

OBSAH

PRODUKCE A ZPRACOVÁNÍ DRŮBEŽE	3
1. Produkce a spotřeba drůbežího masa	3
2. Nákup drůbeže	3
3. Vyskladňování drůbeže.....	6
4. Transport drůbeže	6
5. Porážení drůbeže.....	7
5. 1. Požadavky na provozy v nichž se zachází s potravinami živočišného původu	7
5. 1.1. Obecné požadavky	7
5. 1.2. Speciální požadavky na drůbeží jatky	8
5. 2. Porážení drůbeže	8
5.3. Navěšování drůbeže	9
5. 4. Omračování drůbeže	10
5. 5. Vykřívání drůbeže	11
5. 6. Napařování drůbeže	11
5. 7. Škubání drůbeže.....	12
5. 8. Voskování drůbeže.....	13
5. 9. Kuchání drůbeže	14
5. 10. Prohlídka drůbeže	15
5. 10. 1. Předporážkové vyšetření drůbeže.....	15
5. 10. 2. Prohlídka po porážení	15
5. 11. Chlazení drůbeže.....	16
5. 11. 1. Chlazení ledovou vodou.....	16
5. 11. 2. Chlazení vzduchem	17
5. 11. 3. Kombinované chlazení.....	18
5. 11. 4. Chlazení drobtů	18
5. 12. Třídění, vážení a balení.....	19
5. 12. 1. Třídění drůbeže	19
5. 12. 2. Vážení drůbeže	20
5. 12. 3. Balení drůbeže	20
5. 13. Značení drůbeže a uvádění drůbeže do oběhu	20
5. 14. Zmrazování drůbeže	22
5. 15. Dělená drůbež	24
5. 16. Mechanicky separované drůbeží maso (MSDM).....	24
PRODUKCE A ZPRACOVÁNÍ VAJEC	25
1. Význam a spotřeba vajec	25
1.1. Biologická a nutriční hodnota	25
1.2. Energetická hodnota.....	25
1.3. Spotřeba vajec.....	25
2. Skladba vejce	26
2.1. Vaječná blanka (kutikula)	26
2.2. Škořápka (testa)	26
2.3. Podškořápkové blány (membranae testae).....	27
2.4. Bílek.....	27
2.5. Žloutek	28
3. Kvalita slepičích vajec	29
3.1. Morfologické vlastnosti	29
3.1.1. Tvar	29
3.1.2. Velikost	30
3.1.3. Povrch a objem	30
3.1.4. Stavba škořápky	30
3.1.5. Barva škořápky	30
3.2. Chemické vlastnosti	31
3.2.1. Chemické složení žloutku	31
3.2.2. Chemické složení bílku	33
3.2.3. Chemické složení škořápky a podškořápkových blan	35
3.3. Fyzikálně chemické vlastnosti	35
3.3.1. Měrná hmotnost	35
3.3.2. Bod mraznutí	35

