

ÚVOD	7
1 POMOCNÉ SKÚŠKY PRI SENZORICKOM VYŠETROVANÍ MÄSA	8
1.1 Skúška varením	8
1.2 Skúška pečením	9
1.3 Stanovenie farebného odtieňa mäsa – spektrofotometricky	9
1.4 Stanovenie pH mäsa	10
1.5 Stanovenie hydrémie mäsa	11
1.6 Ďalšie pomocné skúšky pri vyšetrení mäsa jatočných zvierat	13
1.7 Stanovenie sírovodíka v mäse	15
1.8 Dôkaz acetonových látok v mäse	15
1.9 Dôkaz nedostatočného vykrvania	16
1.10 Stanovenie žltých farbív	17
1.11 Vyšetrenie na Trichinely	18
2 LABORATORNE VYŠETRENIE HYGIENICKO - TECHNOLOGICKÝCH VLASTNOSTÍ MÄSA	21
2.1 Stanovenie obsahu vody	21
2.2 Stanovenie schopnosti mäsa viazať vodu	21
2.3 Stanovenie celkových hemových pigmentov	22
3 LABORATORNE VYŠETRENIE MÄSOVÝCH VÝROBKOV	23
3.1 Dôkaz nedovarenosti mäsových výrobkov	23
3.2 Stanovenie aktivity vody (a_w)	24
3.3 Dôkaz prítomnosti ŠRM v mäse a mäsových výrobkoch – imunochemická metóda	26
3.4 Stanovenie antioxidantnej aktivity – FRAP metóda	27
3.5 Dôkaz prítomnosti dusičnanov – difenylamínom	28
3.6 Stanovenie obsahu plyfosfátov	28
3.7 Stanovenie obsahu syntetických farbív - HPLC metóda	30
4 STANOVENIE PRÍTOMNOSTI REZÍDUIÍ INHIBIČNÝCH LÁTKOV	31
4.1 Stanovenie prítomnosti rezíduí inhibičných PREMI®TESTOM	31
4.2 Stanovenie prítomnosti rezíduí inhibičných látok metódou STAR	32
4.3 Stanovenie rezíduí vybraných liečiv - (sulfonamidy, penicilíny, tetracyklíny)	34
4.4 Stanovenie polyaromatických uhľovodíkov - HPLC metóda	40
5 LABORATORNE VYŠETRENIE ŽIVOČÍŠNYCH TUKOV	42
5.1 Kazenie tukov	42
5.2 Zmyslové vyšetrenie (STN 58 0101)	44
5.3 Fyzikálne – chemické vyšetrenie tuku	44
5.4 Stanovenie peroxidového čísla tukov – titrometricky	47
5.5 Stanovenie tiobarbiturového čísla tukov – spektrofotometricky	49
6 LABORATORNE VYŠETRENIE RÝB, RYBACÍCH VÝROBKOV A RYBACÍCH KONZERV	52
6.1 Odber vzoriek	52
6.2 Príprava vzoriek pre zmyslové, fyzikálne – chemické a chemické skúšky	52
6.3 Zmyslové vyšetrenie (STN 57 0146)	52
6.4 Fyzikálne – chemické vyšetrenie	53
6.5 Stanovenie čerstvosti rýb (STN 57 0146)	55
6.6 Mikrobiologické vyšetrenie rýb	55
7 LABORATORNE VYŠETRENIE MEDU	56
7.1 Odber vzoriek (STN 57 0190)	56
7.2 Senzorické vyšetrenie medu (STN 57 0190)	56
7.3 Fyzikálne – chemické vyšetrenie medu (STN 57 0190)	57
7.4 Príprava vzoriek k analýze (STN 57 0190)	58
7.5 Určenie obsahu vody vo vytočenom mede (STN 57 0190)	58

