

Druhy a složení potravin

Přednáška 3

Doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Magisterský studijní program
Veterinární hygiena a ekologie

Obsah přednášky

■ Maso a masné výrobky:

- rozdělení na skupiny, popis, charakteristika výrobků
 - z pohledu legislativy
 - z pohledu technologie
 - z pohledu spotřebitele



■ Jíst nebo nejíst maso a masné výrobky ?

Maso

- bohatý a univerzální zdroj živin a energie
- organoleptické vlastnosti (barva, chuť)
- negativní názory na konzumaci masa
- neúdržná surovina a potravina
- druhové rozdíly, velká variabilita jeho složek a vlastností
- spotřeba masa

Definice – co je to maso?

- všechny části těl živočichů v čerstvém nebo upraveném stavu, vhodné k lidské výživě, včetně živočišné tuků, krve, drobů, kůže
- v užším slova smyslu se masem rozumí jen kosterní svalovina, a to buď samotná svalová tkáň, nebo včetně vmezeřeného tuku, cév, nervů, vazivových a jiných částí

„Zdroje“ masa

- jatečná zvířata (prasata, skot, ovce, koně, králíci)
- jatečná drůbež (hrabavá i vodní)
- lovná zvěř (zejména jelen, srnec, daněk, divočák, muflon, zajíc a bažant)
- exotické druhy

Označení druhů masa

- hovězí maso, vepřové maso – bez rozlišení pohlaví a stáří
- skopové maso, jehněčí maso, kozí maso, kůzlečí maso - bez rozlišení pohlaví ale s rozlišením stáří
- koňské maso, hříběcí maso - bez rozlišení pohlaví ale s rozlišením stáří
- králičí maso
- maso zvěře ve farmovém chovu
- zvěřina
- drůbeží maso
- ostatní – pštrosí maso, klokaní maso....

Hovězí maso

- 19 až 24 % bílkovin, 5 – 27% tuku
- významné zastoupení esenciálních AMK, MK
- 12% z celkové spotřeby masa



Vepřové maso

- 14 - 19 % bílkovin, 18 - 56 % tuku
- kvalita a množství sádla
- 48% z celkové spotřeby masa

Skopové a kozí maso

- podobné hovězímu masu
- více povázek a kolagenu
- skopové maso – 5% z celkové spotřeby masa



- okrajová spotřeba (do 2%)
- větší zastoupení glykogenu

Koňské maso



Drůbeží maso

- vodní drůbež - až 45 % tuku, bílkoviny 15 - 18%
- hrabavá drůbež - tuk do 8 %, bílkoviny 17 - 22%
- krůty a perličky
- 23% z celkové spotřeby, hlavně hrabavá drůbež



Zvěřina a maso zvěře z farmových chovů

- srnčí, jelení, mufloní, dančí, zaječí
- pernatá zvěř
- bílkoviny 18 – 25 %, tuk do 5%



Králičí maso



- dietní světlé maso
- obsah tuku se pohybuje od 4,7 do 12,5%

Další druhy masa

- maso nutrií
- pštrosí maso
- klokaní maso
- maso z krokodýla
- maso z antilop



- maso z bizona
- maso ze soba
- okrajová spotřeba, obvykle dovoz

Vnitřnosti

skot - játra, srdce, plíce, slezina, ledviny, hlava s mozkem a jazykem dršťky, vemeno, tlama, varlata, brzlík, mícha, maso z jícnu, nohy a krvavý ořez



Vepřové droby:

játra

ledviny

srdce



jazyk

plíce, mozek, žaludek, mícha a krvavý ořez

slezina



nožičky



Zpracování masa



- jatečné zpracování zvířat
- bourání masa
- masná výroba



Jatečné zpracování masa

Jatečné zpracování se u všech zvířat dělí na:

- porážkové ošetření zvířat
- porážení zvířat (omráčení a vykrvení)
- vnější opracování (odstranění chlupů a štětín, stažení kůže, atd.)
- vnitřní opracování (tzv. vykolení)
- púlení a konečná úprava púlek či celých zvířat



Specifické postupy:

