

Předmluva

1. ÚVOD	str.	5
2. RYBY POTRAVINOVĚ VÝZNAMNÉ		7
2.1. Stavba a složení rybího těla		7
2.2. Potravinově významné sladkovodní ryby ČR		9
2.3. Potravinově významné mořské ryby		19
2.4. Světový rybolov		26
3. JAKOST RYB A RYBÍHO MASA		29
3.1. O jakosti potravin obecně		29
3.2. Hodnocení jakosti ryb		30
3.2.1. Sladkovodní tržní ryby ČR		31
3.2.2. Jakost ryb podle legislativy platné v ČR v roce 2004		38
3.3. Chemické složení rybího masa		45
3.4. Nutriční hodnota rybího masa		50
3.5. Smyslové vlastnosti rybího masa		51
3.6. Kulinární vlastnosti rybího masa		51
3.7. Postmortální změny v rybí svalovině a v mase		52
3.7.1. Autolýza masa		52
3.7.2. Mikrobiální proteolýza masa		54
4. ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST RYB A RYBÍHO MASA		56
4.1. Ochrana živých ryb před týráním		56
4.2. Zdravotní stav ryb		57
4.3. Prodej sladkovodních ryb		57
4.4. Veterinární vyšetřování a posouzení ryb		58
4.5. Veterinární požadavky na importované mořské ryby a mořské produkty		60
4.6. Zdravotní rizika z ryb a rybích výrobků		60
4.6.1. Parazitární onemocnění z ryb		61
4.6.2. Bakteriální infekce z ryb		62
4.6.3. Bakteriální alimentární intoxikace		64
4.6.4. Virová onemocnění		65
4.6.5. Intoxikace biotoxiny ryb		65
4.6.6. Intoxikace chemickými cizorodými látkami		67
5. RYBA JAKO VELMI NEÚDRŽNÁ SUROVINA A POTRAVINA		69
5.1. Charakteristika neúdržných potravin		69
5.2. Formy mikrobiálního kažení potravin		73
5.3. Obrana proti rozkladné činnosti mikroorganismů		74
5.4. Charakteristika abiotických metod konzervace potravin		76
5.5. Anabiotické metody konzervace potravin		77
5.6. Hydrolytické žluknutí tuků		78
5.7. Oxidace lipidů		79
6. ZPRACOVÁNÍ RYB		82
6.1. Průmyslové zpracování sladkovodních ryb		82
6.1.1. Usmrcení ryb a jejich úprava		83
6.1.2. Odstranění šupin		83
6.1.3. Odstranění vnitřností, hlavy a ploutví		84
6.1.4. Půlení, porcování, filetování		84
6.1.5. Praní		84
6.1.6. Prodlužování údržnosti čerstvého rybího masa		85
6.1.7. Strojní oddělování rybího masa		85

6.1.8.	Zmrazování sladkovodních ryb	86
6.1.9.	Uzení sladkovodních ryb	87
6.2.	Zpracování mořských ryb	88
6.2.1.	Ošetření a zpracování ryb na rybářských lodích	88
6.2.2.	Veterinární kontrola dovážených produktů rybolovu	89
6.2.3.	Zpracování zmrazených mořských ryb	90
6.2.4.	Rozmrazování ryb	91
6.2.5.	Praní a třídění ryb	92
6.2.6.	Kuchání a filetování ryb	93
6.2.7.	Uzení ryb	94
6.2.8.	Solení ryb	95
6.2.9.	Marinování ryb	96
6.2.10.	Rybí polokonzervy a konzervy	97
6.2.11.	Speciální rybí výrobky	99
7.	LITERATURA	100

Přílohy