

Obsah

	<u>Str.</u>
Předmluva	
VEJCE Doc.Ing. Kamila Míková,CSc.	
1. Úvod	1
2. Vznik a vývoj vejce	1
2.1. Tvorba žloutku	2
2.2. Tvorba bílku	3
2.3. Tvorba podskořápkových blan	4
2.4. Tvorba skořápky	5
3. Vlastnosti vajec	6
4. Chemické složení vajec	9
4.1. Chemické složení žloutku	9
4.1. 1. Proteiny	10
4.1.2. Lipidy	12
4.1.2.1. Cholesterol	15
4.1.3. Sacharidy	18
4.1.4. Vitamíny	18
4.1.5. Pigmenty	19
4.1.6. Ostatní organické látky	20
4.1.7. Minerální látky	20
4.2. Chemické složení bílku	21
4.2.1. Proteiny	21
4.2.2. Sacharidy	26
4.2.3. Vitamíny	28
4.2.4. Minerální látky	28
4.2.5. Organické kyseliny	28
4.3. Chemické složení skořápky a podskořápkových blan	29
5. Fyzikálně chemické vlastnosti	29
5. 1. Měrná hmotnost	29
5.2. Bod mrznutí	30
5.3. Index lomu	30
5.4. Hodnota pH	30
5.5. Iontové vlastnosti	30
5.6. Viskozita	31
5.7. Povrchové napětí	31
5.8. Ostatní	32
6. Funkční vlastnosti vajec	32
6.1. Mechanismus tvorby gelu	33
6.2. Mechanismus tvorby pěny	35
6.3. Mechanismus tvorby emulze	37
6.4. Mechanismus antioxidačního působení fosfolipidů žloutku	38
6.5. Potlačování krystalizace	39
7. Mikrobiologie vajec	39
7.1. Způsoby kontaminace vajec	39
7.2. Přirozená ochrana vajec	41
7.3. Salmonella	43
8. Nutriční hodnota	44

9.	Čerstvost a kvalita	46
9.1.	Změny při stárnutí	47
9.2.	Kvalitativní znaky	51
9.3.	Vady vajec	52
10.	Průmyslové zpracování vajec	53
11.	Skořápková vejce konzumní	55
11.1.	Třídění a balení	56
12.	Chlazení a konzervace vajec	57
12.1.	Chladírenská vejce	58
12.2.	Konzervace vajec	58
13.	Čištění vajec	60
14.	Výroba vaječných hmot (výtluk)	61
15.	Pasterace	63
16.	Zmrazování	69
16.1.	Rozmrazování	70
17.	Sušení	71
17.1.	Odcukřování	71
17.2.	Úpravy před sušením	73
17.2.1.	Zahušťování	73
17.2.2.	Použití aditiv.	73
17.3.	Proces sušení	74
17.4.	Vliv sušení a skladování na fyzikálně chemické vlastnosti vaječných hmot	77
18.	Ochucené vaječné hmoty	79
19.	Výrobky z vajec	80
20.	Zpracování vajec na technické účely	81
21.	Biotechnologie	81
21.1.	Lysozym	81
21.2.	Avidin a ovotransferin	82
21.3.	Kyselina sialová	82
21.4.	Ovomakroglobulin	82
21.5.	Fosfolipidy	83
21.6.	Cholesterol	83
21.7.	Imunoglobulin IgY	83

DRŮBEŽ Doc.Ing. Jana Simeonovová,CSc.

22.	Výroba a spotřeba drůbežního masa	84
22.1.	Světový trh drůbeže	85
22.2.	Situace v České republice	85
23.	Vlastnosti, složení a nutriční hodnota drůbežního masa	87
23.1.	Drůbeží svalovina	87
23.1.1.	Voda	90
23.1.2.	Bílkoviny	90
23.1.3.	Lipidy - tuky	92
23.1.4.	Nebílkovinné extraktivní dusíkaté látky	94
23.1.5.	Extraktivní bezdusíkaté látky	94
23.1.6.	Vitamíny	94
23.1.7.	Minerální látky	95
23.2.	Drůbeží droby	97

23.3.	Kůže drůbeže	97
23.4.	Drůbeží krev	98
24.	Jakost a zdravotní nezávadnost jatečné drůbeže a drůbežního masa	99
24.1.	Ukazatele jakosti jatečné drůbeže za živa - vliv na zpeněžení	99
24.2.	Ukazatele jakosti jatečně opracovaných těl drůbeže po porážení - vliv na zpeněžení	100
24.3.	Ukazatele jakosti drůbežního masa	101
24.4.	Vlivy působící na jakost jatečných těl drůbeže a drůbežního masa	105
24.5.	Hygienická a zdravotní nezávadnost drůbežního masa	109
25.	Jateční zpracování drůbeže a finalizace drůbežního masa	113
25.1.	Nákup, přeprava a veterinární opatření u jatečné drůbeže	113
25.2.	Jateční opracování drůbeže	115
25.2.1.	Porážecí okruh	116
25.2.2.	Kuchací okruh	122
25.2.3.	Chladicí okruh	124
25.2.4.	Třídění, vážení a balení drůbeže	126
25.3.	Požadavky na chlazené a zmrazené drůbeží maso, skladování, přepravu a prodej	129
25.4.	Finalizace drůbežního masa	131
25.4.1.	Porcování a vykostování drůbeže	131
25.4.2.	Výroba polotovarů	133
25.4.3.	Výroba masných výrobků	134
25.4.4.	Drůbeží polokonzervy a konzervy	135
25.4.5.	Drůbeží koncentráty	136
25.5.	Specifické požadavky na drůbeží porážky a porcovny	136
25.6.	Některé specifické požadavky EU pro zpracování a hodnocení jakosti drůbeže	138
26.	Netradiční druhy drůbeže	139

KRÁLÍCI Doc.Ing. Jana Simeonovová,CSc.

27.	Produkce a spotřeba králíčího masa	140
27.1.	Jakost a výživová hodnota králíčího masa	140
27.2.	Zpracování králíků	140

ZVĚŘINA Doc.Ing. Jana Simeonovová,CSc.

28.	Jakost a výživová hodnota masa zvěřiny	142
-----	--	-----

RYBY Prof.Ing. Ivo Ingr, DrSc.

29.	Výlov a spotřeba ryb	144
30.	Jakost ryb a rybího masa	146
30.1.	Smyslové vlastnosti	148
30.2.	Chemické složení a nutriční hodnota	149
30.3.	Kulinární vlastnosti	151

30.4.	Postmortální změny	152
31.	Alimentární nemoci	154
32.	Sladkovodní ryby v ČR	155
33.	Zpracování sladkovodních ryb	159
34.	Mořské ryby dovážené do ČR	160
35.	Zpracování mořských ryb	160

MED Prof.Ing. Sylvie Kubišová, CSc.

36.	Produkce a spotřeba medu	162
37.	Původ medu	163
38.	Složení medu	165
39.	Toxické látky v některých medech	167
40.	Druhy medů a jejich obliba	167
41.	Charakteristika několika našich jednodruhových medů	169
42.	Význam medu jako potraviny a léku	170
43.	Poškozování a falšování medu	171
44.	Hodnocení kvality medu - Harmonizované metody EHC	171

Literatura 172

Obrázkové přílohy 177

Informace o sponzorech