

O b s a h

| | strana |
|---|--------|
| P ř e d m l u v a | 3 |
| <u>MASO</u> | 5 |
| 1. Odběr a příprava vzorků | 5 |
| 2. Princip smyslového posuzování jakosti masa | 6 |
| 3. Stanovení vody sušením s pískem | 9 |
| 4. Stanovení vody sušením bez písku | 10 |
| 5. Stanovení tuku přímou extrakcí | 11 |
| 6. Stanovení tuku nepřímou extrakcí xylenem | 12 |
| 7. Stanovení tuku extrakcí chloroformem a metanolem | 13 |
| 8. Stanovení popela (s vyloužením alkálií) | 14 |
| 9. Stanovení popela (s použitím octanu hořečnatého) | 15 |
| 10. Stanovení veškerého dusíku | 16 |
| 11. Stanovení bílkovin | 18 |
| 12. Stanovení polypeptidů a "zbytkového" dusíku | 19 |
| 13. Stanovení nestravitelných bílkovin | 19 |
| 14. Stanovení hydroxiprolinu | 20 |
| 15. Stanovení volně vázané vody v mase | 22 |
| 16. Stanovení schopnosti masa vázat přidanou vodu | 24 |
| 17. Stanovení barvy masa | 25 |
| <u>ČERSTVOST MASA</u> | 27 |
| 18. Stanovení pH masa elektrometricky | 27 |
| 19. Isonitrilová zkouška | 28 |
| 20. Zkouška na peroxidázu | 29 |
| 21. Srážecí reakce se síranem měďnatým | 29 |
| 22. Důkaz sirovodíku | 30 |
| 23. Důkaz amoniaku metodou Eberovou | 30 |
| 24. Důkaz amoniaku Nesslerovým činidlem | 31 |
| 25. Stanovení amoniaku Conwayovou metodou | 33 |
| 26. Stanovení amoniaku destilační metodou | 34 |
| 27. Důkaz porfyriu | 35 |
| 28. Stanovení porfyriu fluorimetricky | 36 |
| 29. Stanovení těkavých mastných kyselin | 37 |
| 30. Posouzení stavu naloženého masa a láků | 38 |
| 31. Zkouška čerstvosti masa vařením | 39 |
| 32. Zkouška čerstvosti masa pečením | 39 |
| 33. Důkaz dusitanů | 40 |

| | strana |
|---|--------|
| <u>VÝROBKY Z MASA</u> | 42 |
| 34. Odběr a příprava vzorků | 42 |
| 35. Současný sortiment výrobků z masa a jeho členění | 43 |
| 36. Principy hodnocení jakosti výrobků z masa | 47 |
| 37. Zjištění dovařenosti masných výrobků | 53 |
| 38. Stanovení stupně vybarvení masných výrobků | 54 |
| 39. Důkaz barvení dehtovými barvivy | 55 |
| 40. Důkaz škrobu | 56 |
| 41. Stanovení vody destilací s xylenem | 56 |
| 42. Stanovení chloridu sodného | 57 |
| 43. Stanovení dusitanů | 58 |
| 44. Termostatová zkouška masných konzerv | 59 |
| 45. Stanovení hmotnosti obsahu konzerv a jeho podílů | 60 |
| | |
| <u>ŽIVOČIŠNÉ TUKY</u> | 61 |
| 46. Odběr a příprava vzorků | 61 |
| 47. Princip hodnocení jakosti škvařeného vepřového sádla | 62 |
| 48. Stanovení vody v tuku | 63 |
| 49. Stanovení mechanických nečistot | 64 |
| 50. Důkaz epihydrinaldehydu (Kreisova zkouška) | 65 |
| 51. Důkaz peroxidů (Bulířova zkouška) | 65 |
| 52. Stanovení čísla kyselosti tuku | 66 |
| 53. Stanovení peroxidů podle Wheelera | 67 |
| 54. Schaalův test stability tuku | 68 |
| 55. Stanovení thiobarbiturového čísla přímou metodou | 70 |
| 56. Stanovení benzidínového čísla | 71 |
| | |
| <u>ZABITÁ DRŮBEŽ</u> | 73 |
| 57. Posuzování jakosti zabité drůbeže | 73 |
| 58. Schema pro hodnocení jakosti zabité drůbeže | 74 |
| | |
| <u>KONZUMNÍ VEJCE</u> | 79 |
| 59. Posuzování jakosti slepičích konzumních vajec | 79 |
| 60. Schema pro hodnocení jakosti slepičích konzumních vajec | 80 |
| 61. Posouzení čistoty skořápky | 83 |
| 62. Zjištění neporušenosti skořápky | 83 |
| 63. Zjištění deformovanosti tvaru | 84 |
| 64. Důkaz čištění a umytí vajec | 84 |
| 65. Stanovení hmotnosti vajec | 85 |

| | strana |
|--|--------|
| 66. Zjištění povrchového pachu vajec | 85 |
| 67. Určení velikosti vzduchové bubliny | 86 |
| 68. Určení stálosti a polohy vzduchové bubliny | 86 |
| 69. Zjištění průhlednosti a tuhosti bílku | 87 |
| 70. Zjištění viditelnosti a nepohyblivosti žloutku a viditelnosti zárodku | 87 |
| 71. Důkaz olejovaných vajec | 88 |
| 72. Zjištění jakosti vaječné hmoty po vytlučení | 88 |
| 73. Důkaz kachních vajec | 89 |
| 74. Důkaz plísní ve vaječném obsahu | 90 |
| 75. Stanovení cholesterolu ve vaječném žloutku | 90 |
| | |
| <u>VAJEČNÁ HMOTA</u> | 92 |
| | |
| <u>MIKROBIOLOGICKÉ METODY</u> | 94 |
| | |
| L i t e r a t u r a | 96 |
| | |
| O b s a h | 98 |

