

OBSAH

1	Potravinářské zboží.....	10
1.1	Charakteristika potravinářského zboží.....	10
1.2	Potraviny z hlediska Zákona o potravinách.....	10
1.3	Základní užité vlastnosti potravinářského zboží.....	11
1.3.1	Výživová hodnota.....	11
1.3.2	Senzorická hodnota.....	11
1.3.3	Hygienická hodnota.....	11
1.3.4	Trvanlivost.....	12
1.3.5	Konzumní pohotovost.....	13
1.3.6	Druhově specifické funkční vlastnosti.....	13
1.3.7	Další užité vlastnosti.....	13
2	Klasifikace potravinářského zboží.....	14
2.1	Standardní klasifikace produkce.....	14
2.2	Členění potravinářského zboží podle Zákona o potravinách.....	15
3	Jakost.....	16
3.1	Jakost potravinářského zboží.....	16
3.2	Hodnocení jakosti potravin.....	16
3.2.1	Subjektivní zkoušky měření jakosti zboží.....	17
3.2.2	Objektivní zkoušky měření jakosti zboží.....	17
3.2.3	Odběr vzorků.....	22
3.3	Povinnosti podnikatelů při výrobě a uvádění potravin do oběhu... ..	22
3.3.1	Výroba potravin.....	23
3.3.2	Uvádění potravin do oběhu.....	24
3.3.3	Označování potravin.....	25
3.3.4	Potraviny zakázané uvádět do oběhu.....	28
3.4	Kontrola jakosti potravin.....	28
3.4.1	Státní zemědělská a potravinářská inspekce.....	29
3.4.2	Orgány veterinární správy.....	30
3.4.3	Orgány ochrany veřejného zdraví.....	30
3.4.4	Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský.....	31
3.5	Systémy řízení kvality a kontroly zdravotní nezávadnosti.....	32
3.5.1	Systém stanovení kritických bodů ve výrobě.....	32
3.5.2	Systém řízení kvality a zdravotní nezávadnosti na základě norem ISO.....	34
4	Mléko a mléčné výrobky.....	35
4.1	Mléko.....	35
4.1.1	Složení mléka, jeho vlastnosti a význam ve výživě.....	35
4.1.2	Tvorba mléka, jeho získávání a mlékárenské ošetření.....	38
4.1.3	Dělení mléka.....	41
4.1.4	Balení mléka, hodnocení jakosti, vady mléka a jeho skladování... ..	41
4.2	Mléčné výrobky.....	42
4.2.1	Tekuté mléčné výrobky.....	42
4.2.2	Kysané mléčné výrobky.....	43
4.2.3	Zahuštěné mléčné výrobky.....	45

4.2.4	Sušené mléčné výrobky.....	46
4.2.5	Mražené krémy.....	46
4.2.6	Máslo.....	47
4.2.7	Tvaroh.....	49
4.2.8	Sýry.....	51
5	Maso a masné výrobky.....	57
5.1	Maso.....	57
5.1.1	Složení masa a význam masa ve výživě.....	58
5.1.2	Hodnocení jakosti jatečných zvířat, jejich porážka a opracování na jatkách.....	60
5.1.3	Posmrtné změny v masě.....	61
5.1.4	Maso jatečných zvířat.....	62
5.1.5	Jakost masa.....	67
5.1.6	Vady masa.....	68
5.1.7	Ostatní jatečné produkty.....	69
5.1.8	Drůbeží maso.....	71
5.1.9	Zvěřina.....	74
5.1.10	Ryby a ostatní vodní živočichové.....	77
5.1.11	Maso z ostatních zvířat.....	81
5.2	Masné výrobky.....	82
5.2.1	Technologie masné výroby.....	82
5.2.2	Dělení masných výrobků.....	85
5.2.3	Sortiment masných výrobků.....	86
6	Vejsce a výrobky z vajec.....	97
6.1	Vejsce.....	97
6.1.1	Složení vejce a jeho výživová hodnota.....	97
6.1.2	Vady vajec.....	99
6.1.3	Produkce vajec a jejich třídění.....	100
6.1.4	Chladírenská a konzervovaná vejce.....	103
6.1.5	Průmyslové zpracování vajec.....	104
6.2	Výrobky z vajec.....	105
6.2.1	Výroba majonéz a majonézových výrobků.....	105
6.2.2	Dělení majonéz a majonézových výrobků.....	106
6.2.3	Hodnocení jakosti majonéz a majonézových výrobků.....	106
6.2.4	Vady a skladování majonéz a majonézových výrobků.....	107
7	Tuky.....	108
7.1	Složení tuků, jejich vlastnosti, zdroje a význam ve výživě.....	108
7.1.1	Složení tuků a jejich vlastnosti.....	108
7.1.2	Výskyt tuků.....	110
7.1.3	Význam tuků ve výživě.....	111
7.2	Klasifikace tuků.....	111
7.3	Rostlinné tuky.....	112
7.3.1	Suroviny pro výrobu rostlinných tuků.....	112
7.3.2	Získávání surových rostlinných olejů.....	113
7.3.3	Rafinace surových olejů.....	114
7.3.4	Úprava jedlých olejů.....	114
7.3.5	Sortiment rostlinných olejů.....	114

