

---

## OBSAH MODULU TEORIE JAKOSTI

<b>1 UŽITNÁ HODNOTA A JAKOST ZBOŽÍ.....</b>	<b>17</b>
<b>1.1 Vznik a vývoj teorie jakosti.....</b>	<b>20</b>
1.1.1 Počátky teorie jakosti .....	21
1.1.2 Užitná hodnota .....	21
1.1.3 Estetická působivost.....	23
1.1.4 Měřitelnost užitné hodnoty .....	23
1.1.5 Spotřebitelská hodnota.....	24
<b>1.2 Vznik a vývoj teorie jakosti.....</b>	<b>25</b>
1.2.1 Vývoj jakosti .....	26
1.2.2 Ochrana spotřebitele a stanovení standardů jakosti .....	28
1.2.3 Opatření a dokumenty EU spojené s jakostí zboží .....	30
<b>2 JAKOSTNÍ SKUPINY A JAKOSTNÍ ZNAČKY.....</b>	<b>36</b>
<b>2.1 Jakostní skupiny.....</b>	<b>38</b>
2.1.1 Rozdělení zboží do jakostních skupin.....	39
2.1.2 Jakostní znaky .....	40

<b>2.2 Jakostní značky na českém trhu .....</b>	<b>42</b>
2.2.1 Jakostní značky kvality výrobků, služeb a podniků.....	42
<b>3 JAKOSTNÍ ZNAČKY A OSTATNÍ SYMBOLY.....</b>	<b>59</b>
3.1 Jakostní značky kvality .....	61
3.2 Ocenění kulturních produktů .....	69
3.3 Ocenění čtenářských obcí.....	71
3.4 Ostatní symboly na českém trhu.....	73
<b>4 VLIVY PŮSOBÍCÍ NA JAKOST ZBOŽÍ.....</b>	<b>78</b>
4.1 Mechanické vlivy.....	81
4.2 Fyzikální vlivy .....	82
4.2.1 Teplota .....	82
4.2.2 Vlhkost .....	84
4.2.3 Světelné záření .....	85
4.2.4 Vliv prašnosti .....	86
4.3 Biologické vlivy.....	87
4.4 Chemické vlivy .....	89
4.5 Opatřebení .....	89
4.6 Ztráty na zboží .....	90

<b>5 FALŠOVÁNÍ ZBOŽÍ .....</b>	<b>92</b>
<b>5.1 Právní úprava falšování potravin v EU .....</b>	<b>95</b>
<b>5.2 Legislativní úprava v ČR.....</b>	<b>95</b>
<b>5.3 Způsoby falšování .....</b>	<b>96</b>
5.3.1 Nejčastěji falšované potraviny .....	97
5.3.2 Příklady falšování v jednotlivých komoditách.....	98
5.3.3 Výzkumná pracoviště zabývající se falšováním potravin.....	103
<b>6 POŽIVATINY .....</b>	<b>106</b>
<b>6.1 Potraviny.....</b>	<b>109</b>
6.1.1 Cukry (uhlohydryáty).....	109
6.1.2 Bílkoviny.....	111
6.1.3 Tuky .....	112
6.1.4 Minerály (nerostné látky).....	113
<b>6.2 Pochutiny .....</b>	<b>114</b>
<b>6.3 Nápoje .....</b>	<b>115</b>
<b>7 POŽIVATINY - VITAMINY.....</b>	<b>118</b>
<b>7.1 Dělení vitamínů podle rozpustnosti .....</b>	<b>121</b>
<b>7.2 Dělení vitamínů podle druhů a funkce.....</b>	<b>121</b>

