

## HYGIENA A TECHNOLOGIE PORÁŽENÍ KRÁLÍKŮ

Aktivita	KA 2350/4-10up
Název inovace	HYGIENA A TECHNOLOGIE DRŮBEŽE, KRÁLÍKŮ A ZVĚŘINY
Inovace předmětu	H1DKZ Hygiena a technologie drůbeže, králíků a zvěřiny
Termín realizace inovace	LS 2013
Číslo projektu	Inovace výuky veterinárních studijních programů v oblasti bezpečnosti potravin, reg. č. CZ.1.07/2.2.00/15.0063
Autor MMP	Mgr. Radka Hulánková, Ph.D.

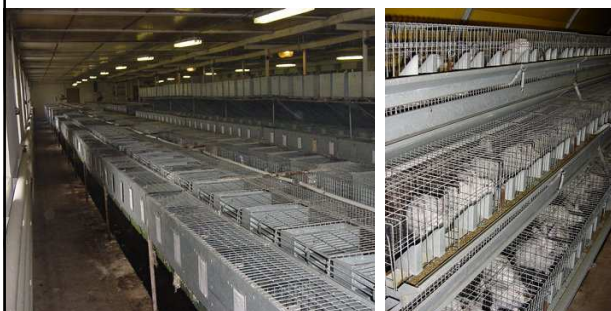


## BROJLEROVÍ KRÁLÍCI

- adaptace na klecový chov (víceetážové klece) v klimatizovaných halách, peletované krmné směsi
- střední velikost ( jatečná hmotnost kolem 2,5 – 3 kg, délka výkrmu 80 - 90 dní)
- jatečná výtěžnost 50 - 65 %
- značkoví 4 liniovní hybridi: HYLA, Hyplus
- **HYLA**: z Itálie, hmotnost cca 3 kg v 82 dnech věku
- **Hyplus**: z Francie, hmotnost cca 2,5 kg v 80 dnech věku
- cca 7,5 cyklu na samici ročně, průměrně 8 mláďat/vrh
- odstav mláďat 35. den po narození
- vakcinace jen v rodičovských a prarodičovských chovech



## BROJLEROVÍ KRÁLÍCI



## PRODUKCE

- celosvětově ročně cca 1,3 mil. tun masa
- v ČR se v přibližně 40 faremních chovech na výkrm chová kolem 600 tisíc králíků
- dovoz: Čína, Francie, Německo (cca 250 tun)
- vývoz: Německo, Belgie, Rakousko (cca 950 tun)



## PORÁŽKA KASEJOVICE

### Jediná specializovaná porážka králíků v ČR

- výstavba v 90. letech, kapacita 700 ks/hod
- cca 97 % králíků z faremního chovu, hybridi HYLA, Hyplus
- nákup živých králíků z vlastního chovu (17 %), z české produkce (17 %), Slovenska (26 %) a Polska (40 %)
- porážka 3x týdně, 5 – 6 tisíc králíků/den
- roční porážka kolem 800 tisíc ks králíků (1200 tun masa)
- 40 - 45 % produkce masa se vyváží
- kůže sušeny nebo zamrazovány, prodej v ČR, vývoz do Číny, Belgie



## POŽADAVKY NA PROVOZY

### Nařízení (ES) č. 853/2004

- viz drůbež
- časové nebo prostorové oddělení činností:
  - omračování a vykrvování
  - stahování
  - expedice masa
- ne křížová kontaminace mezi linkami (okruhy)
- zařízení na sanitaci nožů (82 °C)
- maso nesmí přijít do styku s podlahou, stěnami a vybavením
- po evisceraci a prohlídce těla očistit a co nejrychleji zchladit na max. 4 °C





## PŘEPRAVA A PŘÍJEM

- štosovatelné přepravní bedny
- většinou max. 8 beden nad sebou
- dle hmotnosti 8-10 králíků v jedné bedně
- krytý příjezd a hala pro vyskladnění (do 6 hodin)
- mezery mezi štosy
- větrání
- skupinová prohlídka *ante mortem*
- *čištění a dezinfekce beden*



