

OBSAH:

PŘEDMLUVA	Strana
I. ZÁKLADY VÝŽIVY	2
I. 1. Vztah zemědělství k výživě lidí	2
I. 2. Složení potravin	2
I. 3. Energetická a biologická hodnota potravin	27
I. 4. Výživa obyvatel v ČR	29
II. ZPENĚŽOVÁNÍ ZEMĚDĚLSKÝCH PRODUKTŮ	33
III. 1. Plodinová burza	37
III. 2. Aukce	39
III. 3. Státní fond tržní regulace	40
III. 4. Správa státních hmotných rezerv	41
III. MASO	43
II. 1. Morfologické a chemické složení masa	45
III. 2. Druhy masa	48
III. 3. Intravitální vlivy na jakost a složení masa	50
III. 4. Nákup jatečných zvířat	53
III. 5. Přeprava jatečných zvířat	55
III. 6. Klasifikace jatečných zvířat	57
III. 7. Systém EUROP pro hodnocení jakosti jatečných zvířat	63
IV. MLÉKO	66
IV. 1. Složení a druhy mléka	69
IV. 2. Intravitální vlivy na složení a vlastnosti mléka	74
IV. 3. Vady mléka	78
IV. 4. Získávání a ošetřování mléka v zemědělství	82
IV. 5. Nákup a zpeněžování mléka	85
IV. 6. Přeprava mléka	93
V. DRŮBEŽ	95
V. 1. Jateční drůbež a drůbeží maso	96
V. 2. Intravitální vlivy na jakost drůbežího masa	98
V. 3. Nákup a klasifikace drůbeže	99

VI. VEJCE	104
VI. 1. Popis vejce	106
VI. 2. Chemické složení a výživná hodnota vejce	109
VI. 3. Vlivy působící na jakost a složení vejce před snesením	111
VI. 4. Sběr, skladování a doprava vajec	113
VI. 5. Třídění vajec	115
VI. 6. Vady vajec	117
VI. 7. Nákup a prodej vajec	119
VII. RYBY	122
VII. 1. Druhy ryb	124
VII. 2. Složení a výživná hodnota rybího masa	127
VII. 3. Jakost, třídění a zpeněžování	129
VII. 4. Přeprava a uchování ryb	132
VIII. ZVĚŘINA	134
VIII. 1. Složení a výživná hodnota masa zvěřiny	135
VIII. 2. Nákup a zpeněžování zvěřiny	136
VIII. 3. Králíci	136
IX. VČELÍ PRODUKTY	138
IX. 1. Med	138
IX. 2. Ostatní včelí produkty	142
X. OBILOVINY	145
X. 1. Anatomické složení obilného zrna	146
X. 2. Chemické složení obilného zrna	148
X. 3. Fyzikální vlastnosti obilného zrna	154
X. 4. Hodnocení jakosti obilovin	156
X. 5. Nákup a zpeněžování obilovin	158
XI. LUSKOVINY	165
XI. 1. Druhy a složení luskovin	166
XI. 2. Kvalitativní požadavky na luskoviny	167

XII. OKOPANINY	173
XII. 1. Brambory	173
XII. 2. Anatomické a chemické složení bramborové hlízy	175
XII. 3. Vady brambor	179
XII. 4. Nákup a zpeněžování brambor	183
XII. 5. Cukrovka	189
XII. 6. Anatomické a chemické složení cukrovky	192
XII. 7. Požadavky na technologickou hodnotu cukrovky	194
XII. 8. Nákup a zpeněžování cukrovky	195
XIII. OLEJNINY	200
XIII. 1. Chemické složení olejin	202
XIII. 2. Druhy olejin	205
XIII. 3. Složení a jakost řepky olejné	208
XIII. 4. Nákup a zpeněžování olejin	210
XIV. CHMEL	216
XIV. 1. Složení a jakost chmele	217
XIV. 2. Úprava a skladování chmele	218
XIV. 3. Prodej a hodnocení chmele	219
XIV. 4. Metody zpeněžování chmele	221
XV. OVOCE A ZELENINA	224
XV. 1. Složení a vlastnosti ovoce a zeleniny	227
XV. 2. Faktory ovlivňující složení a jakost ovoce a zeleniny v období před sklizní	234
XV. 3. Nákup a třídění ovoce a zeleniny	238