

## Obsah

Obsah.....	3
1 BEZPEČNOSŤ POTRAVIN NA SLOVENSKU .....	5
1.1 Základné zásady bezpečnosti potravín .....	5
1.2 Vysledovateľnosť.....	7
1.3 Zodpovednosť prevádzkovateľov potravinárskych podnikov .....	8
1.4 Uplatnenie Systému rýchleho varovania pre potraviny a krmivá (RASFF) v produkcii potravín .....	9
1.5 Inštitúcie v EÚ.....	13
1.6 Medzinárodné organizácie.....	14
1.7 Zodpovednosť v potravinovom práve .....	16
1.8 Literatúra.....	22
2 ZÁKLADY SPRACOVANIA A VÝROBY PRODUKTOV Z MÄSA doc. Ing. Marek Bobko, PhD., Ing. Miroslav Kročko, PhD.....	25
2.1 Chladenia mäsa .....	25
2.2 Fázy zrenia mäsa .....	26
2.3 Odchýlky zrenia mäsa .....	28
2.4 Rozrábanie jatočne opracovaných tiel zvierat .....	29
2.5 Delenie špeciálne upraveného bravčového mäsa .....	34
2.6 Delenie a triedenie hovädzieho mäsa .....	34
2.7 Technológia výroby mäkkých mäsových výrobkov .....	39
2.8 Technológia výroby trvanlivých mäsových výrobkov .....	43
2.9 Výroba trvanlivých tepelne neopracovaných mäsových výrobkov (sušených a fermentovaných) .....	46
2.10 Technológia výroby tepelne opracovaných solených mias.....	50
2.11 Technológia výroby varených mäsových výrobkov .....	52
2.12 Technológia výroby pečených mäsových výrobkov .....	53
2.13 Technológia výroby mäsových konzerv a polokonzerv.....	54
2.14 Technológia výroby mäsových prípravkov a ostatných mäsových výrobkov (polotovarov).....	55
2.15 Literatúra.....	57
3 INOVATÍVNE SPÔSOBY SPRACOVANIA A VÝROBY PRODUKTOV Z MLIEKA Ing. Viera Ducková, PhD.....	59
3.1 Zloženie mlieka.....	59
3.2 Vlastnosti mlieka .....	65
3.3 Zásady hygienického programu dojenia mlieka .....	66
3.4 Základné mliekarenské ošetrenie mlieka.....	69
3.5 Technológia výroby konzumného mlieka doc. Ing. Margita Čanigová, CSc. ....	74

3.6	Inovatívne metódy predĺženia trvanlivosti konzumného mlieka .....	75
3.7	Technológia výroby smotán .....	77
3.8	Technológia výroby masla diskontinuálnym spôsobom v maselniciach .....	79
3.9	Technológia výroby kyslomliečnych výrobkov .....	81
3.10	Technológia výroby syrov .....	85
3.11	Literatúra.....	87
4	<b>ZÁKLADY SPRACOVANIA A VÝROBA INOVATÍVNYCH PRODUKTOV NA BÁZE OBI LNÍN I.</b>	
	doc. Ing. Tatiana Bojňanská, CSc., Ing. Eva Ivanišová, PhD.....	89
4.1	Obilniny ako suroviny na výrobu potravín .....	89
4.2	Kvalita obilnín.....	93
4.3	Spracovanie obilnín .....	96
4.4	Obilniny (Cereálie) .....	99
4.5	Pseudoobilniny (Pseudocereálie).....	104
4.6	Využitie obilnín a pseudoobilnín pri výrobe tradičných potravín .....	107
4.7	Kvásková technológia a bezpečkové výrobky.....	111
4.8	Naklíčené obilniny .....	112
4.9	Sladovnícke a pivovarnícke spracovanie obilnín.....	117
4.10	Perspektívy a inovácia výrobkov z obilnín.....	118
4.11	Literatúra.....	120
5	<b>INOVATÍVNE MOŽNOSTI SPRACOVANIA HROZNA A VÝROBY VÍNA</b>	
	Ing. Peter Czako, PhD.....	123
5.1	Zloženie hrozna a muštu.....	124
5.2	Spracovanie hrozna – mušt.....	127
5.3	Kvasenie hroznového muštu .....	130
5.4	Literatúra.....	140
6	<b>VÝROBA NEALKOHOLICKÝCH NÁPOJOV NA BÁZE OVOCIA A ZELENINY</b>	
	doc. Ing. Andrea Mendelová, PhD.....	141
6.1	Definícia a členenie nealkoholických nápojov.....	141
6.2	Suroviny na výrobu nealkoholických nápojov .....	142
6.3	Výroba ovocných štiav .....	144
6.4	Výroba macerovaného ovocia a zeleniny .....	149
6.5	Výroba ovocných koncentrátov.....	152
6.6	Literatúra.....	157