7.6	Meranie vodivosti medu (STN 57 0190)	59
7.7	Stanovenie sacharózy (STN 57 0190)	59
7.8	Stanovenie kyslosti (STN 57 0190)	59
7.9	Stanovenie obsahu pevných látok nerozpustných vo vode (STN 57 0190)	60
7.10	Stanovenie hydroxymetylfurfuralu podľa Winklera fotometricky	60
7.11	Dôkaz zahriatia medu	60
7.12	Kvalitatívny dôkaz diastázy podľa Auzingera	61
7.13	Fotometrické stanovenie diastatickej aktivity podľa Schadeho upravené Duisbergom	61
7.14	Dôkaz porušenia medu (STN 57 0190)	61
7.15	Mikroskopické vyšetrenie (STN 57 0190)	62
8	LABORATÓRNE VYŠETRENIE VAJEC	63
8.1	Odber vzoriek (STN 57 0116)	63
8.2	Zmyslové vyšetrenie vajec	63
8.3	Fyzikálne – chemické vyšetrenie vajec (STN 57 0116)	65
8.4	Mikrobiologické vyšetrenie vajec (STN 57 0116)	66
8.5	Laboratórne vyšetrenie vaječnej hmoty (STN 57 0170)	68
8.6	Laboratórne vyšetrenie majonéz (STN 57 0170)	71
9	LABORATÓRNE VYŠETRENIE MLIKA	74
9.1	Zisťovanie cudzorodých látok v mlieku (STN 57 0529)	74
9.2	Dôkaz dezinfekčných prostriedkov	75
9.3	Dôkaz cudzorodých látok	75
9.4	Dôkaz prítomnosti antibiotík a inhibičných látok	76
10	LABORATÓRNE VYŠETRENIE MLIČNYCH VÝROBKOV	79
10.1	Laboratórne vyšetrenie syrov	79
10.2	Chyby syrov	80
10.3	Laboratórne vyšetrenie masla	82
10.4	Laboratórne vyšetrenie smotany	86
10.5	Chyby smotany	87
10.6	Laboratórne vyšetrenie mliečnych výrobkov mrazených	88
10.7	Laboratórne vyšetrenie mliečnych výrobkov zahustených	88
10.8	Laboratórne vyšetrenie mliečnych výrobkov sušených	90
11	LABORATÓRNE VYŠETRENIE NÁPOJOV	91
11.1	Laboratórne vyšetrenie nealkoholických nápojov a koncentrátov na ich prípravu	91
11.2	Laboratórne vyšetrenie piva	92
11.3	Laboratórne vyšetrenie vína	93
12	HODNOTENIE ÚČINNOSTI ČISTENIA A DEZINFEKCIE	95
12.1	Kontrola účinnosti povrchovej dezinfekcie	95
12.2	Chemické metódy kontroly dezinfekcie	95
12.3	Dôkaz prítomnosti čistiacich látok	96
12.4	Kvantitatívne hodnotenie dezinfekčných prostriedkov	97
12.5	Mikrobiologická kontrola účinnosti dezinfekčných prostriedkov	98
13	HYGIENICKÉ VYŠETROVANIE OBALOV NA POTRAVINY	99
13.1	Skúšanie plechových obalov	99
13.2	Skúška nepriedušnosti plechoviek	99
13.3	Skúška odolnosti vnútorného lakového povlaku proti modelovým roztokom a skúška príľnavosti	100
13.4	Kontrola spojenia plášteľa plechovky	100
13.5	Kontrola rozmerov konzervových plechoviek	101
13.6	Kontrola uzáverov konzervových plechoviek	101
13.7	Skúšanie konzervových sklenených obalov	101
13.8	Skúšanie plastových obalov	102

13.9 Mikrobiologické vyšetrenie obalov	103
13.10 Vyšetrenie papiera a fólií niektorých hmôt prelivovou metódou	103
14 STANOVENIE REZIDUÍ INHIBIČNÝCH LÁTOK V POTRAVINÁCH A SUROVINÁCH ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU	105
14.1 Metóda s <i>Bacillus stearothermophilus</i> var. <i>calidolactis</i> C 953	105
14.2 4 – platňová metóda	107
14.3 Kvasinkový test pre detekciu dezinfekčných látok	107
15 LABORATÓRNE VYŠETRENIE VODY A KORENÍN	108
15.1 Laboratórne vyšetrenie korenia	108
15.2 Laboratórne vyšetrenie pitnej vody	108