

1.	ZPRACOVÁNÍ JATEČNÝCH ZVÍŘAT A MASA (INGR I.)	1
1.1.	MASO	1
1.1.1.	Maso ve výživě člověka	2
1.1.2.	Produkce a spotřeba masa	5
1.2.	JATEČNÁ ZVÍŘATA	6
1.2.1.	Plemena skotu	7
1.2.1.1.	Hlavní plemena skotu s masnou užitkovostí	8
1.2.1.2.	Plemena skotu s kombinovanou užitkovostí	9
1.2.1.3.	Mléčná plemena skotu	9
1.2.2.	Plemena prasat	9
1.2.3.	Plemena ovcí	10
1.3.	VLIVY PŮSOBÍCÍ NA JAKOST JATEČNÝCH ZVÍŘAT A MASA	10
1.3.1.	Vliv živočišného druhu	10
1.3.2.	Vliv plemenné příslušnosti a šlechtění zvířat	12
1.3.3.	Vliv pohlaví zvířat	13
1.3.4.	Vliv věku zvířat	15
1.3.5.	Vliv výživy zvířat	16
1.3.6.	Vliv způsobu chovu zvířat	19
1.3.7.	Vliv zdravotního stavu zvířat	20
1.3.8.	Vliv předporážkových manipulací se zvířaty	21
1.3.8.1.	Požadavky na přepravní prostředky	21
1.3.8.2.	Nakládka a vykládka jatečných zvířat	23
1.3.8.3.	Podmínky a okolnosti přepravy	24
1.4.	WELFARE JATEČNÝCH ZVÍŘAT	24
1.5.	ZPENĚŽOVÁNÍ JATEČNÝCH ZVÍŘAT	26
1.5.1.	Zpeněžování jatečných prasat	26
1.5.2.	Zpeněžování jatečného skotu	28
1.5.3.	Zpeněžování jatečných ovcí	29
1.6.	JATEČNÍ ZPRACOVÁNÍ ZVÍŘAT	30
1.7.	ZCHLAZOVÁNÍ MASA	34
1.8.	POSTMORTÁLNÍ ZMĚNY MASA	34
1.9.	BOURÁNÍ MASA	36
1.9.1.	Bourání masa pro výsekové účely	36
1.9.2.	Bourání masa pro výrobní účely	37
1.9.3.	Bourání masa pro mrazírenské skladování	37
1.9.4.	Mechanická separace masa	37
1.10.	MASNÁ VÝROBA	37
1.11.	ŽIVOČIŠNÉ TUKY	39
2.	SLADKOVODNÍ RYBY ČR (INGR I.)	40
2.1.	VÝSKYT, VÝLOV, PRODUKCE A SPOTŘEBA RYB VE SVĚTĚ	40
2.1.1.	Produkce, výlov a spotřeba sladkovodních ryb v ČR	40
2.2.	SLOŽENÍ A VLASTNOSTI MASA SLADKOVODNÍCH RYB	43
2.3.	PERSPEKTIVY SLADKOVODNÍCH RYB VE VÝŽIVĚ	44
3.	VEJCE A JEJICH ZPRACOVÁNÍ (SIMEONOVÁ J.)	45

3.1.	VEJCE.....	45
3.2.	ZÁKLADNÍ CHEMICKÉ SLOŽENÍ VAJEC.....	45
3.3.	ČERSTVOST, JAKOST A MIKROBIÁLNÍ KONTAMINACE VAJEC	46
3.3.1.	Změny při stárnutí.....	46
3.3.2.	Způsoby mikrobiální kontaminace vajec	48
3.4.	FUNKČNÍ (TECHNOLOGICKÉ) VLASTNOSTI VAJEC	49
3.5.	PRŮMYSLOVÉ ZPRACOVÁNÍ VAJEC.....	50
3.5.1.	Skořápková vejce konzumní.....	51
3.5.1.1.	Třídění a balení	51
3.5.1.2.	Chladírenské skladování a konzervace vajec.....	54
3.5.1.3.	Čištění vajec.....	55
3.5.2.	Výroba vaječných hmot (výtluk).....	55
3.5.2.1.	Pasterace.....	57
3.5.3.	Zmrazování vaječných hmot	58
3.5.4.	Sušení vaječných hmot.....	59
3.5.4.1.	Úpravy před sušením.....	59
3.5.4.2.	Vlastní proces sušení	60
3.5.5.	Výrobky z vajec	61
4.	NÁKUP, OPRACOVÁNÍ A JAKOST DRŮBEŽE (SIMEONOVÁ J.)	62
4.1.	NÁKUP DRŮBEŽE	62
4.1.1.	Předporážková příprava živé drůbeže v chovech	63
4.1.2.	Odchyt drůbeže, vyskladnění a přeprava	63
4.1.3.	Manipulace při příjmu.....	64
4.2.	TECHNOLOGIE PORÁŽENÍ A OPRACOVÁNÍ DRŮBEŽE	64
4.2.1.	Porážecí a škrabací okruh.....	65
4.2.2.	Kuchací okruh.....	66
4.2.3.	Chladicí okruh	68
4.2.4.	Okruh třídění, vážení a balení.....	69
4.2.4.1.	Jakost drůbeže po jatečním zpracování	69
4.2.4.2.	Kontroly jakostního zařídění:	70
4.2.4.3.	Vážení drůbeže.....	70
4.2.4.4.	Balení a značení drůbeže	71
5.	ZPRACOVÁNÍ DRŮBEŽÍHO MASA (SIMEONOVÁ J.)	72
5.1.	DĚLENÍ A PORCOVÁNÍ DRŮBEŽE	73
5.2.	VÝROBA POLOTOVARŮ Z DRŮBEŽÍHO MASA	73
5.2.1.	Polotovary na bázi celé drůbeže či jejích porcí, kousků svaloviny	73
5.2.2.	Polotovary na bázi mēlněného masa.....	74
5.3.	MASNÉ TEPELNĚ NEOPRACOVANÉ VÝROBKY (TRVANLIVÉ SALÁMY).....	75
5.4.	MASNÉ TEPELNĚ OPRACOVANÉ VÝROBKY.....	75
5.5.	"CONVENIENCE FOOD" - POHOTOVÉ POTRAVINY Z DRŮBEŽÍHO MASA	75
5.5.1.	Smažené tvarované výrobky plně tepelně opracované (panýrované výrobky).....	76
5.5.2.	Pečená drůbeží masa – kuře, kuřecí porce, krůtí porce.....	76
5.5.3.	Glazované tepelně opracované kuřecí díly, případně celá kuřata.....	77
5.5.4.	Smažené kuřecí díly	77
5.6.	HOTOVÁ JÍDLA S DRŮBEŽÍM MASEM.....	77
6.	MLÉKO A JEHO ZPRACOVÁNÍ (GAJDŮŠEK S.).....	78
6.1.	MLÉKO JAKO SUROVINA.....	78

