

Obsah:

	strana
1. Obecná část	7
1.1. Stavba rybího těla	7
1.2. Chemické složení rybího těla	24
1.2.1. Proteiny	26
1.2.2. Dusíkaté nebílkovinné složky	30
1.2.3. Lipidy	32
1.2.4. Vitamíny a minerální látky	34
1.3. Technologická hodnota ryb	36
1.4. Postmortální změny v rybí svalovině	38
1.4.1. Vyměšování slizu	41
1.4.2. Rigor mortis	41
1.4.3. Autolytické změny	44
1.4.3.1. Autolytické změny během skladování zmrazením	46
1.4.3.2. Autolytické změny u chlazených ryb	47
1.4.4. Mikrobiální rozklad	47
1.5. Sensorické hodnocení	48
1.5.1. Přehled metod laboratorní sensorické analýzy	48
1.5.2. Princip nejpoužívanějších metod	49
1.5.2.1. Rozlišovací metody	49
1.5.2.2. Pořadové metody	50
1.5.2.3. Hodnocení srovnáním se standardem	50
1.5.2.4. Hodnocení s použitím stupnic	50
1.5.3. Určování preferencí	52
1.5.4. Změny v konzumní hodnotě	53
2. Zpracování ryb	55
2.1. Požadavky vztahující se ke zpracování ryb	55
2.2. Manipulace s rybami před zpracováním	55
2.3. Usmrcení ryb	56
2.4. Odstranění šupin	57
2.5. Odstranění vnitřností	57
2.6. Dělení	57
2.6.1. Odříznutí hlavy	57
2.6.2. Odříznutí ploutví	58

2.6.3. Půlení	58
2.6.4. Porcování	59
2.6.5. Filetování	59
2.7. Praní	59
2.8. Separace masa	60
2.9. Uzení ryb	63
2.9.1. Uzení studeným kouřem	63
2.9.2. Uzení horkým kouřem	64
2.9.3. Inovované způsoby uzení	65
2.9.3.1. Vytvoření kouře třením	65
2.9.3.2. Uzení prostřednictvím doutnavého kouře	66
2.9.3.3. Udicí kapaliny	66
2.10. Mrazení	68
2.10.1. Zařízení k zmrazení potravin	69
2.11. Solení ryb	71
2.12. Marinování	72
2.13. Kaviár	75
2.14. Majonézy a remulády	76
2.15. Rybí polokonzervy	76
3. Průběh změn v rybí surovině	78
3.1. Analýza nebezpečí a kritické kontrolní body HACCP	78
3.1.1. Součásti systému HACCP	78
3.1.2. Kritické kontrolní / ochranné body	79
3.1.3. Definice a vysvětlení pojmů	80
3.2. Změny na rybím mase během skladování	81
3.2.1. Bakteriologické změny	81
3.2.1.1. Bakteriální flora na živých rybách	81
3.2.1.2. Změny v zastoupení mikroflóry	84
3.2.1.3. Biochemické změny vyvolané bakteriemi	85
3.2.2. Oxidace a hydrolýza lipidů	87
3.2.2.1. Oxidace	87
3.2.2.2. Hydrolýza	88
3.2.3. Vliv teploty skladování	88
3.2.4. Další vlivy během zpracování	90
3.2.4.1. Vliv nemikrobiálních reakcí	90

3.2.4.2. Vliv odstranění vnitřností u mořských druhů ryb	91
3.2.4.3. Pachuť ve vztahu k místu původu	92
3.3. Vliv některých úprav na kvalitu masa	93
3.3.1. Zmrazování / rozmrazování	94
3.3.2. Tepelná úprava	94
3.4. Udržování a přeprava ryb	95
3.4.1. Chlazení ryb ledem	96
Literatura	102

4. Přílohy

Produkce ryb v ČR

Anglicko - český slovník odborných výrazů

Jména vybraných druhů ryb

Pomůcka k identifikaci kritických kontrolních / ochranných bodů

Definice používaných pojmů podle terminologie EU