

	<i>Předmluva</i> . . . . .	7
1	<i>Úvod</i> - - - - -	9
A	<b>MASO JAKO ZDROJ VÝŽIVY ČLOVĚKA</b> - - - - -	11
2	<i>Význam masa ve výživě člověka</i> - - - - -	11
3	<i>Chemické složení masa</i> - - - - -	16
4	<i>Funkce jednotlivých složek potřebných ve výživě</i> - - - - -	33
4.1	<i>Zdroj a bilance energie</i> - - - - -	33
4.1.1	<i>Zdroj energie</i> - - - - -	33
4.1.2	<i>Bilance energie</i> - - - - -	34
4.2	<i>Bílkoviny</i> - - - - -	36
4.2.1	<i>Syntéza a metabolická obměna bílkovin</i> - - - - -	36
4.2.2	<i>Aminokyseliny a bilance dusíku</i> - - - - -	40
4.2.3	<i>Stanovení nutriční hodnoty bílkovin</i> - - - - -	43
4.3	<i>Lipidy ve výživě</i> - - - - -	48
4.4	<i>Zdroj a bilance vitaminů</i> - - - - -	51
4.5	<i>Metabolismus minerálních látek</i> - - - - -	54
5	<i>Potřeba jednotlivých složek získaných výživou</i> - - - - -	57
5.1	<i>Potřeba výživových látek pro člověka a zvíře</i> - - - - -	57
5.2	<i>Absorpce a využitelnost</i> - - - - -	68
5.3	<i>Vzájemné vztahy výživových složek</i> - - - - -	74
5.3.1	<i>Vztah mezi obsahem energie a bílkovin v dietě</i> - - - - -	75
6	<i>Důsledky nedostatku výživových složek</i> - - - - -	80
6.1	<i>Peroxidace lipidů</i> - - - - -	82
7	<i>Důsledky nadbytku výživových složek</i> - - - - -	84
8	<i>Vliv stimulujících a inhibujících látek</i> - - - - -	88
9	<i>Nutriční hodnocení potraviny jako celku</i> - - - - -	100
B	<b>MASO JAKO SOUČÁST ŽIVÉHO ZVÍŘETE</b> - - - - -	109
10	<i>Růst zvířete a tvorba tkání</i> - - - - -	109
11	<i>Podíl jednotlivých tkání na stavbě těla zvířete</i> - - - - -	124
11.1	<i>Allometrické vztahy</i> - - - - -	124
11.2	<i>Relativní konstantnost a variabilita ve složení těla zvířete</i> - - - - -	125
12	<i>Výživové složky v tkáních zvířete</i> - - - - -	140
12.1	<i>Zákonité vztahy</i> - - - - -	141
12.2	<i>Kolagen jako variabilní složka tkání</i> - - - - -	143
12.3	<i>Relativní konstantnost a variabilita ve složení tkání</i> - - - - -	146

C	MASO JAKO POTRAVINA	150
13	<i>Syrové maso</i>	150
13.1	Postmortální změny ve svalech	150
13.1.1	Svalová kontrakce a rigor mortis	151
13.1.2	Autolýza, zrání a počáteční kažení masa	154
13.1.3	Nenormální průběh zrání masa	156
13.2	Dělení masa a složení dělených částí masa	157
13.3	Kvalita masa	170
13.4	Nutriční kvalita masa	173
14	<i>Změny způsobené zpracováním masa</i>	175
14.1	Surovina	175
14.2	Vliv přidávaných solí	176
14.3	Vliv přidávaných sacharidů	183
14.4	Vliv přidávaných bílkovin	188
14.5	Vliv tepelného působení	195
14.5.1	Tvorba arómatu v mase působením tepla	203
14.5.2	Tvorba mutagenů v mase působením tepla	209
14.6	Vliv uzení	214
14.7	Vliv peroxidace lipidů	217
14.8	Činnost mikroorganismů	226
14.9	Vliv skladování	228
14.9.1	Dehydrace a mrazová sublimace	229
14.9.2	Zmrazování	230
14.9.3	Vliv ionizujícího záření	231
15	<i>Nutriční hodnocení masa a masných výrobků</i>	232
15.1	Hodnocení podle obsahu metabolizovatelné energie	233
15.2	Hodnocení bílkovin	237
15.3	Hodnocení podle obsahu vitaminů a minerálních látek	242
15.4	Návod na nutriční hodnocení masa	249
16	<i>Metody nutričního hodnocení masa</i>	251
16.1	Stanovení chemického skóre	253
16.2	Stanovení stravitelnosti bílkovin <i>in vitro</i>	254
16.3	Stanovení NPU a stravitelnosti bílkovin	255
16.4	Stanovení PER a NPR	256
16.5	Stanovení využitelnosti aminokyselin	257
16.6	Stanovení hydroxyprolinu v mase a masných výrobcích	258
16.7	Stanovení kreatinu a kreatininu v mase a v masných výrobcích	258
16.8	Stanovení malondialdehydu v peroxidovaných lipidech	259
16.9	Test na toxicitu peroxidovaných lipidů	260
16.10	Amesův test na mutagenitu	260
	Citovaná literatura	262
	Rejstřík	265