

<u>0. jednotka:</u>	Organizace práce v laboratorních cvičeních (Doc. Pipek)...	3
<u>1. jednotka:</u>	Rozbor masných výrobků (Doc. Pipek).....	8
1.a podjednotka:	Stanovení vody.....	9
1.b podjednotka:	Stanovení tuku.....	12
1.c podjednotka:	Stanovení bílkovin.....	14
1.d podjednotka:	Stanovení popela a soli.....	18
1.e podjednotka:	Stanovení formaldehydu.....	21
1.f podjednotka:	Stanovení obsahu škrobu v masných výrobcích.....	23
<u>2. jednotka:</u>	Dušená šunka (Doc. Pipek).....	25
<u>3. jednotka:</u>	Stanovení stupně vybarvení a rezidua dusitanů (Doc. Pipek)	29
<u>4. jednotka:</u>	Vaznost masa (Doc. Pipek).....	34
<u>5. jednotka:</u>	Rozbor láku (Ing. Pipek).....	40
<u>6. jednotka:</u>	Vařené masné výrobky, senzoričké hodnocení (Doc. Pipek)...	45
<u>7. jednotka:</u>	Posouzení čerstvosti chlazeného masa (Doc. Pipek).....	53
<u>8. jednotka:</u>	Stanovení čísla kyselosti, čísla zmydelnění, důkaz anti-oxidantů (Doc. Pipek).....	57
<u>9. jednotka:</u>	Stanovení jodového čísla a nezmydelnitelného podílu (Doc. Pipek).....	61
<u>10. jednotka:</u>	Sledování oxidace tuků (Doc. Pipek).....	64
<u>11. jednotka:</u>	Rozbor a hodnocení kompotů nebo sterilované zeleniny (Ing. Dobiáš).....	70
<u>12. jednotka:</u>	Příprava kompotů a sterilované zeleniny. Stanovení termoinaktivačních čar enzymů (Ing. Dobiáš).....	75
<u>13. jednotka:</u>	Příprava ovocného sirupu a pomazánek (Ing. Dobiáš).....	83
<u>14. jednotka:</u>	Rozbor technického pektinu (Ing. Dobiáš).....	97
14.a podjednotka:	Stanovení rosolotvorné mohutnosti a orientační rozboru pektinu.....	99
14.b podjednotka:	Stanovení obsahu čistého pektinu a jeho esterifikace, stanovení hrubého pektinu.....	107
<u>15. jednotka:</u>	Stanovení standardní pektolytické mohutnosti /PM/ (Ing. Dobiáš).....	112
<u>16. jednotka:</u>	Stanovení chemických konzervovadel v ovocných polotovarech (Ing. Míková).....	115
16.a podjednotka:	Stanovení kyseliny benzoové.....	116
16.b podjednotka:	Stanovení kyseliny sorbové.....	118
16.c podjednotka:	Stanovení kyseliny mravenčí.....	120
<u>17. jednotka:</u>	Výrobky konzervované mléčným kvašením (Ing. Dobiáš).....	122
<u>18. jednotka:</u>	Rozbor sušených výrobků (Ing. Dobiáš).....	125
<u>19. jednotka:</u>	Stanovení vitamínu C (Ing. Míková).....	129
<u>20. jednotka:</u>	Zkoušení obalu pro sterilované potraviny (Prof. Čurda).....	135
<u>21. jednotka:</u>	Uvolňování složek obalových materiálů do prostředí (Prof. Čurda).....	141
<u>22. jednotka:</u>	Sdílení vlhkosti, kyslíku a pachových látek mezi balenou potravinou a prostředím (Prof. Čurda).....	146
Příloha	Stanovení faktorů používaných roztoků (Ing. Míková).....	150