

—, triedené 47
 väzivo, elastínové 87
 —, kolagénové 87
 —, tukové 87
 vemenó 109
 veterinárna kontrola 88, 89
 višne 94
 vitamíny 15—20, 23, 27, 29, 51, 62, 72, 132, 137
 — rozpustné v tukoch 18
 — vo vode 18
 Vitasko 153
 vlákna 16, 51
 vnútornosti 108, 109
 —, baranie 109
 —, bravčové 109
 —, hovädzie 109
 —, tefacie 109
 voda v organizme 23
 výrobky, hydínové 125
 —, mäsové 110—120
 —, mliečne 30—34, 37—43
 —, mlynské 140
 —, ovocné 60—62
 —, pečené mäsové 117
 —, pečénové 117
 —, pekárské 142
 —, rybie 130
 —, sekané 111
 —, špeciálne, mäsové 116
 —, trvanlivé 114
 —, údenárske 110, 118
 —, vaječné 48, 49
 —, varené, mäsové 116
 —, zeleninové 72, 73

výťažky, sladové 139
 výživa, detská 33
 —, racionálna 5

Zajac 125
 zavináč 129
 zelenina 51, 62—74
 —, cibuľová 63, 67
 —, hlúbová 63, 65
 —, koreninová 71
 —, koreňová 63
 —, lahôdková 63, 71
 —, listová 63, 66
 —, ľuľkovitá 69
 —, nakladaná 72
 —, plodová 63, 68, 70
 —, sterilizovaná 72
 —, sušená 73
 zeler 63
 zemiaky 74
 zmes, dusitanová 164
 —, koreninová 151, 154, 157
 —, soliaca 91
 —, zeleninová 72
 zrenie mäsa 89
 —, syrov 11, 38
 zubáč 126
 zverina 121, 125

Žemľa 145
 živiny 5, 13
 —, esenciálne 13
 —, základné 13
 žltok 46, 47

Obsah

I. POTRAVINY	5
1. Potraviny rastlinného a živočíšneho pôvodu	6
Akosť potravín a jej zisťovanie	7
Senzorické – subjektívne skúšky	8
Analytické – objektívne skúšky	9
Uchovávanie a skladovanie potravín	10
Vplyvy vnútorného zloženia	10
Pôsobenie vonkajších činiteľov	10
Činnosť mikroorganizmov	11
Uskladňovanie potravín	11
Potraviny v príprave jedál a nápojov	12
2. Zloženie potravín	13
Bielkoviny	13
Tuky	14
Sacharidy	16
Vitamíny	17
Antivitamíny	20
Minerálne látky	21
Enzýmy	22
Obohatcovanie (fortifikácia) potravín	23
Voda	23
3. Hygiena pri preberaní a skladovaní potravín	24
Hygienické požiadavky na pracovníkov	24
Hygienické požiadavky pri výstavbe a vystrojení priestorov	25
Hygienická kvalita potravín	26
Alimentárne náklady a otravy	26
II. MLIEKO A MLIEČNE PRÍPRAVKY	27
1. Mlieko	27
Zloženie a vlastnosti mlieka	27
Mikroorganizmy v mlieku	29
Fyzikálne vlastnosti mlieka	29

Druhy mlieka	30
Konzumné nápojové mlieka	30
Kysnuté mlieka	30
Trvanlivé mlieka	33
Kuchynské ošetrovanie mlieka	34
Význam mlieka vo výžive	35
Posudzovanie mlieka	36
Chyby mlieka	36
2. Smotana	36
Trhové druhy smotany	37
3. Syry	37
Sladké syry	38
Kyslé syry	41
Topené syry	42
Význam syrov vo výžive	43
Chyby syrov	44
III. VAJCIA	46
Triedenie a akostné hodnotenie vajec	46
Uchovávanie a konzervovanie vajec	48
Vaječné výrobky a náhradky	48
Chyby vajec	49
Nákazy z vajec	49
IV. OVOCIE A ZELENINA	51
1. Ovocie	51
Kôstkové ovocie	53
Bobuľové ovocie	55
Škrupinové a iné ovocie	56
Citrusové ovocie	57
Rozličné iné dovážané ovocie	57
Uskladňovanie a konzervovanie ovocia	59
Sterilizované ovocie	60
Sušené ovocie	61
Zahustené ovocné výrobky	61
Zmrazené a kandizované ovocie, ovocné kaše	62
2. Zelenina	62
Koreňová zelenina	63
Hľúbová zelenina	65

Listová zelenina	66
Cibuľová zelenina	67
Plodová zelenina	68
Lufkovitá zelenina	69
Ostatné druhy plodovej zeleniny	70
Lahôdková a koreňová zelenina	71
Uskladňovanie a konzervovanie zeleniny	71
Chyby a choroby zeleniny	73
3. Zemiaky	74
Skladovanie zemiakov	76
4. Strukoviny a mak	77
Druhy strukovín	77
Mak	79
5. Huby	80
V. SLADIDLÁ	82
1. Cukor	82
2. Med	83
3. Syntetické sladidlá	84
VI. MÄSO A MÄSOVÉ VÝROBKY	86
1. Technológia mäsa	86
Zloženie mäsa	86
Akosť mäsa, jeho posudzovanie a veterinárna kontrola	88
Konzervovanie mäsa	90
Doprava a uskladňovanie mäsa	91
Chyby mäsa	92
2. Jatočné druhy mäsa	94
Hovädzie mäso	94
Delenie a trhové druhy hovädzieho mäsa	96
Tefacie mäso	98
Delenie a trhové druhy tefacieho mäsa	100
Bravčové mäso	101
Delenie a trhové druhy bravčového mäsa	102
Baranie mäso	105
Kozie mäso	106

Jahňatá a kozľatá	106
Konské mäso	106
Kosti	107
Krv, vnútornosti a črevá	108
Krv	108
Vnútornosti	109
Črevá	110
3. Mäsové výrobky a konzervy	110
Sekaná tovar	111
Mäkké salámy	113
Trvanlivé výrobky	114
Špeciálne mäsové výrobky	116
Varené výrobky	116
Pečené výrobky	117
Údené mäsa a ďalšie výrobky	118
Chyby údenárskych výrobkov	118
Mäsové konzervy	118
Polovýrobky	119
Posudzovanie a chyby mäsových konzerv	120
4. Hydina, zverina, ryby a ďalšie druhy mias	121
Mäso hydiny	122
Akostné znaky celej opracovanej hydiny	123
Chyby hydiny	124
Hydinové konzervy	125
Zverina	125
Ryby	126
Rybie výrobky a konzervy	130
Kôrovce a mäkkýše	131
VII. TUKY	132
1. Živočíšne tuky	133
2. Rastlinné tuky	134
VIII. OBLININY, MLYNSKÉ VÝROBKÝ, CESTOVINY A PEKÁRSKE VÝROBKÝ	137
1. Obilniny	137
2. Mlynské výrobky	140
3. Cestoviny	142

4. Pekárske výrobky	142
Chlieb	143
Pečivo	144
IX. POCHUTINY	146
1. Koreniny	146
Pakoreňové koreniny	147
Koreniny z kôry	147
Koreniny z listov a vňate	147
Koreniny z kvetov	148
Koreniny z plodov a semien	149
Koreniny a koreninové zmesi	151
Skladovanie a chyby korenia	157
2. Povzbudivé pochutiny	158
Káva	158
Kávoviny	159
Čaj	159
Kakao	159
3. Ostatné pochutiny	163
Kuchynská soľ	163
Ocot	163
Nakladacie soli	164
REGISTER	165