

## Obsah

ÚVOD .....	4
<b>1 CHARAKTERISTIKA METÓDY <i>SOUS VIDE</i> .....</b>	<b>5</b>
<b>2 ZÁKLADNÉ TECHNOLOGIE PRÍPRAVY POKRMOV METÓDOU <i>SOUS VIDE</i>.....</b>	<b>6</b>
2.1 Úprava mäsa jatočných zvierat metódou <i>sous vide</i> .....	8
2.1.1 Príprava na balenie .....	8
2.1.2 Vákuové balenie .....	9
2.1.3 Tepelná úprava .....	9
2.1.4 Schladenie alebo zmrazenie pre ďalšie používanie .....	11
2.1.5 Príprava na podávanie .....	11
2.2 Úprava hydínového mäsa metódou <i>sous vide</i> .....	11
2.3 Úprava rýb a mäkkýšov metódou <i>sous vide</i> .....	11
2.4 Úprava vajec metódou <i>sous vide</i> .....	12
2.5 Úprava zeleniny metódou <i>sous vide</i> .....	13
2.6 Nutričné a senzorické zmeny v pokrmoch pripravených metódou <i>sous vide</i> ...	11
<b>3 BEZPEČNOSŤ POKRMOV PRIPRAVENÝCH METÓDOU <i>SOUS VIDE</i> .....</b>	<b>24</b>
3.1 Kritériá bezpečnosti potravín pri príprave <i>sous vide</i> pokrmov .....	24
3.2 Právne predpisy v oblasti prípravy <i>sous vide</i> pokrmov .....	25
3.3 Zdravotné riziká spojené s prípravou <i>sous vide</i> pokrmov .....	28
3.3.1 Mikrobiologické riziká .....	28
3.3.2 Chemické riziká .....	35
3.4 Význam teploty a času pri príprave <i>sous vide</i> pokrmov z hľadiska bezpečnosti .....	36
<b>4 HACCP PRI PRÍPRAVE POKRMOV METÓDOU <i>SOUS VIDE</i> .....</b>	<b>44</b>
4.1 Metodika analýzy nebezpečenstva .....	29
<b>LITERATÚRA .....</b>	<b>55</b>