcování sladkých sýrů</i> | 197 |
| 3.6.4 | Kyselé sýry | 198 |
| 3.6.4.1 | <i>Čerstvé kyselé sýry</i> | 198 |
| 3.6.4.2 | <i>Kyselé sýry zrající</i> | 199 |
| 3.6.5 | Tavené sýry | 199 |
| 3.6.5.1 | <i>Výroba tavených sýrů</i> | 199 |
| 3.6.5.2 | <i>Tržní druhy tavených sýrů</i> | 200 |
| 3.6.5.3 | <i>Požadavky na jakost tavených sýrů</i> | 200 |
| 3.6.5.4 | <i>Skladování tavených sýrů</i> | 201 |
| 3.6.6 | Posuzování jakosti sýrů | 201 |
| 3.7 | Zahuštěné mléčné výrobky | 202 |
| 3.7.1 | Výroba zahuštěných mléčných výrobků | 202 |
| 3.7.2 | Tržní druhy zahuštěných mléčných výrobků | 202 |

| | | |
|----------|--|-----|
| 3.7.3 | Posuzování jakosti zahuštěných mléčných výrobků | 202 |
| 3.7.4 | Skladování zahuštěných mléčných výrobků | 203 |
| | 3.8 Sušené mléčné výrobky | 203 |
| 3.8.1 | Výroba sušených mléčných výrobků | 203 |
| 3.8.2 | Tržní druhy sušených mléčných výrobků | 204 |
| 3.8.3 | Posuzování jakosti sušených mléčných výrobků | 204 |
| 3.8.4 | Skladování sušených mléčných výrobků | 204 |
| | 3.9 Mražené mléčné výrobky | 205 |
| 3.9.1 | Výroba mražených mléčných výrobků | 205 |
| 3.9.2 | Tržní druhy mražených mléčných výrobků | 205 |
| 3.9.3 | Posuzování jakosti mražených mléčných výrobků | 205 |
| 3.9.4 | Skladování mražených mléčných výrobků | 206 |
| | 3.10 Mléčné lahůdky | 206 |
| | 3.11 Mlékárenské máslo | 207 |
| 3.11.1 | Význam mlékárenského másla pro výživu | 207 |
| 3.11.2 | Výroba mlékárenského másla | 208 |
| 3.11.3 | Tržní druhy mlékárenského másla | 209 |
| 3.11.3.1 | <i>Běžné druhy mlékárenského másla</i> | 209 |
| 3.11.3.2 | <i>Speciální druhy mlékárenského másla</i> | 209 |
| 3.11.4 | Posuzování jakosti mlékárenského másla | 210 |
| 3.11.4.1 | <i>Hodnocení jakosti mlékárenského másla</i> | 210 |
| 3.11.4.2 | <i>Senzorické požadavky na jakost čerstvého mlékárenského másla, čerstvého mlékárenského másla se smetanovým zákysem a jakostního zmrazeného mlékárenského másla</i> | 211 |
| 3.11.4.3 | <i>Senzorické požadavky na jakost stolního mlékárenského másla</i> | 211 |
| 3.11.4.4 | <i>Senzorické požadavky na jakost pomazánkového másla</i> | 211 |
| 3.11.4.5 | <i>Senzorické požadavky na jakost ostatních speciálních druhů másla</i> | 212 |
| 3.11.5 | Skladování mlékárenského másla | 212 |
| | <i>Shrnutí učiva</i> | 212 |
| | <i>Kontrolní otázky</i> | 217 |

| | |
|---------------|-----|
| 4 TUKY | 219 |
|---------------|-----|

| | |
|---|-----|
| 4.1 Význam tuků ve výživě | 220 |
| 4.2 Tuky jako potravinářské zboží a jejich rozdělení | 220 |
| 4.3 Rostlinné oleje | 220 |
| 4.3.1 Přednosti rostlinných olejů oproti živočišným tukům | 220 |
| 4.3.2 Suroviny pro výrobu rostlinných olejů | 221 |
| 4.3.3 Výroba rostlinných olejů | 221 |
| 4.3.3.1 <i>Výroba surových olejů</i> | 221 |
| 4.3.3.2 <i>Rafinace surových olejů</i> | 222 |
| 4.3.3.3 <i>Speciální úprava potravinářských olejů</i> | 223 |
| 4.3.4 Tržní druhy rostlinných olejů | 223 |
| 4.3.4.1 <i>Panenské oleje</i> | 223 |
| 4.3.4.2 <i>Rafinované rostlinné oleje</i> | 224 |
| 4.3.5 Posuzování jakosti rostlinných olejů | 225 |
| 4.4 Živočišné tuky | 225 |
| 4.4.1 Vepřové sádlo | 225 |
| 4.4.1.1 <i>Syrové vepřové sádlo</i> | 225 |
| 4.4.1.2 <i>Škvařené vepřové sádlo</i> | 226 |
| 4.4.1.3 <i>Ostatní výrobky z vepřového sádla.</i> | 227 |
| 4.4.2 Husí sádlo | 228 |
| 4.4.2.1 <i>Syrové husí sádlo</i> | 229 |
| 4.4.2.2 <i>Škvařené husí sádlo</i> | 229 |
| 4.4.3 Lůj | 229 |
| 4.4.3.1 <i>Hovězí lůj</i> | 229 |
| 4.4.4. Trány | 230 |
| 4.5 Upravované tuky. | 231 |
| 4.5.1 Margarín | 231 |
| 4.5.1.1 <i>Výroba margarínu</i> | 231 |
| 4.5.1.2 <i>Tržní druhy margarínu.</i> | 232 |
| 4.5.1.3 <i>Posuzování jakosti margarínu</i> | 233 |
| 4.5.2 Ztužené pokrmové tuky | 233 |
| 4.5.2.1 <i>Ztužování (hydrogenace) tekutých tuků</i> | 233 |
| 4.5.2.2 <i>Výroba ztužených pokrmových tuků</i> | 234 |
| 4.5.2.3 <i>Tržní druhy ztužených pokrmových tuků</i> | 234 |
| 4.5.2.4 <i>Posuzování jakosti ztužených pokrmových tuků</i> | 235 |
| 4.6 Přepalování tuků | 235 |
| 4.7 Skladování tuků | 236 |

| | |
|--|-----|
| 4.7.1 Žluknutí tuků | 236 |
| 4.7.2 Podmínky správného skladování tuků | 237 |
| <i>Shrnutí učiva.</i> | 237 |
| <i>Kontrolní otázky</i> | 240 |

5. LABORATORNÍ CVIČENÍ - SMYSLOVÉ HODNOCENÍ POTRAVINÁŘSKÝCH VÝROBKŮ PODLE NOREM242

| | |
|--|------------|
| 5.1 Metodika a organizační příprava laboratorního cvičení | 242 |
| 5.2 Vlastní cvičné smyslové hodnocení vybraných druhů potravinářského zboží | 243 |
| 5.2.1 Smyslové hodnocení pomeranče | 243 |
| 5.2.2 Smyslové hodnocení špekáčku | 244 |
| 5.2.3 Smyslové hodnocení masové konzervy - játrová paštika | 244 |
| 5.2.4 Smyslové hodnocení krémového sýra | 245 |
| 5.2.5 Smyslové hodnocení smetanového krému | 245 |
| 5.2.6 Smyslové hodnocení bílého jogurtu | 246 |
| 5.2.7 Smyslové hodnocení čerstvého mlékárenského másla | 246 |

| | |
|------------------------|------------|
| OBSAH | 249 |
|------------------------|------------|