

O b s a h

Předmluva	str. 1
HODNOCENÍ JAKOSTI ŽIVOČIŠNÝCH VÝROBKŮ PŘI NÁKUPU	3
1. Výťah z vyhlášky o podmínkách dodávky zemědělských výrobků	3
2. Hodnocení jatečných zvířat při nákupu	7
3. Hodnocení jakosti jatečné drůbeže při nákupu	11
4. Hodnocení slepičích konzumních vajec při nákupu	12
5. Nákupní ceny za živočišné výrobky platné v roce 1985	13
HODNOCENÍ JAKOSTI MASA	16
6. Odběr a příprava vzorků	16
7. Smyslové posuzování jakosti masa	16
8. Stanovení vody sušením s pískem	19
9. Stanovení tuku přímou extrakcí	20
10. Stanovení vody sušením bez písku	20
11. Stanovení tuku nepřímou extrakcí	21
12. Stanovení popela	21
13. Stanovení veškerého dusíku	22
14. Stanovení bílkovin	23
15. Stanovení nestravitelných bílkovin	23
16. Stanovení hydroxiprolinu	24
17. Stanovení hodnoty pH masa	24
18. Hodnocení barvy masa	25
19. Hodnocení ztráty masné šťávy odkapáním	26
20. Stanovení schopnosti masa vázat přidanou vodu	26
21. Kriteria pro PSE a DFD vepřové maso	26
22. Hodnocení čerstvosti a kažení masa	27
23. Isonitrilová zkouška	27
24. Zkouška na peroxidázu	28
25. Srážecí reakce se síranem měďnatým	28
26. Důkaz sirovodíku	28
27. Důkaz amoniaku Nesslerovým činidlem	29
28. Stanovení amoniaku Conwayovou metodou	29
29. Stanovení porfyrinu v mase	30
30. Stanovení těkavých mastných kyselin	30
31. Posouzení stavu naloženého masa a láků	31
HODNOCENÍ JAKOSTI VÝROBKŮ Z MASA	31
32. Odběr a příprava vzorků	31
33. Sortiment výrobků z masa a jeho členění	32
34. Principy hodnocení jakosti výrobků z masa	35
35. Zjištění dovařenosti masných výrobků	40
36. Stanovení stupně vybarvení masných výrobků	41
37. Důkaz dehtových barviv v masných výrobcích	42
38. Důkaz škrobu v masných výrobcích	42
39. Stanovení chloridu sodného v masných výrobcích	43
40. Stanovení dusitanů v masných výrobcích	43
41. Termostatová zkouška masných konzerv	43
42. Stanovení hmotnosti obsahu konzerv a jeho podílů	44

HODNOCENÍ JAKOSTI ŽIVOČIŠNÝCH TUKŮ	str. 44
43. Odběr a příprava vzorků tuku	44
44. Hodnocení jakosti škvařeného veřřového sádla	45
45. Stanovení vody v tuku	46
46. Stanovení mechanických nečistot (škvarkové tříště)	46
47. Důkaz epihydrinaldehydu (Kreissova zkouška)	46
48. Důkaz peroxidů (Bulířova zkouška)	47
49. Stanovení čísla kyselosti tuku	47
50. Stanovení peroxidů podle Wheelera	47
51. Schaalův test stability tuku vůči oxidaci	48
HODNOCENÍ JAKOSTI ZABITÉ DRŮBEŽE	51
52. Posuzování jakosti zabité drůbeže	51
53. Schema pro hodnocení jakosti zabité drůbeže	52
54. Stanovení zmasilosti kuřat	55
55. Zkouška vykrvení drůbeže	56
56. Stanovení uvolněné vody a ledu u balené drůbeže	57
HODNOCENÍ JAKOSTI KONZUMNÍCH VAJEC	57
57. Posuzování jakosti slepičích konzumních vajec	57
58. Schema pro posuzování jakosti konzumních vajec	58
59. Posouzení čistoty skořápky	61
60. Zjištění neporušenosti skořápky	61
61. Zjištění deformovanosti tvaru	61
62. Důkaz čištění a umytí vaječné skořápky	61
63. Stanovení hmotnosti vajec	61
64. Určení velikosti vzduchové bubliny	62
65. Určení stélosti a polohy vzduchové bubliny	62
66. Zjištění povrchového pachu vajec	62
67. Zjištění průhlednosti a tuhosti bílku	62
68. Zjištění viditelnosti a nepohyblivosti žloutku a viditelnosti zárodku	62
69. Důkaz olejování vajec	63
70. Důkaz kachních vajec	63
71. Stanovení tvarových indexů vajec	63
72. Zjištění pevnosti vaječné skořápky	64
73. Stanovení tloušťky skořápky	64
74. Zjištění jakosti vaječné hmoty po vytlučení	64
75. Stanovení barvy žloutku senzoričky	64
76. Stanovení cholesterolu ve žloutku Bio-La-testem	64
77. Stanovení indexu žloutku a indexu tuhého bílku	65
78. Stanovení šlehatelnosti bílku a trvanlivosti pěny	65
79. Složení a vlastnosti tzv. ideálního vejce	66
80. Důkaz plísní ve vaječném obsahu	66
81. Posuzování jakosti vaječné hmoty	67
MIKROBIOLOGICKÉ HODNOCENÍ JAKOSTI POTRAVIN - PŘEHLED	68
Doporučená literatura	70