

ÚVOD	5
OBSAH	7
1. KRITICKY ZHODNOCÉNÉ ÚDAJE FYZIKÁLNÍCH VLASTNOSTÍ MASA A MASNÝCH VÝROBKŮ	9
1.1 Maso, živočišné tuky, vnitřnosti a vedlejší jatečné produkty	9
1.1.1 Hovězí maso	9
1.1.2 Vepřové maso	44
1.1.3 Telecí maso	66
1.1.4 Skopové maso	77
1.1.5 Koňské maso	91
1.1.6 Vepřové sádlo a slanina	93
1.1.7 Hovězí a skopový lůj	109
1.1.8 Kostí	121
1.1.9 Krev	127
1.1.10 Vnitřnosti	135
1.2 Mleté maso	143
1.2.1 Hovězí maso mleté	143
1.2.2 Vepřové maso mleté	162
1.3 Polotovary a masné výrobky	172
1.3.1 Párky	173
1.3.2 Uzenky, špekáčky	192
1.3.3 Salámy	200
1.3.4 Polotovary masné výroby	226
1.3.5 Další masné výrobky	241
1.3.6 Sušené maso	247

	str.
2. ŘEŠENÉ PŘÍKLADY POUŽITÍ FYZIKÁLNÍCH VLASTNOSTÍ	254
2.1 Tepelná bilance	254
2.2 Výpočet doby potřebné k dosažení teploty prahu sterilizace	256
2.3 Příkon čerpadla pro hydraulickou dopravu mēlněného masa	260
2.4 Přibližný výpočet příkonu pro čerpání mēlněného masa bez použití reologického modelu	262
SEZNAM SYMBOLŮ	264
VĚCNÝ REJSTŘÍK (materiály)	267
LITERATURA	276