7.3.6	Hodnocení jakosti a skladování rostlinných	116
7.4	Živočišné tuky.....	116
7.4.1	Vepřové sádlo a vepřový tuk.....	117
7.4.2	Husí sádlo.....	118
7.4.3	Hovězí lůj.....	118
7.4.4	Trávy.....	119
7.4.5	Skladování živočišných tuků.....	119
7.5	Základní procesy úpravy tuků.....	119
7.5.1	Ztužování tuků.....	119
7.5.2	Přeesterifikace.....	120
7.5.3	Frakcionace.....	121
7.6	Ztužené pokrmové tuky.....	121
7.6.1	Charakteristika ztužených a pokrmových tuků, jejich výroba a dělení.....	121
7.6.2	Hodnocení jakosti a skladování ztužených a pokrmových tuků.....	122
7.7	Emulgované tuky.....	122
7.7.1	Výroba emulgovaných tuků.....	122
7.7.2	Dělení emulgovaných tuků.....	122
7.7.3	Hodnocení jakosti a skladování emulgovaných tuků.....	125
7.8	Žluknutí tuků.....	125
7.8.1	Hydrolytické žluknutí.....	125
7.8.2	Oxidační žluknutí.....	125
7.8.3	Ketonické žluknutí.....	126
7.8.4	Chuťová reverze.....	126
7.8.5	Prevence žluknutí.....	126
8	Ovoce, zelenina a brambory.....	127
8.1	Ovoce.....	127
8.1.1	Chemické složení a význam ovoce ve výživě.....	127
8.1.2	Klasifikace ovoce.....	128
8.1.3	Charakteristika některých druhů ovoce.....	129
8.2	Zelenina.....	138
8.2.1	Chemické složení a význam zeleniny ve výživě.....	138
8.2.2	Klasifikace zeleniny.....	139
8.2.3	Charakteristika některých druhů zeleniny.....	139
8.3	Hodnocení jakosti čerstvého ovoce a čerstvé zeleniny.....	147
8.4	Skladování ovoce a zeleniny.....	148
8.4.1	Skladování domácího ovoce.....	148
8.4.2	Skladování ovoce z tropů a subtropů.....	148
8.4.3	Skladování zeleniny.....	149
8.5	Zpracování ovoce a zeleniny.....	149
8.5.1	Dělení výrobků z ovoce a zeleniny.....	149
8.5.2	Úprava surovin před konzervací.....	150
8.5.3	Charakteristika výrobků z ovoce a zeleniny.....	151
8.6	Brambory.....	155
8.6.1	Význam brambor ve výživě.....	155
8.6.2	Konzumní brambory.....	155
8.6.3	Výrobky z brambor.....	157
8.7	Houby.....	159
8.7.1	Členění hub.....	160