7.2.1 Vitamin A.....	121
7.2.2 Vitamin B <sub>1</sub> (thiamin).....	123
7.2.3 Vitamin B <sub>2</sub> (riboflavin) .....	123
7.2.4 Vitamin B <sub>6</sub> (pyridoxin).....	124
7.2.5 Vitamin B <sub>12</sub> (kyanokobalamin).....	125
7.2.6 Vitamin C (kyselina askorbová) .....	125
7.2.7 Vitamin D (kalciferon).....	126
7.2.8 Vitamin E (tokoferol).....	127
7.2.9 Vitamin K.....	128
7.2.10 Vitamin H (Biotin).....	129
7.2.11 Další vitaminy.....	129
<b>8 POŽIVATINY - KÁVA, ČAJ .....</b>	<b>132</b>
<b>8.1 Káva.....</b>	<b>134</b>
8.1.1 Produkce a spotřeba .....	134
8.1.2 Rostlina kávovník .....	135
8.1.3 Pražení zrn.....	136

8.1.4 Káva bez kofeinu .....	137
8.1.5 Historie a kultura kávy.....	137
8.1.6 Složení kávy .....	138
8.1.7 Hodnocení účinků pití kávy .....	138
<b>8.2 Čaj .....</b>	<b>140</b>
8.2.1 Druhy čajů podle země a oblasti pěstování.....	141
8.2.2 Sklizeň.....	141
8.2.3 Dělení čaje podle kvality čajových lístků .....	142
8.2.4 Zpracování čajových listů .....	143
8.2.5 Skladování.....	145
8.2.6 Jakost čajů a jejich označování .....	146
8.2.7 Dělení čaje podle způsobu zpracování .....	147
8.2.8 Působení čaje na lidský organismus.....	148
<b>9 POŽIVATINY - VÍNO, LIHOVINY.....</b>	<b>153</b>
<b>9.1 Víno .....</b>	<b>155</b>
9.1.1 Vína přírodní bílá a červená.....	156

9.1.2 Vína šumivá .....	157
9.1.3 Vína perlivá.....	158
9.1.4 Podávání vín.....	158
9.1.5 Jakostní hodnocení a vady vína .....	160
<b>9.2 Lihoviny .....</b>	<b>162</b>
9.2.1 Výroba lihovin .....	163
9.2.2 Dělení lihovin.....	163
9.3 Jakostní značení destilátů.....	167
<b>9.3 Etika pití alkoholických nápojů.....</b>	<b>168,</b>
<b>10 CIZORODÉ LÁTKY V POŽIVATINÁCH - ADITIVA.....</b>	<b>172</b>
10.1 Charakteristika aditiv.....	175
10.2 Rozdelení aditiv .....	176
10.2.1 Rozdelení aditiv podle původu .....	176
10.2.2 Rozdelení přídatných látek dle jejich technologické funkce .....	176
10.3 Látky, které nejsou aditivy.....	182
10.4 Označení aditiv.....	182
10.5 Opodstatnění a limity použití aditiv .....	184
10.6 Legislativa vztahující se k používání aditiv (s platností od 1.3. 2002).....	185

<b>11 CIZORODÉ LÁTKY V POŽIVATINÁCH - KONTAMINANTY A REZIDUA .....</b>	<b>189</b>
<b>11.1 Kontaminanty.....</b>	<b>191</b>
11.1.1 Olovo (Pb).....	192
11.1.2 Kadmium (Cd) .....	193
11.1.3 Rtut' (Hg).....	195
11.1.4 Akrylamid .....	196
<b>11.2 Rezidua.....</b>	<b>199</b>
11.2.1 Pesticidy .....	199
11.2.2 Antibiotika a hormony .....	199
11.2.3 Polychlorované bifenyly - PCB .....	200
11.2.4 Dusíkatá hnojiva (dusičnany).....	201
<b>12 NOVÉ METODY ÚPRAVY POTRAVIN.....</b>	<b>205</b>
<b>12.1 Genetická modifikace organismu .....</b>	<b>207</b>
<b>12.2 Technologie radiačního ošetření potravin .....</b>	<b>213</b>
<b>NÁMĚTY PRO TUTORIÁL .....</b>	<b>223</b>
<b>SEZNAM POUŽITÝCH ZNAČEK, SYMBOLŮ A ZKRATEK .....</b>	<b>226</b>
Informativní, navigační, orientační .....	226
Ke splnění, kontrolní, pracovní .....	226

Výkladové .....	227
Náměty k zamýšlení, myšlenkové, pro další studium .....	227
Vlastní značky, symboly, zkratky .....	227