

OBSAH

	Úvod	9
1	Potravinářské zboží	11
1.1	Charakteristika potravinářského zboží.....	11
1.2	Potraviny z hlediska Zákona o potravinách.....	11
1.3	Základní užitné vlastnosti potravinářského zboží.....	12
1.3.1	Výživová hodnota.....	12
1.3.2	Senzorická hodnota.....	12
1.3.3	Hygienická hodnota.....	12
1.3.4	Trvanlivost.....	13
1.3.5	Konzumní pohotovost.....	14
1.3.6	Druhově specifické funkční vlastnosti.....	14
1.3.7	Další užitné vlastnosti.....	14
2	Klasifikace potravinářského zboží	15
2.1	Standardní klasifikace produkce.....	15
2.2	Členění potravinářského zboží podle Zákona o potravinách.....	16
3	Jakost	17
3.1	Jakost potravinářského zboží.....	17
3.2	Hodnocení jakosti potravin.....	17
3.2.1	Subjektivní zkoušky měření jakosti zboží.....	18
3.2.2	Objektivní zkoušky měření jakosti zboží.....	18
3.2.3	Odběr vzorků.....	23
3.3	Povinnosti podnikatelů při výrobě a uvádění potravin do oběhu... ..	23
3.3.1	Výroba potravin.....	24
3.3.2	Uvádění potravin do oběhu.....	25
3.3.3	Označování potravin.....	26
3.3.4	Potraviny zakázané uvádět do oběhu.....	29
3.3.5	Biopotraviny.....	29
3.4	Kontrola jakosti potravin.....	31
3.4.1	Státní zemědělská a potravinářská inspekce.....	31
3.4.2	Orgány veterinární správy.....	32
3.4.3	Orgány ochrany veřejného zdraví.....	32
3.4.4	Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský.....	34
3.5	Systémy řízení kvality a kontroly zdravotní nezávadnosti.....	34
3.5.1	Systém stanovení kritických bodů ve výrobě.....	34
3.5.2	Systém řízení kvality a zdravotní nezávadnosti na základě norem ISO.....	36
4	Mléko a mléčné výrobky	38
4.1	Mléko.....	38
4.1.1	Složení mléka, jeho vlastnosti a význam ve výživě.....	38
4.1.2	Tvorba mléka, jeho získávání a mlékárenské ošetření.....	42
4.1.3	Dělení mléka.....	44
4.1.4	Balení mléka, hodnocení jakosti, vady mléka a jeho skladování... ..	45
4.2	Mléčné výrobky.....	45
4.2.1	Tekuté mléčné výrobky.....	45

4.2.2	Kysané mléčné výrobky.....	46
4.2.3	Zahuštěné mléčné výrobky.....	48
4.2.4	Sušené mléčné výrobky.....	49
4.2.5	Mražené krémy.....	49
4.2.6	Máslo.....	50
4.2.7	Tvaroh.....	52
4.2.8	Sýry.....	53
5	Maso a masné výrobky.....	63
5.1	Maso.....	64
5.1.1	Složení masa a význam masa ve výživě.....	64
5.1.2	Hodnocení jakosti jatečných zvířat, jejich porážka a opracování na jatkách.....	66
5.1.3	Posmrtné změny v mase.....	68
5.1.4	Maso jatečných zvířat.....	69
5.1.5	Jakost masa.....	74
5.1.6	Vady masa.....	74
5.1.7	Ostatní jatečné produkty.....	75
5.1.8	Drůbeží maso.....	77
5.1.9	Zvěřina.....	81
5.1.10	Ryby a ostatní vodní živočichové.....	83
5.1.11	Maso z ostatních zvířat.....	88
5.2	Masné výrobky.....	89
5.2.1	Technologie masné výroby.....	89
5.2.2	Dělení masných výrobků.....	92
5.2.3	Sortiment masných výrobků.....	93
6	Vejsce a výrobky z vajec.....	104
6.1.	Vejsce.....	104
6.1.1	Složení vejce a jeho výživová hodnota.....	104
6.1.2	Vady vajec.....	106
6.1.3	Produkce vajec a jejich třídění.....	107
6.1.4	Chladírenská a konzervovaná vejce.....	110
6.1.5	Průmyslové zpracování vajec.....	111
6.2	Výrobky z vajec.....	112
6.2.1	Výroba majonéz a majonézových výrobků.....	112
6.2.2	Dělení majonéz a majonézových výrobků.....	113
6.2.3	Hodnocení jakosti majonéz a majonézových výrobků.....	113
6.2.4	Vady a skladování majonéz a majonézových výrobků.....	114
7	Tuky.....	115
7.1	Složení tuků, jejich vlastnosti, zdroje a význam ve výživě.....	115
7.1.1	Složení tuků a jejich vlastnosti.....	115
7.1.2	Výskyt tuků.....	117
7.1.3	Význam tuků ve výživě.....	118
7.2	Klasifikace tuků.....	118
7.3	Rostlinné tuky.....	119
7.3.1	Suroviny pro výrobu rostlinných tuků.....	119
7.3.2	Získávání surových rostlinných olejů.....	120
7.3.3	Rafinace surových olejů.....	121

