

# OBSAH

Summary.....	5
Předmluva.....	7
<b>ČÁST I. POTRAVINÁŘSKÁ LEGISLATIVA .....</b>	<b>17</b>
<b>1. Vývoj a principy potravinového práva evropského a českého (Vladimír Kocourek, Kamila Míková).....</b>	<b>19</b>
1.1 Historický vývoj.....	19
1.2 Základní principy a dokumenty.....	21
<b>2. Některé pojmy definované potravinovým právem (Vladimír Kocourek, Kamila Míková).....</b>	<b>25</b>
<b>3. Informace poskytované spotřebitelům a pravidla pro označování potravin (Vladimír Kocourek, Kamila Míková).....</b>	<b>29</b>
3.1 Výživová hodnota.....	33
3.2 Výživová a zdravotní tvrzení.....	34
<b>4. Látky a přídavky přidávané do potravin (Vladimír Kocourek, Kamila Míková)....</b>	<b>36</b>
4.1 Přídavné látky a enzymy.....	36
4.2 Aromatizace potravin.....	38
<b>5. Látky, jejichž přítomnost v potravinách je nežádoucí (kontaminanty, migranty a rezidua) (Vladimír Kocourek, Kamila Míková) .....</b>	<b>40</b>
5.1 Kontaminanty.....	40
5.2 Migranty z materiálů přicházejících do styku s potravinami.....	41
5.3 Rezidua látek používaných v prvovýrobě.....	42
<b>6. Původ potravin a biopotraviny (Vladimír Kocourek, Kamila Míková).....</b>	<b>44</b>
6.1 Deklarace původu z pohledu evropské legislativy a spotřebitele.....	44
6.2 Biopotraviny a bioprodukty.....	46
<b>ČÁST II. JAKOST POTRAVIN A JEJÍ KONTROLA.....</b>	<b>51</b>
<b>7. Jakost a její význam (Petr Cuhra).....</b>	<b>53</b>
<b>8. Hlavní aspekty kontroly potravin (Petr Cuhra).....</b>	<b>55</b>
<b>9. Hlavní parametry a ukazatele související s jakostí potravin (Petr Cuhra).....</b>	<b>61</b>
9.1 Mikrobiální rizika.....	61
9.2 Chemická rizika.....	62
9.3 Složení potravin.....	63
9.4 Sledovatelnost potravin.....	63
<b>10. Metody posuzování jakosti potravin (Petr Cuhra).....</b>	<b>64</b>
10.1 Senzorická analýza.....	64
10.2 Chromatografické metody.....	65
10.3 Spektrální metody.....	67
10.4 Biochemické a imunochemické metody.....	68
10.5 Molekulárně biologické metody.....	68
10.6 Ostatní metody.....	69

<b>ČÁST III. POTRAVINÁŘSKÉ ZBOŽÍZNALSTVÍ</b> .....	<b>71</b>
<b>11. Maso, masné výrobky (Petr Pipek)</b> .....	<b>73</b>
11.1 Maso.....	73
11.2 Masné výrobky.....	84
<b>12. Ryby, ostatní vodní živočichové a výrobky z nich (Petr Pipek)</b> .....	<b>94</b>
12.1 Ryby.....	95
12.2 Bezobratlí vodní živočichové.....	107
<b>13. Vejce a výrobky z nich (Kamila Míková)</b> .....	<b>110</b>
13.1 Vejce.....	110
13.2 Vaječné výrobky.....	113
13.3 Výrobky z vajec.....	114
<b>14. Mléko a mléčné výrobky (Ladislav Čurda, Jiří Štětina)</b> .....	<b>118</b>
14.1 Mléko a mléčné výrobky.....	118
14.2 Mléko tekuté, zahuštěné a sušené.....	119
14.3 Smetana.....	124
14.4 Máslo mlékárenské, roztíratelné mléčné tuky, koncentráty mléčného tuku.....	126
14.5 Kysané mléčné výrobky s mezofilními a termofilními bakteriemi – jogurty, probiotika, prebiotika.....	129
14.6 Tvarohy.....	133
14.7 Sýry.....	135
14.8 Mražené krémy.....	143
<b>15. Jedlé tuky a oleje (Jana Dostálová)</b> .....	<b>151</b>
15.1 Obecná charakteristika.....	151
15.2 Požadavky na jakost.....	155
15.3 Význam ve výživě.....	155
15.4 Doporučení pro spotřebitele.....	156
<b>16. Olejnatá semena (Jana Dostálová)</b> .....	<b>158</b>
16.1 Obecná charakteristika.....	158
16.2 Požadavky na jakost.....	159
16.3 Význam ve výživě.....	159
16.4 Doporučení pro spotřebitele.....	160
<b>17. Luštěniny (Jana Dostálová)</b> .....	<b>161</b>
17.1 Obecná charakteristika.....	161
17.2 Požadavky na jakost.....	165
17.3 Význam ve výživě.....	165
17.4 Doporučení pro spotřebitele.....	166
<b>18. Škrob a výrobky ze škrobu (Evžen Šárka)</b> .....	<b>168</b>
18.1 Obecná charakteristika.....	168
18.2 Požadavky na jakost.....	170
18.3 Význam ve výživě.....	170
18.4 Doporučení pro spotřebitele.....	171
<b>19. Čaj, káva a kávoviný (Jana Dostálová)</b> .....	<b>172</b>
19.1 Čaj.....	172
19.2 Káva.....	176
19.3 Kávoviný.....	179



