

Obsah



| | |
|--|-----------|
| Úvod..... | 5 |
| Prvá kapitola Mäso | 7 |
| 1.1 Charakteristika mäsa – základné pojmy | 7 |
| 1.2 Zloženie mäsa | 9 |
| 1.3 Kvalita mäsa | 13 |
| 1.4 Zrenie mäsa | 18 |
| 1.5 Charakteristika mäsa jatočných zvierat | 23 |
| 1.6 Charakteristika mäsa zveriny | 27 |
| 1.7 Rozrábanie jatočne opracovaných tiel zvierat | 29 |
| 1.8 Mäsové výrobky | 37 |
| Druhá kapitola Hydina | 41 |
| 2.1 Produkcia a spotreba hydinového mäsa | 43 |
| 2.2 Ukazovatele jatočnej hydiny | 44 |
| 2.3 Mäso hydiny | 45 |
| 2.4 Trhová úprava, obchodný názov a kvalita hydinového mäsa..... | 47 |
| 2.5 Finalizácia hydinového mäsa..... | 49 |
| 2.6 Mechanicky separované mäso | 53 |
| Tretia kapitola Ryby a iné vodné živočíchy | 55 |
| 3.1 Požiadavky na kvalitu mäsa sladkovodných a migrujúcich rýb | 56 |
| 3.2 Požiadavky na kvalitu morských rýb a drsnokožcov | 60 |
| 3.3 Základné operácie pri spracovaní rýb pre gastronomické účely | 71 |
| 3.4 Rybie výrobky | 72 |
| 3.5 Mäso kôrovcov, mäkkýšov, obojživelníkov a plazov | 74 |
| Štvrtá kapitola Vajcia | 79 |
| Piata kapitola Med a včelie produkty | 87 |
| 5.1 Členenie medu | 88 |
| 5.2 Organoleptické požiadavky na med | 89 |
| 5.3 Manipulácia s medom | 90 |
| 5.4 Falšovanie medu..... | 90 |
| 5.5 Využitie medu | 91 |

| | | |
|--|--|------------|
| 5.6 | Vosk | 91 |
| 5.7 | Peľ..... | 91 |
| 5.8 | Propolis | 92 |
| 5.9 | Materská kašička | 93 |
| 5.10 | Včelí jed..... | 93 |
| Šiesta kapitola Mlieko | | 95 |
| 6.1 | Zloženie mlieka | 95 |
| 6.2 | Vlastnosti mlieka..... | 102 |
| 6.3 | Konzumné mlieko – charakteristika a druhy..... | 103 |
| 6.4 | Smotany | 110 |
| 6.5 | Maslo | 114 |
| 6.6 | Kyslomliečne výrobky..... | 116 |
| 6.7 | Syry | 125 |
| 6.8 | Výrobky zo srvátky | 137 |
| 6.9 | Zahustené mlieka – nesladené, sladené | 140 |
| 6.10 | Sušené mlieko..... | 142 |
| 6.11 | Mrazené krémy | 143 |
| Zoznam použitej literatúry..... | | 145 |