7.3.4	Úprava jedlých olejů.....	121
7.3.5	Sortiment rostlinných olejů.....	121
7.3.6	Hodnocení jakosti a skladování rostlinných	123
7.4	Živočišné tuky.....	124
7.4.1	Vepřové sádlo a vepřový tuk.....	124
7.4.2	Husí sádlo.....	125
7.4.3	Hovězí lůj.....	125
7.4.4	Trány.....	126
7.4.5	Skladování živočišných tuků.....	126
7.5	Základní procesy úpravy tuků.....	126
7.5.1	Ztužování tuků.....	126
7.5.2	Přeesterifikace.....	128
7.5.3	Frakcionace.....	128
7.6	Ztužené pokrmové tuky.....	128
7.6.1	Charakteristika ztužených a pokrmových tuků, jejich výroba a dělení.....	128
7.6.2	Hodnocení jakosti a skladování ztužených a pokrmových tuků.....	129
7.7	Emulgované tuky.....	129
7.7.1	Výroba emulgovaných tuků.....	129
7.7.2	Dělení emulgovaných tuků.....	130
7.7.3	Hodnocení jakosti a skladování emulgovaných tuků.....	132
7.8	Žluknutí tuků.....	132
7.8.1	Hydrolytické žluknutí.....	132
7.8.2	Oxidační žluknutí.....	132
7.8.3	Ketonické žluknutí.....	133
7.8.4	Chuťová reverze.....	133
7.8.5	Prevence žluknutí.....	133
8	Ovoce, zelenina a brambory.....	134
8.1	Ovoce.....	134
8.1.1	Chemické složení a význam ovoce ve výživě.....	134
8.1.2	Klasifikace ovoce.....	135
8.1.3	Charakteristika některých druhů ovoce.....	136
8.2	Zelenina.....	145
8.2.1	Chemické složení a význam zeleniny ve výživě.....	145
8.2.2	Klasifikace zeleniny.....	146
8.2.3	Charakteristika některých druhů zeleniny.....	146
8.3	Hodnocení jakosti čerstvého ovoce a čerstvé zeleniny.....	154
8.4	Skladování ovoce a zeleniny.....	155
8.4.1	Skladování domácího ovoce.....	155
8.4.2	Skladování ovoce z tropů a subtropů.....	155
8.4.3	Skladování zeleniny.....	155
8.5	Zpracování ovoce a zeleniny.....	156
8.5.1	Dělení výrobků z ovoce a zeleniny.....	156
8.5.2	Úprava surovin před konzervací.....	156
8.5.3	Charakteristika výrobků z ovoce a zeleniny.....	158
8.6	Brambory.....	162
8.6.1	Význam brambor ve výživě.....	162
8.6.2	Konzumní brambory.....	162
8.6.3	Výrobky z brambor.....	164

