

## **Obsah**

Abstrakt.....	3
Abstract.....	4
Zoznam skratiek a značiek.....	6
Vymedzenie pojmov.....	7
Úvod.....	10
1 SYSTÉM NOVA A ULTRA-SPRACOVANÉ POTRAVINY.....	12
1.1 Dôvody zavedenia klasifikácie potravín podľa systému NOVA.....	12
1.2 Definície ultra-spracovaných potravín .....	13
1.3 Technologické operácie procesu výroby ultra-spracovaných potravín .....	15
1.4 Spoločné charakteristiky ultra-spracovaných potravín a ich heterogenita.....	17
1.5 Ultra-spracované potraviny, zdravie a chronické ochorenia.....	21
2 KLASIFIKÁCIA MÄSOVÉHO VÝROBKU PODEĽA SYSTÉMOM NOVA – PRÍPADOVÁ ŠTÚDIA Z PRAXE .....	26
2.1 Mäsový výrobok a požiadavky súčasného konzumenta .....	26
2.2 Metodika klasifikácie mäsového výrobku bratislavské párky podľa systému NOVA .....	30
2.3 Klasifikácia a hodnotenie mäsového výrobku bratislavské párky podľa systému NOVA .....	35
2.3.1 Klasifikácia a hodnotenie mäkkého mäsového výrobku bratislavské párky podľa systému NOVA (výrobca 1) .....	35
2.3.2 Klasifikácia a hodnotenie mäkkého mäsového výrobku bratislavské párky podľa systému NOVA (výrobca 2) .....	36
2.3.3 Klasifikácia a hodnotenie mäkkého mäsového výrobku bratislavské párky podľa systému NOVA (výrobca 3) .....	38
2.3.4 Klasifikácia a hodnotenie mäkkého mäsového výrobku bratislavské párky podľa systému NOVA (výrobca 4) .....	41
2.3.5 Klasifikácia a hodnotenie mäkkého mäsového výrobku bratislavské párky podľa systému NOVA (výrobca 5) .....	42
2.3.6 Klasifikácia a hodnotenie mäkkého mäsového výrobku bratislavské párky podľa systému NOVA (výrobca 6) .....	44
Záver a návrh na využitie poznatkov v teórii a praxi.....	47
Zoznam použitej literatúry.....	49