

OBSAH

1. VETERINÁRNÍ PROHLÍDKA JATEČNÝCH ZVÍŘAT	3
1.1 VÝZNAM PROHLÍDKY JATEČNÝCH ZVÍŘAT	3
1.2 VYŠETŘENÍ JATEČNÝCH ZVÍŘAT PŘED PORÁŽENÍM	5
1.3 PORÁŽENÍ JATEČNÝCH ZVÍŘAT	6
1.4 VETERINÁRNÍ VYŠETŘENÍ JATEČNÝCH ZVÍŘAT PO PORÁŽENÍ	7
1.4.1 Běžné vyšetření velkých jatečných zvířat	9
1.4.1.1 Vzhled orgánů a části těla zdravých jatečných zvířat	10
1.4.1.2 Postup při vyšetření skotu staršího 6 týdnů	10
1.4.1.3 Postup při vyšetření skotu mladšího 6 týdnů	11
1.4.1.4 Postup při vyšetření ovcí a koz	12
1.4.1.5 Postup při vyšetření prasat	12
1.4.1.6 Postup při vyšetření lichokopytníků	13
1.4.2 Prohloubená prohlídka	14
1.4.2.1 Prohloubená prohlídka skotu	14
1.4.2.2 Prohloubená prohlídka telat	15
1.4.2.3 Prohloubená prohlídka ovcí a koz	15
1.4.2.4 Prohloubená prohlídka prasat	16
1.4.2.5 Prohloubená prohlídka lichokopytníků	16
1.5 VYŠETŘENÍ JATEČNÉ DRŮBEŽE	29
1.5.1 Veterinární vyšetření před porážením	29
1.5.2 Veterinární vyšetření po porážení	29
1.6 VYŠETŘENÍ JATEČNÝCH KRÁLÍKŮ	30
1.6.1 Veterinární vyšetření před porážením	30
1.6.2 Vyšetření jatečných králíků po porážení	30
1.7 VYŠETŘENÍ ZVĚŘE	30
1.7.1 Předběžná prohlídka	31
1.7.2 Veterinární vyšetření	32
1.8 ZÁSADY VETERINÁRNÍ PROHLÍDKY PŠTROSŮ	33
1.9 VYŠETŘENÍ SLADKOVODNÍCH RYB	34
1.9.1 Odběr vzorků pro stanovení výtěžnosti a stolní hodnoty ve smyslu ČSN 46 6802	35
1.9.2 Stanovení jakosti sladkovodních ryb	35
1.9.2.1 Stanovení stolní hodnoty	36
1.9.2.2 Mikrobiologické vyšetření	39

1.9.2.3 Chemické vyšetření	39
1.10 VYŠETŘENÍ KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ, ŽAB A JINÝCH ŽIVOČICHŮ VODNÍHO A SUCHOZEMSKÉHO PROSTŘEDÍ.....	40
1.11 OBECNÉ ZÁSADY POSUZOVÁNÍ MASA	41
1.11.1 Úprava masa před jeho uvolnění do výroby	49
1.11.2 Uvolňování masa a orgánů jatečných zvířat do oběhu	50
1.12 POMOCNÉ ZKOUŠKY PŘI VYŠETŘENÍ MASA A ORGÁNŮ JATEČNÝCH ZVÍŘAT	51
1.12.1 Indikace k vyšetření	51
1.12.2 Odběr vzorků	52
1.12.3 Zkouška varem, pečením nebo škvařením	52
1.12.4 Zkouška na průkaz žlučových barviv	53
1.12.5 Stanovení pH	53
1.12.6 Zkouška na přítomnost volné vody	54
1.12.7 Stanovení světlosti (barvy) masa	57
1.12.8 Vyšetření masa jatečných zvířat při podezření na PSE (pale, soft, exudative) a DFD (dark, firm, dry) změny	58
1.13 MIKROBIOLOGICKÉ VYŠETŘENÍ MASA A ORGÁNŮ JATEČNÝCH ZVÍŘAT	59
1.13.1 Indikace k mikrobiologickému vyšetření	59
1.13.2 Odběr vzorků	59
1.13.3 Odesílání vzorků	60
1.13.4 Postup při vyšetření	60
1.13.5 Hodnocení výsledků	63
1.14 STANOVENÍ REZIDUÍ INHIBIČNÍCH LÁTEK V MASE A ORGÁNECH JATEČNÝCH ZVÍŘAT	63
1.14.1 Indikace k vyšetření	63
1.14.2 Odběr a zaslání vzorků	63
1.14.3 Mikrobiologické metody	64
1.14.4 Fyzikálně chemické metody	65
1.15 TRICHINELOSKOPICKÉ VYŠETŘENÍ.....	66
1.15.1 Metoda kompresní	66
1.15.2 Metoda trávící	67
1.16 DOKUMENTACE	69
2. LABORATORNÍ VYŠETŘENÍ MASA A VÝROBNÍCH SUROVIN	73
2.1 FYZIKÁLNĚ CHEMICKÁ VYŠETŘENÍ	73
2.1.1 Odběr vzorků	73
2.1.2 Příprava vzorků k laboratornímu vyšetření	74