<b>20. Koření, jedlá sůl, dehydratované výrobky, ochucovadla, hořčice</b> <b>(Rudolf Ševčík, Aleš Rajchl)</b> .....	<b>182</b>
20.1 Koření.....	182
20.2 Jedlá sůl.....	185
20.3 Dehydratované výrobky a ochucovadla.....	188
20.4 Hořčice.....	191
<b>21. Čerstvé a zpracované ovoce a zelenina (Jaroslav Dobiáš, Aleš Rajchl)</b> .....	<b>194</b>
21.1 Čerstvé ovoce a zelenina .....	194
21.2 Výrobky z ovoce .....	198
21.3 Výrobky ze zeleniny.....	203
<b>22. Brambory a výrobky z nich, houby (Rudolf Ševčík, Aleš Rajchl)</b> .....	<b>212</b>
22.1 Brambory .....	212
22.2 Výrobky z brambor.....	215
22.3 Houby.....	217
<b>23. Mlýnské obilné výrobky, těstoviny (Marie Hrušková)</b> .....	<b>225</b>
23.1 Mlýnské obilné výrobky.....	225
23.2 Těstoviny .....	229
<b>24. Pekařské a cukrářské výrobky (Josef Příhoda, Marcela Sluková)</b> .....	<b>233</b>
24.1 Pekařské výrobky .....	233
24.2 Cukrářské výrobky a těsta .....	257
<b>25. Přírodní sladidla, med, sladidla</b> <b>(Pavel Kadlec, Jana Dostálová, Zdeněk Bubník, Evžen Šárka)</b> .....	<b>265</b>
25.1 Cukr.....	266
25.2 Tekuté výrobky z cukru .....	269
25.3 Glukosa a fruktosa, glukosové a glukoso-fruktosové sirupy .....	270
25.4 Med .....	271
25.5 Sladidla.....	273
<b>26. Cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoláda</b> <b>a čokoládové bonbony (Jana Čopíková)</b> .....	<b>278</b>
26.1 Cukrovinky .....	278
26.2 Kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem .....	282
26.3 Čokoláda a čokoládové bonbony.....	283
<b>27. Balené vody (Michal Voldřich)</b> .....	<b>289</b>
27.1 Obecná charakteristika.....	289
27.2 Požadavky na jakost.....	291
27.3 Význam ve výživě.....	292
27.4 Doporučení pro spotřebitele.....	292
<b>28. Nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů</b> <b>(Michal Voldřich)</b> .....	<b>293</b>
28.1 Obecná charakteristika.....	293
28.2 Požadavky na jakost.....	297
28.3 Význam nealkoholických nápojů ve výživě.....	299
28.4 Doporučení pro spotřebitele.....	300
<b>29. Révová vína (Jaromír Fiala)</b> .....	<b>301</b>
29.1 Obecná charakteristika.....	301
29.2 Požadavky na jakost.....	308