8.7	Houby.....	166
8.7.1	Členění hub.....	166
8.7.2	Charakteristika a jakostní požadavky na houby.....	167
8.7.3	Označování hub a jejich uvádění do oběhu.....	167
9	Obiloviny, mlýnské obilné výrobky, těstoviny.....	168
9.1	Obiloviny.....	168
9.1.1	Složení obilného zrna.....	168
9.1.2	Hodnocení jakosti obilovin.....	170
9.1.3	Skladování obilovin.....	171
9.1.4	Druhy obilovin.....	171
9.1.5	Význam obilovin pro výživu.....	174
9.2	Zpracování obilovin.....	175
9.3	Mlýnská technologie.....	175
9.3.1	Příprava obilí ke mletí.....	176
9.3.2	Mletí obilí.....	176
9.3.3	Míchání obchodních druhů mouk.....	177
9.3.4	Dělení mlýnských obilných výrobků a hodnocení jejich jakosti.....	177
9.3.5	Balení a skladování mlýnských obilných výrobků.....	182
9.4	Těstoviny.....	183
9.4.1	Význam těstovin ve výživě.....	183
9.4.2	Výroba těstovin.....	183
9.4.3	Dělení těstovin.....	184
9.4.4	Hodnocení jakosti a skladování těstovin.....	185
10	Pekařské výrobky.....	186
10.1	Chléb.....	187
10.1.1	Výroba chleba.....	187
10.1.2	Sortiment chleba.....	187
10.1.3	Hodnocení jakosti chleba.....	188
10.2	Běžné a jemné pečivo.....	189
10.2.1	Výroba běžného a jemného pečiva.....	189
10.3	Trvanlivé pečivo.....	190
10.3.1	Sušenky.....	191
10.3.2	Výrobky ze šlehaných hmot a piškoty.....	191
10.3.3	Oplatky.....	191
10.3.4	Perníky.....	192
10.3.5	Suchary.....	192
10.3.6	Preclíky a trvanlivé tyčinky.....	192
10.3.7	Knäckebröt.....	192
10.3.8	Crackerové pečivo.....	192
10.3.9	Extrudované a pufované výrobky.....	193
10.3.10	Macesy.....	193
10.3.11	Hodnocení jakosti trvanlivého pečiva.....	193
10.4	Skladování pečiva.....	194
11	Luštěniny a výrobky z luštěnin.....	195
11.1	Význam luštěnin pro výživu.....	195
11.2	Dělení luštěnin a výrobků z nich.....	196
11.3	Charakteristika jednotlivých druhů luštěnin.....	196

11.3.1	Hrách.....	196
11.3.2	Čočka.....	197
11.3.3	Fazole.....	197
11.3.4	Cizrna.....	197
11.3.5	Bob.....	197
11.3.6	Sója.....	198
11.4	Charakteristika výrobků z luštěnin.....	198
11.4.1	Předvařené luštění.....	198
11.4.2	Konzervářenské výrobky z luštěnin.....	198
11.4.3	Mlýnské luštěninové výrobky.....	198
11.4.4	Výrobky ze sóji.....	199
11.4.5	Hodnocení jakosti a skladování luštěnin a výrobků z nich.....	200
12	Čokoláda a cukrovinky.....	201
12.1	Čokoláda.....	201
12.1.1	Výroba čokolády.....	201
12.1.2	Dělení čokolády.....	202
12.1.3	Hodnocení jakosti čokolády.....	204
12.2	Nečokoládové cukrovinky.....	205
12.2.1	Charakteristika jednotlivých skupin nečokoládových cukrovinek.....	205
12.2.2	Hodnocení jakosti a balení nečokoládových cukrovinek.....	208
12.3	Skladování čokolády a cukrovinek.....	209
13	Sladidla.....	210
13.1	Přírodní sladidla.....	210
13.1.1	Řepný cukr.....	210
13.1.2	Tekuté výrobky z cukru.....	214
13.1.3	Ostatní přírodní sladidla.....	214
13.2	Med.....	214
13.2.1	Tvorba medu a jeho získávání.....	214
13.2.2	Složení medu.....	215
13.2.3	Význam medu ve výživě.....	215
13.2.4	Dělení medu.....	216
13.2.5	Požadavky na jakost a skladování medu.....	216
13.3	Náhradní sladidla.....	217
13.3.1	Výživová sladidla.....	217
13.3.2	Nevýživová sladidla.....	218
13.3.3	Sortiment stolních sladidel a jejich skladování.....	218
14	Pochutiny.....	219
14.1	Chuťové pochutiny.....	219
14.1.1	Koření.....	219
14.1.2	Jedlá sůl.....	228
14.1.3	Ochucovadla.....	229
14.1.4	Studené omáčky.....	230
14.1.5	Hořčice.....	230
14.1.6	Ocet.....	231
14.2.	Čaj, káva, kávořiny a kakao.....	232
14.2.1	Alkaloidy přítomné v kávě, čaji a v kakau.....	232
14.2.2	Káva.....	233

