

Tato bakalářská práce se věnuje problematice uchovávání potravin v antice se zaměřením na římskou Itálii, přičemž svoji pozornost soustředí na jednotlivé konzervační postupy. Zabývá se technikami skladování i přímými konzervačními zásahy do potravin, jež mimo jiné zahrnují dehydrataci, solení, proslazování, nakládání, uzení či výrobu mléčných výrobků.

Pramennou základnou je studium dobových písemných dokumentů sestávajících převážně z latinských zemědělských příruček z období od 2. století př. Kr. do 6. století po Kr., přičemž získané informace jsou v maximální míře doplněny množstvím ikonografických pramenů a archeologických dokladů jednotlivých provozů a vlastních produktů.

Výstupem je ucelený přehled konzervačních metod rozdělených do kategorií a podkategorií na základě užitých technologických přístupů, které jsou charakterizovány v úvodu každé z kapitol.