

	str.
Úvod	7
1. Mäso a mäsové výrobky	8
1.1 Podstata mäsa, mäsových výrobkov a konzerv	8
1.2 Sortiment mäsa	9
1.2.1 Hovädzie, bravčové, telacie, baranie mäso	10
1.2.2 Mäso z hydiny	14
1.2.3 Mäso z rýb	15
1.3 Sortiment mäsových výrobkov	17
1.4 Sortiment mäsových konzerv	19
1.5 Živočišne tuky	20
1.6 Akosť mäsa a vlastnosti mäsa a mäsových výrobkov	21
1.6.1 Mäso a mäsové výrobky	21
1.7 Chyby mäsa, mäsových výrobkov, mäsových konzerv	23
1.7.1 Chyby mäsa	23
1.7.2 Chyby mäsových výrobkov	25
1.7.3 Chyby mäsových konzerv	30
1.8 Trhová úprava mäsa, balenie, preprava a skladovanie mäsa, mäsových výrobkov a konzerv	31
1.8.1 Trhová úprava mäsa	31
1.8.2 Balenie mäsa a mäsových výrobkov	32
1.8.3 Preprava mäsa a mäsových výrobkov	37
1.8.4 Skladovanie mäsa, mäsových výrobkov a mäsových kon- zerv	38
2. Mlieko a mliečne výrobky	41
2.1 Podstata a význam mlieka a mliečnych výrobkov v uspokojovaní spotrebiteľov	41
2.2 Sortimentná skladba mlieka a mliečnych výrobkov	41
2.3 Akosť mlieka a mliečnych výrobkov	57
2.3.1 Požiadavky na akosť mlieka a mliečnych výrobkov	58
2.4 Chyby vyskytujúce sa v sortimente mlieka a mliečnych výrobkov	61
2.5 Balenie sortimentu mlieka a mliečnych výrobkov	65

2.6 Požiadavky na prepravu, skladovanie a predaj mlieka a mlieč- nych výrobkov	69
2.6.1 Požiadavky na prepravu	69
2.6.2 Požiadavky na predaj a skladovanie	69
3. Jedlé Tuky	73
3.1 Rozdelenie pokrmových tukov	73
3.1.1 Rastlinné oleje	74
3.1.2 Živočišne tuky	74
3.1.3 Pokrmové tuky.	76
3.2 Posudzovanie kvality sortimentu pokrmových tukov	78
3.3 Chyby jedlých tukov.	78
4. Vajcia	80
4.1 Charakteristika sortimentu a jeho vlastnosti	80
4.2 Obchodný sortiment vajec a ich označovanie	80
4.3 Balenie, preprava a skladovanie vajec.	82
5. Mlynské, cestovinárske a pekárske výrobky.	84
5.1 Podstata a význam v spotrebe	84
5.2 Sortimentná skladba.	85
5.3 Akosť mlynských, cestovinárskych a pekárskych výrobkov	89
5.4 Vlastnosti mlynských, cestovinárskych a pekárskych výrob- kov	90
5.4.1 Mlynské výrobky z pšenice a raže	90
5.4.2 Výrobky z jačmeňa	93
5.4.3. Výrobky z ovsa	93
5.4.4 Ryža	93
5.5 Strukoviny	94
5.6 Cestoviny	96
5.7 Chlieb	97
5.7.1 Chyby mlynských, cestovinárskych a pekárskych výrob- kov	98
5.7.2 Balenie, preprava, skladovanie mlynských a cestovi- nárskych výrobkov	102
6. Cukor, cukrovinkárske výrobky	107
6.1 Význam sortimentu v uspokojovaní obyvateľstva	107
6.2 Sortiment cukru a cukrovinkárskych výrobkov	107
6.3 Požiadavky na akosť.	118
6.4 Charakteristika základných chýb	121

	str.
6.5 Požiadavky na balenie	127
6.6 Požiadavky na prepravné a skladovacie podmienky	130
7. Včelí med	133
7.1 Sortimentné členenie	133
7.2 Akosť	134
7.3 Chyby	134
7.4 Balenie a skladovanie	135
8. Cukrárske výrobky	136
8.1 Sortiment	136
8.2 Požiadavky na akosť	139
8.3 Chyby	140
8.4 Skladovanie	141
8.5 Zmrzlina	141
9. Ovocie a zelenina	143
9.1 Zelenina	144
9.2 Prehľad sortimentu zeleniny	145
9.3 Ovocie.	153
9.4 Chyby ovocia a zeleniny	160
9.5 Skladovanie ovocia a zeleniny	161
9.6 Zemiaky	165
10. Alkoholické a nealkoholické nápoje	168
10.1 Sortimentná skladba	168
10.1.1 Pivo.	168
10.1.2 Víno	169
10.1.3 Liehoviny	172
10.1.4 Nealkoholické nápoje	174
10.2 Charakteristické vlastnosti	179
10.3 Požiadavky na zatriedenie vína do jednotlivých skupín . .	181
10.4 Charakteristika základných chýb	181
10.5 Balenie, preprava, skladovanie a podmienky predaja	185
11. Hotové pokrmy	191
11.1 Sortimentná skladba pokrmov	191
11.2 Akosť a požiadavky na zatriedenie do jednotlivých akost- ných skupín	193
11.3 Balenie studených, sterilizovaných mrazených pokrmov . . .	196
11.4 Preprava, skladovanie a predaj pokrmov	198

	str.
12. Pochutiny	204
12.1 Korenie	204
12.2 Alkaloidické pochutiny	207
12.2.1 Káva	208
12.2.2 Čaj	210
12.2.3 Kakao	210