

<b>1. ÚVOD DO PROBLÉMU</b>	<b>6</b>
1.1. Trvanlivost (údržnost) rybiho masa	6
1.2. „Ěčka“ v potravinách	7
1.3. Praktické pozadí testované technologie	7
<b>2. CÍL</b>	<b>8</b>
<b>3. MÍSTO, KDE SE TECHNOLOGIE OVĚŘOVALA</b>	<b>9</b>
<b>4. POPIS TECHNOLOGIE A VÝSLEDKY</b>	<b>9</b>
4.1. Materiál a metodický postup	9
4.1.1. Experimentální ryby	9
4.1.2. Vybrané přípravky a jejich charakteristika	10
4.1.3. Aplikace aditiv na rybí svalovinu	11
4.1.4. Popis ošetření svaloviny v praktických podmínkách	12
4.1.5. Použité metody hodnocení kvality svaloviny testovaných ryb	15
4.1.6. Statistická analýza	17
4.2. Výsledky testování	17
4.2.1. Technologický postup ošetření rybí svaloviny	17
4.2.2. Výsledky mikrobiologických analýz	19
4.2.3. Výsledky analýz oxidace lipidů a proteinů	22
4.2.4. Výsledky senzorické analýzy	24
4.2.5. Shrnutí testování	28
<b>5. EKONOMICKÝ PŘÍNOS TECHNOLOGIE</b>	<b>29</b>
<b>6. UPLATNĚNÍ TECHNOLOGIE VE VÝROBĚ</b>	<b>30</b>
<b>7. SEZNAM LITERATURY</b>	<b>31</b>