29.3 Význam ve výživě.....	311
29.4 Doporučení pro spotřebitele.....	312
<b>30. Ovocná vína, ostatní vína, medovina (Jaromír Fiala).....</b>	<b>314</b>
30.1 Obecná charakteristika.....	314
30.2 Požadavky na jakost.....	315
30.3 Význam ve výživě.....	316
30.4 Doporučení pro spotřebitele.....	317
<b>31. Pivo (Pavel Dostálek).....</b>	<b>318</b>
31.1 Obecná charakteristika.....	318
31.2 Požadavky na jakost.....	321
31.3 Význam ve výživě.....	322
31.4 Doporučení pro spotřebitele.....	323
<b>32. Konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje (Karel Melzoch).....</b>	<b>324</b>
32.1 Obecná charakteristika.....	325
32.2 Požadavky na jakost lihoviny.....	334
32.3 Význam ve výživě a doporučení pro spotřebitele.....	336
<b>33. Kvasný ocet a droždí (Mojmír Rychtera).....</b>	<b>340</b>
33.1 Kvasný ocet.....	340
33.2 Droždí.....	342
<b>34. Zmrazené potraviny (Aleš Rajchl, Rudolf Ševčík, Hana Opatová).....</b>	<b>347</b>
34.1 Obecná charakteristika.....	347
34.2 Požadavky na jakost.....	348
34.3 Význam ve výživě.....	350
34.4 Doporučení pro spotřebitele.....	350
<b>35. Potraviny pro kojence a malé děti (Petr Tláškal).....</b>	<b>352</b>
35.1 Obecná charakteristika.....	352
35.2 Požadavky na jakost.....	355
35.3 Význam ve výživě.....	356
35.4 Doporučení pro spotřebitele.....	356
<b>36. Potraviny určené pro redukční výživu (Iva Málková, Hana Málková).....</b>	<b>357</b>
36.1 Obecná charakteristika.....	357
36.2 Požadavky na jakost.....	358
36.3 Význam ve výživě.....	359
36.4 Doporučení pro spotřebitele.....	359
<b>37. Potraviny pro lékařské účely (Petr Tláškal).....</b>	<b>361</b>
37.1 Obecná charakteristika.....	361
37.2 Požadavky na jakost.....	362
37.3 Význam ve výživě.....	362
37.4 Doporučení pro spotřebitele.....	364
<b>38. Potraviny bez fenylalaninu (Dana Gabrovská).....</b>	<b>365</b>
38.1 Obecná charakteristika.....	365
38.2 Požadavky na jakost.....	365
38.3 Význam ve výživě a fenylketonurie.....	365
38.4 Doporučení pro spotřebitele.....	366



<b>39. Potraviny bezlepkové (Dana Gabrovská).....</b>	<b>367</b>
39.1 Obecná charakteristika.....	367
39.2 Požadavky na jakost.....	367
39.3 Význam ve výživě a celiakie.....	367
39.4 Doporučení pro spotřebitele.....	368
<b>40. Potraviny s nízkým obsahem laktosy nebo bezlaktosové (Dana Gabrovská) ...</b>	<b>370</b>
40.1 Obecná charakteristika.....	370
40.2 Požadavky na jakost.....	370
40.3 Význam ve výživě.....	370
40.4 Doporučení pro spotřebitele.....	371
<b>41. Potraviny určené pro sportovce a pro osoby při zvýšeném tělesném výkonu (Dana Petříková, Jiří Sedláček).....</b>	<b>372</b>
41.1 Obecná charakteristika.....	372
41.2 Požadavky na jakost.....	373
41.3 Význam ve výživě.....	373
41.4 Doporučení pro spotřebitele.....	375
<b>42. Doplnky stravy (Daniela Winklerová).....</b>	<b>377</b>
42.1 Obecná charakteristika.....	377
42.2 Požadavky na jakost.....	377
42.3 Význam ve výživě.....	379
42.4 Doporučení pro spotřebitele.....	379
<b>43. Bioprodukty a biopotraviny, geneticky modifikované potraviny, fair trade produkty, konvenientní potraviny a potraviny nového typu (Zuzana Réblová).....</b>	<b>381</b>
43.1 Bioprodukty a biopotraviny.....	381
43.2 Geneticky modifikované potraviny.....	384
43.3 Fair trade produkty.....	387
43.4 Konvenientní potraviny.....	388
43.5 Potraviny nového typu.....	391
<b>ČÁST IV. ZÁVĚR.....</b>	<b>395</b>
<b>44. Zbožiznalství a inovace v potravinářském průmyslu (Jan Pivoňka, Miroslav Koberna).....</b>	<b>397</b>
<b>45. Shrnutí zásad správné výživy (Jana Dostálová).....</b>	<b>402</b>
45.1 Zdravotní rizika z potravin.....	402
45.2 Výživová doporučení pro obyvatelstvo České republiky.....	403
<b>Seznam zkratk.....</b>	<b>409</b>
<b>Rejstřík.....</b>	<b>413</b>