8.7.2	Charakteristika a jakostní požadavky na houby.....	160
8.7.3	Označování hub a jejich uvádění do oběhu.....	160
9	Obiloviny, mlýnské obilné výrobky, těstoviny.....	162
9.1	Obiloviny.....	162
9.1.1	Složení obilného zrna.....	162
9.1.2	Hodnocení jakosti obilovin.....	164
9.1.3	Skladování obilovin.....	165
9.1.4	Druhy obilovin.....	166
9.1.5	Význam obilovin pro výživu.....	168
9.2	Zpracování obilovin.....	169
9.3	Mlýnská technologie.....	169
9.3.1	Příprava obilí ke mletí.....	170
9.3.2	Mletí obilí.....	170
9.3.3	Míchání obchodních druhů mouk.....	171
9.3.4	Dělení mlýnských obilných výrobků a hodnocení jejich jakosti.....	171
9.3.5	Balení a skladování mlýnských obilných výrobků.....	176
9.4	Těstoviny.....	177
9.4.1	Význam těstovin ve výživě.....	177
9.4.2	Výroba těstovin.....	177
9.4.3	Dělení těstovin.....	178
9.4.4	Hodnocení jakosti a skladování těstovin.....	179
10	Pekařské výrobky.....	180
10.1	Chléb.....	181
10.1.1	Výroba chleba.....	181
10.1.2	Sortiment chleba.....	181
10.1.3	Hodnocení jakosti chleba.....	182
10.2	Běžné a jemné pečivo.....	183
10.2.1	Výroba běžného a jemného pečiva.....	183
10.3	Trvanlivé pečivo.....	184
10.3.1	Sušenky.....	185
10.3.2	Výrobky ze šlehaných hmot a piškoty.....	185
10.3.3	Oplatky.....	185
10.3.4	Perníky.....	186
10.3.5	Suchary.....	186
10.3.6	Preclíky a trvanlivé tyčinky.....	186
10.3.7	Knäckebrot.....	186
10.3.8	Crackerové pečivo.....	186
10.3.9	Extrudované a pufované výrobky.....	187
10.3.10	Macesy.....	187
10.3.11	Hodnocení jakosti trvanlivého pečiva.....	187
10.4	Skladování pečiva.....	188
11	Luštěniny a výrobky z luštěnin.....	189
11.1	Význam luštěnin pro výživu.....	189
11.2	Dělení luštěnin a výrobků z nich.....	190
11.3	Charakteristika jednotlivých druhů luštěnin.....	190
11.3.1	Hrách.....	190
11.3.2	Čočka.....	191

11.3.3	Fazole.....	191
11.3.4	Cizrna.....	191
11.3.5	Bob.....	192
11.3.6	Sója.....	192
11.4	Charakteristika výrobků z luštěnin.....	192
11.4.1	Předvařené luštěniny.....	192
11.4.2	Konzervářenské výrobky z luštěnin.....	192
11.4.3	Mlýnské luštěninové výrobky.....	192
11.4.4	Výrobky ze sóji.....	193
11.4.5	Hodnocení jakosti a skladování luštěnin a výrobků z nich.....	194
12	Čokoláda a cukrovinky.....	195
12.1	Čokoláda.....	195
12.1.1	Výroba čokolády.....	195
12.1.2	Dělení čokolády.....	196
12.1.3	Hodnocení jakosti čokolády.....	198
12.2	Nečokoládové cukrovinky.....	199
12.2.1	Charakteristika jednotlivých skupin nečokoládových cukrovinek....	199
12.2.2	Hodnocení jakosti a balení nečokoládových cukrovinek.....	202
12.3	Skladování čokolády a cukrovinek.....	203
13	Sladidla.....	204
13.1	Přírodní sladidla.....	204
13.1.1	Řepný cukr.....	204
13.1.2	Tekuté výrobky z cukru.....	208
13.1.3	Ostatní přírodní sladidla.....	208
13.2	Med.....	208
13.2.1	Tvorba medu a jeho získávání.....	208
13.2.2	Složení medu.....	209
13.2.3	Význam medu ve výživě.....	209
13.2.4	Dělení medu.....	210
13.2.5	Požadavky na jakost a skladování medu.....	210
13.3	Náhradní sladidla.....	211
13.3.1	Výživová sladidla.....	211
13.3.2	Nevýživová sladidla.....	212
13.3.3	Sortiment stolních sladidel a jejich skladování.....	212
14	Pochutiny.....	213
14.1	Chuťové pochutiny.....	213
14.1.1	Koření.....	213
14.1.2	Jedlá sůl.....	222
14.1.3	Ochucovadla.....	223
14.1.4	Studené omáčky.....	225
14.1.5	Hořčice.....	225
14.1.6	Ocet.....	226
14.2	Čaj, káva, kávoviny a kakao.....	227
14.2.1	Alkaloidy přítomné v kávě, čaji a v kakau.....	227
14.2.2	Káva.....	228
14.2.3	Kávoviny.....	231
14.2.4	Čaj.....	233

14.2.5	Kakao.....	237
15	Nealkoholické nápoje.....	240
15.1	Význam vody a nápojů ve výživě.....	240
15.2	Dělení nealkoholických nápojů.....	240
15.3	Charakteristika jednotlivých nealkoholických nápojů.....	241
15.3.1	Balené vody.....	241
15.3.2	Nealkoholické nápoje.....	244
15.3.3	Koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů.....	248
15.3.4	Balení a skladování nealkoholických nápojů.....	251