- podle druhu zvířat, velikosti
- porážení drůbeže
- získávání zvěřiny

Další zpracování masa

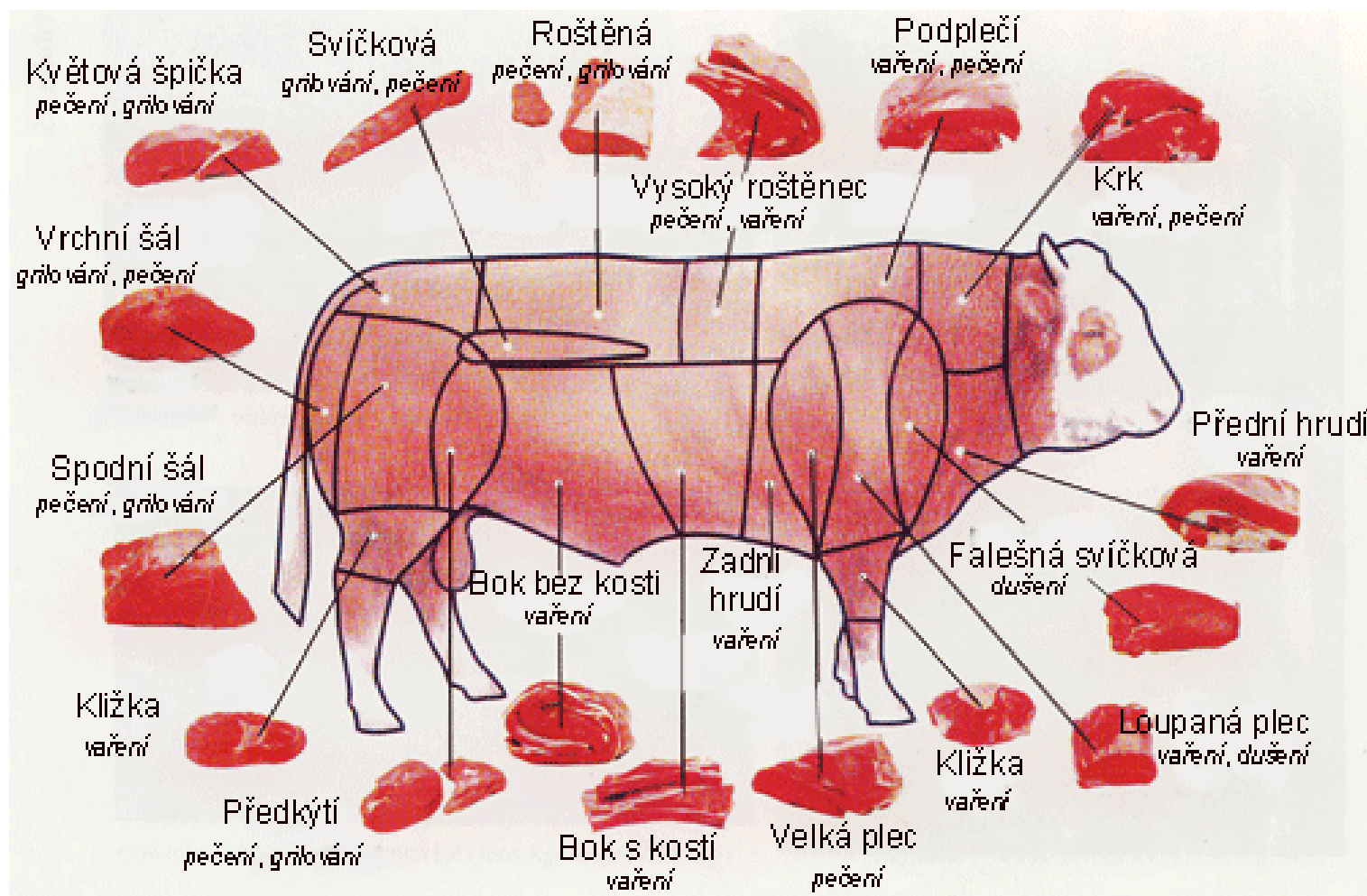
- zchlazení co nejrychleji na teplotu 7°C
 - chladírensky skladováno
 - expedice
 - bourání
 - mražení
- 
- zrání masa = přeměna nativní svaloviny v maso jako potravinu se všemi požadovanými vlastnostmi
 - vady masa

Bourání masa

- dělení, vykostování a třídění
- pro výsekové účely
- pro výrobní účely
- pro mrazírenské účely



Bourání masa pro výsekové účely



Bourání masa pro výsekové účely



MIROSLAV STIBOREK & SYN
REZNICTVÍ A UZENÁŘSTVÍ
STIBOREK

Druhy vepřového masa

Denně čerstvé a kvalitní maso z tradičního Řeznictví Miroslav Stiborek a syn v Novém Jičíně a Frenštátě pod Radhoštěm

Vepřový krk (krkovice)
Krkovice je šťavnaté, chuťově výraznější maso.
Je vhodné na:
• smažení (řízky)
• pečení vcelku
• gril

