

Jak poznáme kvalitu? DRŮBEŽÍ MASO A DRŮBEŽÍ MASNÉ VÝROBKY

MVDr. František Mates

VĚDECKÁ KNIZOVNA V OLOMOUCKU

SEZN.

1 - 309 - 504

OBSAH

Předmluva	1
ÚVOD – OBECNÁ CHARAKTERISTIKA	2
PLEMENA A UŽITKOVÉ TYPY DRŮBEŽE	3
SPOTŘEBA, VÝROBA, OBCHOD	4
ZPŮSOB CHOVU A ZPŮSOB ZPRACOVÁNÍ	5
ČLENĚNÍ JATEČNĚ UPRAVENÝCH TĚL DRŮBEŽE PODLE DRUHŮ A KATEGORIÍ	7
Druhy a kategorie drůbeže	7
Jateční úpravy	8
Jakostní třídy drůbeže	9
OZNAČOVÁNÍ A KVALITA	10
Pojmy a terminologie	10
Označování drůbežního masa	11
Identifikační označení živočišných produktů	12
Označení drůbežích masných výrobků	13
Posouzení kvality drůbežního masa a masných výrobků	15
Dobrovolné značky	16
Podmínky prodeje drůbežního masa a drůbežích masných výrobků	18
Specifika prodeje na trzích	19
VÝZNAM DRŮBEŽÍHO MASU VE VÝŽIVĚ	19
MÝTY O DRŮBEŽÍM MASE – DOTAZY SPOTŘEBITELE	20
Slovo o autorovi	22
Edice – Jak poznáme kvalitu?	23