

Úvod	5
1 Stavba a složení rybího těla a význam ryb pro výživu obyvatelstva	7
1.1 Stavba rybího těla	7
1.2 Složení rybího těla	11
1.3 Význam ryb pro výživu obyvatelstva	14
2 Hlavní druhy ryb pro potravinářské účely - systematika	19
2.1 Podíl jednotlivých druhů ryb na světových výloveh	19
2.2 Spotřeba ryb ve světě a u nás	24
2.3 Popis hlavních druhů ryb u nás používaných	27
2.3.1 Sladkovodní ryby na našem trhu	27
2.3.2 Mořské ryby na našem trhu	44
2.3.3 Ostatní produkty moře na našem trhu	74
2.4 Úprava ryb po výlovu	82
2.4.1 Úprava ryb pro přímou spotřebu v čerstvém stavu ..	82
2.4.2 Úprava ryb pro další zpracování na rybí výrobky ..	83
3 Základní přípravné a technologické operace v rybném průmyslu	88
3.1 Základní přípravné operace v rybném průmyslu	88
3.1.1 Rozmrazování ryb	88
3.1.1.1 Rozmrazování vzduchem	89
3.1.1.2 Rozmrazování vodou	92
3.1.1.3 Vakuové rozmrazování	97
3.1.1.4 Elektrické metody rozmrazování	99
3.1.2 Praní ryb	101
3.1.3 Třídění ryb	105
3.2 Kuchání, filetování a další výchozí úpravy ryb ...	107
3.2.1 Kuchání a filetování	107
3.2.2 Další výchozí úpravy ryb	108
3.3 Základní technologické operace v rybném průmyslu .	110
3.3.1 Uzení ryb a hlavní udící systémy pro ryby	110
3.3.2 Uzení studeným kouřem	111
3.3.3 Uzení teplým kouřem	112
3.4 Solení a marinování ryb	120
3.4.1 Solení ryb	120
3.4.2 Marinování ryb	125

	Strana
3.4.2.1	Marinovací proces 125
3.4.2.2	Základní metody marinování 129
3.5	Příprava nálevů, omáček, majonéz a remulád 135
3.5.1	Příprava nálevů 135
3.5.2	Příprava majonéz a remulád 137
3.5.3	Příprava omáček 141
3.6	Sterilování rybích konzerv 144
4	Hygiena a sanitace při výrobě rybích výrobků 146
4.1	Hygiena osob přicházejících do styku s rybami ... 146
4.2	Hygiena vody, suroviny a přísad 148
4.3	Hygiena a sanitace při výrobě 151
4.4	Hygiena a sanitace prostředí, strojů a zařízení . 152
4.5	Péče o odpady z výroby 155
5	Způsob skladování výrobních materiálů, přísad a obalů v rybném závodě 160
5.1	Skladování rybí suroviny 160
5.1.1	Skladování čerstvých, ledovaných ryb 160
5.1.2	Skladování zmrazených mořských ryb 161
5.1.3	Skladování solených ryb 163
5.2	Skladování ostatních výrobních materiálů a přísad 164
5.3	Skladování obalů a obalových materiálů 165
6.	Energetické a vodní hospodářství v rybném závodě 168
6.1	Hospodaření s vodou 168
6.2	Hospodaření s teplem a chladem 169
6.3	Hospodaření s elektrickou energií a stlačeným vzduchem 171
7	Obaly a balení v rybném průmyslu 174
7.1	Spotřebitelské obaly rybích výrobků 174
7.2	Přepravní obaly 182
7.3	Způsoby balení v rybném průmyslu 183
7.3.1	Ruční balení 183
7.3.2	Strojní balení s ručním plněním 184
7.3.3	Strojní balení poloautomatické 185
7.3.4	Strojní balení automatické 186
	Seznam vyobrazení 190
	Seznam použité odborné literatury..... 193