Vepřová kotleta
Vepřová kotleta (pečeně) patří mezi kvalitní vepřová masa.
Je vhodné k:
• smažení řízků
• dušení
• opékání na rožni a grilování
• minutky, plněné rolády

Panenská pečeň
Tzv. vepřová svičková je nejkvalitnější maso z vepřového.
Je ideální na:
• minutky
• medallony

Vepřová kýta
Vepřová kýta je sušší, libové maso.
Hodí se na:
• smažení řízků
• dušení
• gril

Vepřový bok (bůček)
Bůček je syté, voňavé a šťavnaté vepřové maso.
Používá se na:
• pečení a dušení vcelku
• nadívání, závitky
• plněné rolády
• vaření k zelenině
• guláš
• mletí

Vepřový plec
Plecko patří k nejpoužívanějšímu vepřovému masu u nás.
Je vhodné na:
• pečení a dušení vcelku
• guláše
• špízy
• ražniči
• čevapčiči

Vepřová hlava
Hlava se používá na vaření. Je základní surovinou k přípravě vepřových hodů.
Hodí se na výrobu:
• ovaru
• jitrnicového prejtu
• tlačanky

Vepřové nožky
Používají se hlavně na:
• vaření
• do tlačanky
• k přípravě rosolu a huspenin

Vepřové maso je jemně vláknité růžové až světle červené a má osobitou lahodnou vůni. Patří v české kuchyni k nejoblíbenějším pro svou chuťnost, jemnost, křehkost a rychlou tepelnou úpravu.

Vepřová kolena
Za lahůdku se považují pečená vepřová kolena.
Hodí se na:
• vaření
• pečení
• ovar

www.facebook.com/reznictvi | www.twitter.com/reznictvi | www.reznictvistiborek.cz

Proč jíst maso?

- zdroj plnohodnotných bílkovin
- zdroj téměř všech vitaminů s výjimkou kyseliny askorbové
- maso kryje vysoký podíl železa (20 %) z fyziologických potřeb člověka
- velmi dobré smyslové vlastnosti a nabízí pestrou škálu kulinárních úprav

Je maso bezpečná a kvalitní potravina?

- rozhodující je veterinární hygienická prohlídka poražených zvířat na jatkách
- parazitární nebezpečí
- mikrobiologická nebezpečí
- chemická nebezpečí
- konzervační principy a metody
- kvalita masa
- mýty o mase



Masné výrobky

- vývoj zpracování masa na masné výrobky
- výroba masných výrobků
- sortiment a charakteristika jednotlivých skupin
- požadavky na kvalitu a bezpečnost
- kritické pohledy na masné výrobky
- konzervační principy a metody
- kvalita masa
- mýty o mase



Výroba masných výrobků

- mělnění a míchání masa a dalších surovin → dílo
- tvarování masných výrobků – plnění díla do obalů
- tepelné opracování – uzení, vaření

- sortiment a kvalita masných výrobků souvisí s:
 - skladba a vlastnosti hlavních druhů masa
 - rozdílná kvalita druhů masa a jeho anatomických částí
 - stupeň mělnění masa
 - použití různých vedlejších surovin a pomocných látek;
 - velký sortiment obalů a tvarů výrobků;
 - použití mnoha druhů koření;
 - použití rozdílných technologických postupů a různých konzervačních metod;
 - různé způsoby předkládání výrobků ke spotřebě atd.

Masné výrobky

- rozdělení podle legislativy
- přehled surovin
- požadavky na kvalitu




Druh	Skupina
masný výrobek	tepelně opracovaný
	tepelně neopracovaný
	trvanlivý tepelně opracovaný
	trvanlivý fermentovaný
	masný polotovar
	kuchyňský masný polotovar
	konzerva
	polokonzerva

