

OBSAH

Předmluva	4
Přirozená ochrana vajec	5
Příčiny kažení vajec	8
Mikrobiologie skořápkových vajec	15
Činitelé podporující zkázu vajec	17
Formy mikrobiálních zkáz vajec	25
Změny ve vejcích následkem jejich mikrobiálních zkáz	29
Mikroflora čerstvých vajec	31
Mikroflora chladírenských vajec	33
Mikroflora vajec konservovaných ve vápenném roztoku	36
Mikroflora násadových vajec	36
Zjišťování a třídění zkažených vajec	42
Mikrobiologie vaječného obsahu (melanže, bílku, žloutku)	44
Činitelé podmiňující obsah mikrobiálních zárodků ve vaječném obsahu	44
Mikroflora vaječné melanže	57
Změny ve vaječné melanži způsobené mikrobiální činností	58
Mikrobiologie sušeného vaječného obsahu	61
Činitelé, kteří mají vliv na obsah mikroorganismů v sušených vaječných produktech	61
Mikroflora sušených vaječných produktů	65
Přípustný počet mikroorganismů ve vaječných výrobcích podle ČSN	66
Literatura	67