2.1.3 Stanovení obsahu vody	75
2.1.4 Stanovení obsahu tuku	76
2.1.5 Stanovení celkového dusíku a bílkovin - Kjehdalova metoda	77
2.1.6 Stanovení obsahu popele	79
2.1.7 Stanovení obsahu hydroxyprolinu	79
2.1.8 Stanovení obsahu amoniaku podle Conwaye	80
2.1.9 Schopnost masa vázat přidanou vodu	81
2.1.10 Stanovení kostních částic v mechanicky separovaném mase	82
2.2 MIKROBIOLOGICKÉ VYŠETŘENÍ	82
2.2.1 Odběr vzorků	82
2.2.2 Příprava vzorků a ředění	84
2.2.3 Kultivace vzorků	84
2.2.3.1 Způsoby kultivace	85
2.2.3.2 Vyhodnocení výsledku kultivace	85
2.2.4 Stanovení celkového počtu mikroorganismů ČSN ISO 2293 560122	86
2.2.5 Stanovení počtu koliformních mikroorganismů ČSN ISO 4832 560085	87
2.2.6 Průkaz bakterií rodu Salmonella ČSN ISO 6579 560088, dodatek ČSN EN 12824	87
2.2.7 Stanovení Staphylococcus aureus ČSN ISO 6888 - 1	89
3 LABORATORNÍ VYŠETŘENÍ MASNÝCH VÝROBKŮ	90
3.1 FYZIKÁLNĚ CHEMICKÉ VYŠETŘENÍ	90
3.1.1 Odběr vzorků	90
3.1.2 Stanovení obsahu chloridů	90
3.1.3 Stanovení obsahu dusitanů	91
3.1.4 Zkouška na provařenost	92
3.1.5 Stanovení bílkovin výpočtem	92
3.1.6 Stanovení poměru voda - bílkovina	93
3.1.7 Důkaz škrobu	93
3.1.8 Vyšetření konzerv a polokonzerv	93
3.1.8.1 Příprava vzorků k laboratornímu vyšetření	93
3.1.8.2 Stanovení obsahu pevných a tekutých částí a rozpuštěného uvolněného tuku	94
3.2 MIKROBIOLOGICKÉ VYŠETŘENÍ	95
3.2.1 Odběr vzorků	95
3.2.2 Příprava vzorků a ředění	95
3.2.3 Stanovení počtu sulfitredukcujících klostridií ČSN ISO 7937 560091	96
4 VYŠETŘENÍ VEPŘOVÉHO SÁDLA A LOJE	97
4.1 PŘÍPRAVA VZORKŮ	97
4.2. FYZIKÁLNĚ CHEMICKÉ VYŠETŘENÍ	97

4.2.1 Stanovení obsahu vody	97
4.2.2 Stanovení obsahu mechanických nečistot.....	98
4.2.3 Důkaz epihydrinaldehydu (zkouška Kreisova).....	98
4.2.4 Důkaz peroxidů (zkouška Bulířova)	99
4.2.5 Stanovení obsahu peroxidů	99
4.2.6 Stanovení čísla kyselosti	100
4.2.7 Orientační stanovení antioxidačních látek	101
4.2.8 Důkaz propylgalátu	101
4.3 MIKROBIOLOGICKÉ VYŠETŘENÍ ŽIVOČIŠNÝCH TUKŮ	101
5 STANOVENÍ MIKROBIÁLNÍ KONTAMINACE PROSTŘEDÍ POTRAVINÁŘSKÝCH PROVOZOVEN	102
6 ORGANOLEPTICKÉ POSUZOVÁNÍ POTRAVINÁŘSKÝCH VÝROBKŮ	103
6.1 POŽADAVKY PŘI ORGANOLEPTICKÉM HODNOCENÍ.....	103
6.1.1 Místnosti	103
6.1.2 Nádobí.....	103
6.1.3 Posuzovatelé	104
6.1.4 Hodnocení.....	104
6.2 ZKOUŠENÍ ORGANOLEPTICKÝCH SCHOPNOSTÍ POSUZOVATELŮ	104
6.2.1 Zkoušení chuti.....	104
6.2.2 Zkoušení vůně	107
6.2.3 Zkouška rozeznávání barev, intenzity zákalu a opalescence v kapalinách	107
6.3 SENZORICKÉ HODNOCENÍ MASA A MASNÝCH VÝROBKŮ	108
6.4 METODY LABORATORNÍ SENZORICKÉ ANALÝZY	109