

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. Dezinfekce.....	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) Hydrolyza a žluknutí tuků.....	23
III. 3 b) Ochrana potravin před oxidací a žluknutím.....	24
III. 4 Chemická činidla.....	27
III. 4 a) Přímé působení chemikálií.....	28
III. 4 b) Působení chemických činidel jako katalyzátorů.....	28
III. 4 c) Ochrana proti nepřímému působení chemických činitelů.....	28
III. 5. Enzymatické změny.....	29
IV. MIKROBIÁLNÍ ZMĚNY POTRAVIN.....	33
IV. 1. Původci mikrobiálních změn.....	33
IV. 2. Ochrana proti původcům mikrobiálního rozkladu.....	36
IV. 3. Vylučování mikrobů z prostředí.....	39
IV. 4. Vylučování mikrobů z potravin.....	42
IV. 5. Přímá inaktivace mikrobů (sterilizace).....	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. Přprava 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