

OBSAH

Obsah.....	4
Předmluva:	6
I. ÚVOD DO SKLADOVÁNÍ.....	7
II. OBECNÉ POŽADAVKY NA HYGIENU A SANITACI SKLADŮ	10
II. 1. Stavebně technologická hygiena skladů.....	10
II. 2. Sanitace a hygiena	12
II. 3. DDD zásahy.....	17
II. 3. 1. Dezinfekce.....	17
II. 3. 2. Dezinsekcce.....	19
II. 3. 3. Deratizace	20
III. NEMIKROBIÁLNÍ ZMĚNY POTRAVIN	21
III. 1. Mechanické vlivy	22
III. 2. Fyzikální podmínky prostředí	22
III. 3. Atmosférický kyslík (vzduch).....	22
III. 3 a) Hydrolýza a žluknutí tuků.....	23
III. 3 b) Ochrana potravin před okysličováním a žluknutím	24
III. 4 Chemická činidla.....	27
III. 4 a) Přímé působení chemikálii.....	28
III. 4 b) Působení chemických činidel jako katalyzátorů.....	28
III. 4 c) Ochrana proti nepříznivému působení chemických činitelů	28
III. 5. Enzymatické změny	29
IV. MIKROBIÁLNÍ ZMĚNY POTRAVIN	33
IV. 1. Původci mikrobiálních změn	33
IV. 2. Ochrana proti původečům mikrobiálního rozkladu	36
IV. 3. Vyloučování mikrobů z prostředí	39
IV. 4. Vyloučování mikrobů z potraviny	42
IV. 5. Přímá inaktivace mikrobů (sterilace)	43
IV. 6. Nepřímá inaktivace mikrobů	54
V. SKLADOVÁNÍ MASA	68
V. 1. Skladování masa po porážce	68
V. 2. Změny masa během skladování	69
V. 3. Chlazení masa	71
V. 4. Skladování zvěřiny	76
VI. SKLADOVÁNÍ A KONZERVACE RYB	78
VI. 1. Přeprava a uchovávání ryb.....	78
VI. 2. Konzervace ryb	80

VII. SKLADOVÁNÍ A KONZERVACE VAJEC	84
VII. 1. Skladování vajec.....	84
VII. 2. Konzervace vajec.....	85
 VIII. SKLADOVÁNÍ OBILÍ	88
VIII. 1. Úvod do skladování obilí	88
VIII. 2. Fyzikální a chemické vlastnosti obilní masy	89
VIII. 3. Fyziologické a technologické vlastnosti obilní masy	93
VIII. 4. Druhy skladů	98
VIII. 5. Technologie skladování obilí	100
VIII. 6. Ztráty skladištními škůdci	105
 IX. SKLADOVÁNÍ OLEJNIN	107
IX. 1. Posklizňové zpracování	107
IX. 2. Skladování	108
 X. SKLADOVÁNÍ BRAMBOR	111
X. 1. Způsoby skladování brambor	112
X. 2. Skladovatelnost brambor.....	117
 XI. SKLADOVÁNÍ OVOCE A ZELENINY	122
XI. 1. Úvod do skladování	122
XI. 2. Procesy v ovoci a zelenině během skladování.....	123
XI. 3. Podmínky ve skladech	128
XI. 4. Způsoby skladování	131
XI. 5 Skladování jablek	137
XI. 6. Skladování zeleniny	139
 XII. KONTROLA SKLADOVÁNÍ SYSTÉMEM HACCP	144
XII. 1. Kontrola skladování vajec	144
XII. 2. Kontrola skladování obilí	148
XII. 3. Kontrola skladování olejnin	149
XII. 4. Kontrola skladování brambor	150
XII. 5. Kontrola skladování ovoce a zeleniny	151
XII. 6. Kontrola skladování výrobků s hranicemi	152
XII. 7. Kontrola skladování výrobků s výrobcem	153
XII. 8. Kontrola skladování výrobků s dodavatelem	154
XII. 9. Kontrola skladování výrobků s konzervátorem	155
XII. 10. Kontrola skladování výrobků s distributorem	156
XII. 11. Kontrola skladování výrobků s prodejcem	157
XII. 12. Kontrola skladování výrobků s spotřebitelem	158
XII. 13. Kontrola skladování výrobků s výrobkem	159
XII. 14. Kontrola skladování výrobků s výrobkem	160
XII. 15. Kontrola skladování výrobků s výrobkem	161
XII. 16. Kontrola skladování výrobků s výrobkem	162
XII. 17. Kontrola skladování výrobků s výrobkem	163
XII. 18. Kontrola skladování výrobků s výrobkem	164
XII. 19. Kontrola skladování výrobků s výrobkem	165
XII. 20. Kontrola skladování výrobků s výrobkem	166
XII. 21. Kontrola skladování výrobků s výrobkem	167
XII. 22. Kontrola skladování výrobků s výrobkem	168
XII. 23. Kontrola skladování výrobků s výrobkem	169
XII. 24. Kontrola skladování výrobků s výrobkem	170