

Obsah:	
1 Úvod	5
2 Produkce a spotřeba masa	6-9
3 Výživové aspekty konzumace masa	9-10
4 Chemické složení masa a stanovení základních složek	10-20
4.1 Voda	10
4.2 Bílkoviny	11-16
4.2.1 Sarkoplazmatické bílkoviny	13-14
4.2.2 Myofibrilární bílkoviny	14-15
4.2.3 Stromatické bílkoviny	15-16
4.3 Lipidy	17-18
4.4 Extraktivní látky	18-19
4.5 Minerální látky	19-20
4.6 Vitaminy	20
5 Fyzikální vlastnosti	20-24
5.1 Texturní vlastnosti	21-22
5.2 Remise	22
5.3 Elektrické vlastnosti	22
5.4 Hodnota pH	23
5.5 Redox potenciál	23-24
6 Jakostní ukazatele	24-31
6.1 Mikrobiologické vlastnosti	24-26
6.2 Senzorické vlastnosti	26-29
6.3 Kulinární vlastnosti	30
6.4 Výživová hodnota	30-31
7 Nákup jatečných zvířat a zpeněžování masa	31-45
7.1 Zpeněžování jatečných prasat	32-39
7.1.1 Systém SEUROP	32-33
7.1.2 Metody klasifikace	33-39
7.2 Zpeněžování skotu	39-41
7.3 Zpeněžování ovcí	41-44
7.4 Požadavky na klasifikátora	44
7.5 Označování JUT jatečných zvířat třídou jakosti	44-45
8 Veterinární prohlídka	45-56
8.1 Prohlídka před poražením	45-46
8.2 Prohlídka po poražení	46-49
8.3 Laboratorní zkoušky	49-56
9 Označování	57-58
10 Bourání masa pro výsek a výrobu	58-67
10.1 Vybavení bouráren	59-62
10.2 Bourání JUT skotu, telat a prasat	62-67
11 Výroba mletého masa, masných polotovarů a MSO	67-70

11.1 Mleté maso	67
11.2 Masný polotovar	67-68
11.3 Maso strojně oddělené	68-70
11.3.1 Suroviny pro výrobu	69
11.3.2 Výrobní zařízení	69-70
11.3.3 Detekce MSO v masných výrobcích	70
12 Požadavky na masnou výrobu	70-144
12.1 Struktura masných výrobků	72-73
12.2 Suroviny pro masnou výrobu	73-88
12.2.1 Výrobní maso	74-77
12.2.2 Vedlejší jatečné suroviny	77-78
12.2.3 Další jatečné produkty	79-83
12.2.4 Suroviny a přísady	84-88
12.3 Charakteristika a členění masných výrobků	88-90
12.4 Hlavní technologické operace při výrobě masných výrobků	90-128
12.4.1 Solení	90-93
12.4.2 Mělnění	93-94
12.4.3 Míchání	94
12.4.4 Nastříkování	95
12.4.5 Masírování	96-97
12.4.6 Narážení a tvarování	97-98
12.4.7 Tepelné opracování	98-107
12.4.7.1 Receptury masných výrobků	108-123
12.4.7.2 Praktické příklady uzení	124-127
12.4.8 Chlazení masných výrobků	127-128
12.4.9 Sušení	128
12.5 Mikrobiologie masných výrobků	129-131
12.6 Vady masa a masných výrobků	131-144
12.6.1 Vady masa	131-134
12.6.2 Vady masných výrobků	134-138
12.6.3 Vady senzorické	138-143
12.6.4 Vady v důsledku kontaminující mikroflóry	143-144
13 Balení	144-152
13.1 Členění obalů masných výrobků	145-148
13.2 Proces balení	148-152
14 Označování masa a masných výrobků a jejich uvádění na trh	152-155
15 Provozní a sanitační řád masné výroby	155-159
15.1 Sanitace dle sanitačních plánů	156-158
15.2 Mytí udírny Bastra na tekutý kouř	158-159
16 Legislativa	160-161
17 Použitá literatura	162-166