Kategorie výrobního masa hovězího

HOVĚZÍ VÝROBNÍ MASO

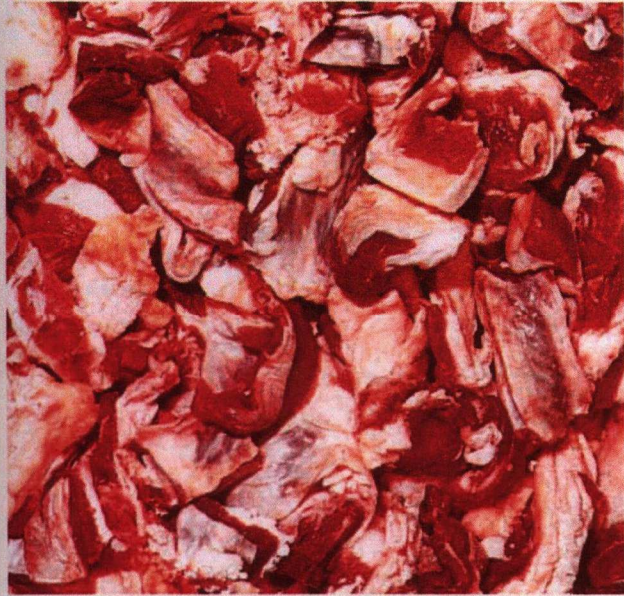
H - 1



Popis suroviny	Dobyté použití	Starý název	ANALÝTIKA v %				
			Voda	Tuk	Celková svalová bílkovina	Vazivová bílkovina	Čistá svalová bílkovina
Maso dokonale zbavené tuku, šlach a povázek z kyty.	H - šunky, trvanlivé salámy nejvyšší jakosti.	HSD	75	4	21	1,5	19,5

Český svaz zpracovatelů masa

H - 5



Popis suroviny	Dobyté použití	Starý název	ANALÝTIKA v %				
			Voda	Tuk	Celková svalová bílkovina	Vazivová bílkovina	Čistá svalová bílkovina
Tučné ořezy s viditelným podílem tuku, asi 30%.	Spojky do všech výrobků.	HPV	50	35	15	3,8	11,2

Kategorie výrobního masa vepřového

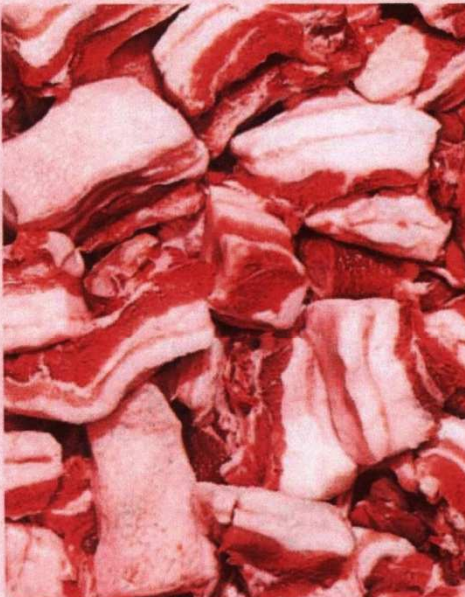
Český svaz zpracovatelů

V - 1



Popis suroviny	Obvyklé použití	Starý název	ANALYTIKA v %		
			Voda	Tuk	Celková svalová bílkovina
Maso z kýty bez viditelného tuku, šlach a povazek.	Sunke nejvyšší kvality.	VSO	75	5	20


V - 5



Popis suroviny	Obvyklé použití	Starý název	ANALYTIKA v %		
			Voda	Tuk	Celková svalová bílkovina
Tuhé boky a ořezy s viditelným podílem tuku, až 80%, bez kůže.	Surovina pro trvanlivé salámy, klobásy vyšší třídy.	VVbk	52	40	

VEPŘOVÉ VÝROBNÍ MASO

V - 10



Popis suroviny	Obvyklé použití	Starý název	ANALYTIKA v %				
			Voda	Tuk	Celková svalová bílkovina	Vazivová bílkovina	Čista svalová bílkovina
Měkký tuk z paž-díků, případně plstě.	Vařená výroba, spojky do nižších tříd.	V sádlo bk v plst	40	50	10	3	7

Kritické pohledy na masné výrobky

- obsah tuku
- sůl, dusičnany a dusitany
- masné výrobky a cholesterol
- masné výrobky a dna
- uzená masa
- přítomnost a obsah „éček“
- spolehlivost tepelného opracování
- senzoričká jakost masných výrobků
- kriteria jakosti masných výrobků
- co všechno se do salámů zpracovává
- spotřebitelské ceny a snižování kvality

Co student zná?



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- definice, charakteristika, zdroje masa
- nutriční význam, porovnání druhů masa s ohledem na obsah tuku příp. dalších látek
- základní postup pro zpracování masa - jatečné zpracování, bourání a masná výroba
- výsekové maso x výrobní maso
- rozdělení masných výrobků
- suroviny v masné výrobě
- kvalita masných výrobků
- bezpečnost a kvalita masa a masných výrobků - možné problémy



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

■ Děkuji za pozornost



Magisterský studijní program
Veterinární hygiena a ekologie