6.1.1. Složení mléka	78
6.1.1.1. Dusíkaté látky	79
6.1.1.2. Mléčný tuk	80
6.1.1.3. Mléčný cukr	81
6.1.1.4. Minerální látky	81
6.1.1.5. Vitaminy	82
6.1.2. Jakost mléka	82
6.1.2.1. Somatické buňky	82
6.1.2.2. Mikrobiální jakost	82
6.1.3. Senzorické vlastnosti	84
6.1.4. Základní fyzikální a chemické vlastnosti	84
6.1.4.1. Specifická hmotnost	84
6.1.4.2. Kyselost	84
6.1.4.3. Bod mrznutí	85
6.1.5. Technologické vlastnosti mléka	85
6.1.5.1. Kysací schopnost	86
6.1.5.2. Syřitelnost	86
6.1.5.3. Tepelná stabilita	86
6.1.6. Požadavky na složení a jakost mléka	87
6.2. SVOZ, PŘÍJEM A ZÁKLADNÍ OŠETŘENÍ MLÉKA	90
6.2.1. Svoz mléka	90
6.2.2. Příjem mléka a jeho základní mlékárenské ošetření	91
6.2.2.1. Tepelné ošetření	91
6.2.2.2. Odstřeďování	93
6.3. TEKUTÉ MLÉČNÉ VÝROBKY	94
6.3.1. Konzumní mléka	94
6.3.2. Smetany	94
6.4. MÁSLA	95
6.4.1. Výroba másla	95
6.4.2. Podmáslí	97
6.5. FERMENTOVANÉ MLÉČNÉ VÝROBKY	97
6.5.1. Fermentované výrobky s mesofilními kulturami	99
6.5.2. Fermentované výrobky s termofilními kulturami	99
6.5.3. Fermentované výrobky s doplňujícími mikroorganismy	99
6.5.4. Výrobky s bakteriální a kvasinkovou kulturou	100
6.6. SÝRY	101
6.6.1. Požadavky na mléko pro výrobu sýrů	102
6.6.2. Výroba sladkých sýrů	102
6.6.2.1. Úprava mléka před sýřením	103
6.6.2.2. Sýření mléka	103
6.6.2.3. Zpracování sýřeniny	103
6.6.2.4. Formování sýrů	103
6.6.2.5. Solení sýrů	104
6.6.2.6. Zrání sýrů	104
6.6.3. Syřidla a syřidlové preparáty	104
6.6.4. Výroba kyselých sýrů	105
6.6.6. Syrovátka	106
6.7. ZAHUŠTĚNÁ MLÉKA	107
6.7.1. Požadavky na jakost mléka	107

6.7.2.	Zahuštěná mléka neslazená	108
6.7.3.	Zahuštěná mléka slazená	108
6.8.	SUŠENÁ MLÉKA	109
6.8.1.	Požadavky na jakost mléka	109
6.8.2.	Technologie výroby	109
6.8.2.1.	Příprava mléka	109
6.8.2.2.	Rozprašovací způsob sušení	110
6.8.2.3.	Válcový způsob sušení	110
6.8.2.4.	Balení	111
6.8.3.	Sušená mléka	111
6.8.3.1.	Sušené mléčné výrobky pro kojeneckou a dětskou výživu	111
6.8.3.2.	Sušené mléčné výrobky pro konzum a další zpracování	112
6.8.3.3.	Sušené mléčné krmné směsi	112
6.9.	MRAŽENÉ KRÉMY	112
6.9.1.	Základní suroviny	113
6.9.2.	Technologický postup výroby	114
6.10.	BÍLKOVINNÉ MLÉČNÉ KONCENTRÁTY	115
6.10.1.	Kasein a kaseináty	115
6.10.2.	Koprecipitáty	116
6.10.3.	Koncentráty syrovátkových bílkovin	116



107