## PŘEPRAVA A PŘÍJEM



## PORÁŽENÍ

### Nečistá část provozu

- příjem
- omráčení
- vykvrvení
- stažení z kůže

### Čistá část provozu

- eviscerace
- dočištění/finální úprava
- chlazení
- porcování
- balení
- expedice



## OMRÁČENÍ

- povoleno je mechanické (malé skupiny) a elektrické
- elektrický proud:
- dle vyhlášky střídavý proud o kmitočtu 50 Hz, 0,3 A, 1-3 s
- ruční provedení – přitisknutí hlavy králíka mezi kovové vidličky
- po omráčení navěšení za jednu pánevní končetinu na linku



## OMRÁČENÍ



## VYKRVENÍ

- ručně nad vykrovacím žlabem
- řez je veden pod krkem tak, aby byly zasaženy velké cévy



## STAHOVÁNÍ

- ručně, 4 - 5 pracovníků
- odstranění konců hrudních končetin
- načínací řez na volně visící pánevní končetině (pneumatická pistole)
- odřezání uší a kůže z hlavy
- napárnutí kůže na druhé pánevní končetině a ve sponě pánevní
- stažení celé kůže



## STAHOVÁNÍ



## KUCHÁNÍ

- naříznutí a otevření dutiny břišní
- odstranění očí
- odstranění obsahu dutiny břišní
- vyjmutí žlučového měchýře
- uvolnění jater
- veterinární prohlídka *post mortem*
- osprchování se zaměřením na přední část těla
- odstranění obsahu dutiny hrudní
- dočištění těla osprchováním
- odstranění konců pánevní končetiny
- převěšení na chladicí okruh







## CHLAZENÍ, PORCOVÁNÍ, BALENÍ

Těla i orgány využitelné pro lidskou spotřebu se chladí proudícím vzduchem bez postřiku vodou. Chlazení trvá 2,5 hodiny na výslednou teplotu 4 °C.

Vychlazená těla prochází z chladicího tunelu do porcovny, kde se porcují a balí dle přání zákazníka. Celá těla se dodávají s hlavou i bez hlavy ve stavu čerstvém, prostém či vakuovém balení, či se kusy porcují.

Celá těla váží do 1,5 kg, výtěžnost se pohybuje 57-59 %.



## PORCOVÁNÍ

### Dělení těla na díly:

- stehna
- hřbety
- předek
- hlava

### Poživatelné orgány

- játra
- ledviny (zůstávají u těla nebo u hřbetu, pokud je tělo porcováno na díly)
- plíce a srdce (většinou se netěží)



## PORCOVNA



## EXPEDICE





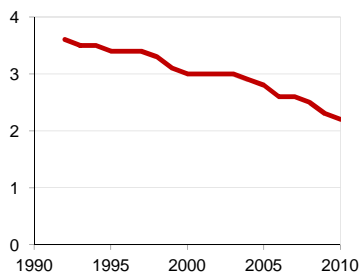
## NUTRIČNÍ VLASTNOSTI

- obsah tuku: kolem 5 - 9 % (IM kolem 2 %), hřbet x stehna
- vysoký podíl polynenasycených MK (k. linolová a linolenová)
- nízký obsah cholesterolu
- vysoký obsah bílkovin (18, 7 – 23,7 %)
- minerály: P, (Ca), nízký obsah Na
- vitamíny: B komplex (B3, B12, B6)
- jemná svalová vlákna – dobrá stravitelnost



## SPOTŘEBA KRÁLÍČÍHO MASA

- v ČR spotřeba kolem 2,5 kg na osobu a rok
- spotřeba jedna z nejvyšších v Evropě
- hlavně samozásobení z drobných chovů
- dlouhodobý pokles



## DĚKUJI VÁM ZA POZORNOST