3.3.3. Index lomu	35
3.3.4. Hodnota pH	36
3.3.5. Iontové vlastnosti	36
3.3.6. Vizkozita	36
3.3.7. Povrchové napětí	36
3.4. Organoleptické vlastnosti	36
3.5. Mikrobiologické vlastnosti	37
3.5.1. Způsoby kontaminace vajec	37
3.5.2. Přírodní ochrana vajec	37
3.5.3. Mikrobiologie chladiřských vajec	37
3.6. Technologické vlastnosti	37
3.6.1. Tvorba gelu	38
3.6.2. Tvorba pěny	38
3.6.3. Emulgační vlastnosti	39
4. Čerstvost a kvalita vajec	39
4.1. Změny při stárnutí	39
4.2. Kvalitativní znaky	40
4.2.1. Vnější znaky	40
4.2.2. Vnitřní znaky	40
4.3. Vady vajec	40
4.3.1. Vnější znaky	40
4.3.2. Vnitřní znaky	41
5. Zpracování vajec	42
5.1. Sběr vajec	42
5.2. Ošetření a třídění vajec v prvovýrobě	42
5.3. Doprava vajec	42
5.4. Veterinárně hygienické požadavky na třídírny vajec	43
5.5 Třídění vajec	43
5.6. Chlazení a konzervace vajec	44
5.7. Veterinárně hygienické požadavky na vejce	44
5.7.1. Rozhodování o vejcích při nákazách a jiných onemocněních	45
5.7.2. Jakostní požadavky	46
5.7.3. Značení, přeprava a skladování vajec	46
5.7.4. Hygienické posuzování vajec	48
5.8. Veterinárně hygienické požadavky na závody zpracovávající vejce	49
5.8.1. Vytloukání vajec	50
5.8.2. Filtrace a homogenizace	50
5.8.3. Pasterace	50
5.8.4. Zmrazování	53
5.8.5. Sušení	54
5.8.5.1. Posuzování jakosti sušené vaječné hmoty	56
5.8.5.2 Vliv sušení a skladování na fyzikálně chemické vlastnosti vaječné hmoty	57
5.8.6. Majonézy a majonézové výrobky	57
5.8.7. Ochucené vaječné hmoty	59
5.8.8. Ostatní výrobky z vajec	59
5.8.9. Zpracování vajec na technické účely	60
6. Laboratorní vyšetření vajec	60
6.1. Vnější jakost vajec	60
6.1.1. Posouzení čistoty skořápky	60
6.1.2. Důkaz omytí a čištění vajec	60
6.1.3. Důkaz mechanického odstranění předepsaného označení	60
6.1.4. Důkaz neporušenosti skořápky	61
6.1.5. Zjištění barvy a struktury povrchu skořápky	61
6.1.6. Zjišťování povrchového pachu	61
6.2. Ovoskopické vyšetření vajec	61
6.3. Vnitřní jakost vajec	62
6.3.1. Posouzení vejce v čerstvém stavu	62
6.3.2. Hodnocení vajec po vaření	63
6.3.3. Hodnocení vajec po smažení	63
6.4. Hodnocení sušené vaječné hmoty	63

6.4.1.	Smyslové hodnocení	63
6.5.	Hodnocení mražené vaječné hmoty	63
6.5.1.	Smyslové vyšetření	63
6.5.2.	Důkaz pasterace	64
6.5.3.	Mikrobiologické vyšetření - orientační zkouška	64
6.6.	Hodnocení majonéz	65
6.6.1.	Smyslové hodnocení	65
6.6.2.	Fyzikální chemické vlastnosti	65
6.6.3.	Mikrobiologické vyšetření	65
6.3.3.1.	Stanovení celkového počtu mikroorganismů	66
6.3.3.2.	Stanovení počtu koliformních mikroorganismů	66
6.3.3.3.	Stanovení Staphylococcus aureus	67
6.3.3.4.	Průkaz bakterií rodu Salmonella	67
6.3.3.5.	Stanovení počtu kvasinek	68
PRODUKCE A ZPRACOVÁNÍ MEDU		69
1.	Vlastnosti a složení medu	69
1.1.	Chemické složení medu	69
1.2.	Organoleptické vlastnosti medu	70
1.3.	Palynologické hodnocení	70
2.	Faktory, ovlivňující negativně vlastnosti medu	72
3.	Zpracování medu, uchování a skladování medu	72
3.1.	Získávání medu	72
3.2.	Uchovávání medu	73
4.	Legislativní požadavky při zpracování a prodeji medu	73
4.1.	Jakostní požadavky	74
4.2.	Označování medu při uvádění do oběhu	74
5.	Laboratorní vyšetřování medu	75
5.1.	Mikrobiologické vyšetření	75
5.2.	Smyslové vyšetření	75
5.3.	Chemické a fyzikálně-chemické vyšetření	75
6.	Praktická část	76
6.1.	Kontrola správnosti označení medu	76
6.2.	Smyslové vyšetření medu	76
6.3.	Stanovení kyselosti medu	77
6.4.	Stanovení obsahu vody pomocí ručního refraktometru (Honey tester R VII)	77
6.5.	Důkaz porušení medu škrobovým sirupem, škrobovým cukrem a sladovými výtažky	77
Literatura		78