

ZPRACOVÁNÍ DRŮBEŽE A DRŮBEŽÍHO MASA



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.



TŘÍDĚNÍ DRŮBEŽE

- po chlazení – okolní teplota do +12 °C
 - jakostní třídění: JUT + dělené drůbeží maso
- Požadavky na drůbež kategorie B:**
- neporušená (v rámci obchodní úpravy)
 - čistá, bez znečištění nebo krve
 - bez cizího zápachu
 - bez velkých a nápadných skvrn krve
 - bez vyčnívajících zlomených kostí
 - bez viditelných pohmožděnin
 - čerstvá drůbež beze stop po předchozím mražení



TŘÍDĚNÍ DRŮBEŽE

Požadavky na drůbež kategorie A:

- splnění požadavků pro kategorii B
- dobrá stavba těla, zmasilost, přiměřená vrstva tuku
- pouze zbytky peří (jen několik na prsou, biskupu, stehenních kloubech a špičkách křídel)
- poškození, změna barvy či pohmožděnin jen slabé a málo viditelné (ne na prsou nebo stehnech)
- u zmrazené drůbeže povoleny jen malé a nenápadné stopy po spálení mrazem (ne na prsou nebo stehnech)



TŘÍDĚNÍ DRŮBEŽE



TŘÍDĚNÍ DRŮBEŽE

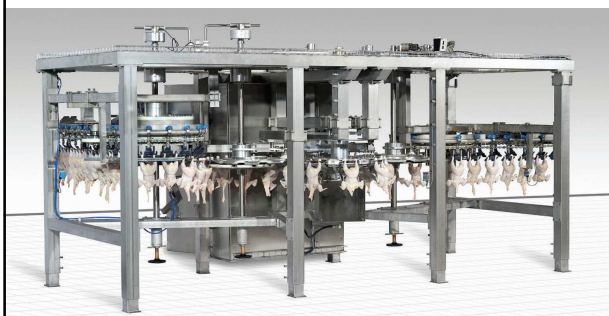
- Váhové třídění:
- možnost **kalibrace** – zařazování do hmotnostních skupin u zmrazeného a hluboce zmrazeného drůbežího masa



- JUT po 50 g (do 1100g), 100 g (do 2400 g) a 200 g
- dělená drůbež po 50 g (do 1100g) a 100 g



TŘÍDĚNÍ DRŮBEŽE



PORCOVÁNÍ DRŮBEŽE

- půlka, čtvrtka (zadní či přední)
- neoddělené zadní čtvrtky, stehno, stehno s částí hřbetu, horní stehno, spodní stehno
- neoddělená křídla, křídlo, prsa, prsní řízek, filety z prsou s klíční kostí, maigret (husy a kachny)
- automatické (naváděcí lišty, nože) x poloautomatické x ruční
- automat. linky: kapacita 6000 – 10000 ks/h
- obvykle se porcuje cca 60 % JUT



PORCOVÁNÍ DRŮBEŽE



PORCOVÁNÍ DRŮBEŽE



POŽADAVKY NA PORCOVNY

- nařízení (ES) č. 853/2004
- teplota produktu do 4 °C (okolní teplota max. 12 °C)
- další požadavky viz ostatní maso (plynulý postup činností, oddělené zpracování různých živočiš. druhů, zařízení na mytí rukou a zařízení na dezinfekci nožů, oddělené skladování bal. a nebal. masa)



MRAZENÍ DRŮBEŽE

- prodloužení údržnosti
- maso určené ke zmrazení musí být zmrazeno bezodkladně
- v obalu (pevné PE sáčky u JUT) x volně (díly)
- v mrazicích tunelech
- teplota -35 °C až -40 °C
- rychlost 1 cm/h
- teplota skladování, distribuce a prodeje:
 - zmrazené drůbeží maso při -12 °C
 - hluboce zmrazené drůbeží maso při -18 °C



BALENÍ DRŮBEŽE

- prosté – chlazená drůbež, mražená drůbež
- vakuové – uzená drůbež
- v ochranné atmosféře – chlazená drůbež



UVÁDĚNÍ DRŮBEŽE DO OBĚHU

- s drobů x bez drobů x částečně vykuchaná
- vcelku x dělená
- balená x nebalená
- balená drůbež a dělené drůbeží maso, pokud nejsou zmrazené, se označují datem použitelnosti („spotřebujte do...“). Zmrazené se označují datem minimální trvanlivosti.
- doporučená teplota skladování
- tržní druh
- zda je dělené maso bez kůže či bez kostí
- třída jakosti



UVÁDĚNÍ DO OBĚHU

- Informace o způsobu chovu a způsobu chlazení (nepovinné)

- a) *Krmena z ... %, (čím) ...*
(kukuřice – min. 50 % krmiva)
- b) „*Extenzivní v hale*“
- c) „*Volný výběh*“
- d) „*Tradiční volný výběh*“
- e) „*Volný výběh – úplná volnost*“



Stanovena max. hustota ustájení v hale a min. délka výkrmu, případně min. velikost a dostupnost venkovního výběhu.



PORÁŽKA NA FARMĚ

- husy a kachny určené k získávání jater foie gras
- drůbež určená k pozdějšímu vykuchání (New York dressed)
- ptáci nepovažovaní za domácí, ale chovaní na farmách jako domácí zvířata

1. povolení od KVS
2. pravidelné veterinární prohlídky
3. datum a čas porážky v předstihu nahlásit KVS
4. zařízení pro shromáždění ptáků (prohlídka skupiny před porážkou)



PORÁŽKA NA FARMĚ

5. prostory vhodné k hygienické porážce a další manipulaci
6. dodržení welfare
7. k poražené drůbeži musí být při dodání na jatky přiloženo prohlášení chovatele (IPŘ) + osvědčení o zdravotní nezávadnosti



FOIE GRAS

- játra hus nebo kachen druhu *Cairina muschata* nebo *Cairina muschata* x *Anas platyrhynchos*, které byly krmeny tak, aby vznikla tuková buněčná hypertrofie jater
- drůbež musí být zcela vykřvená
- játra musí být rovnoměrně zbarvená
- játra musí mít tuto čistou hmotnost:
 - kachní játra nejméně 300 g
 - husí játra nejméně 400 g



FOIE GRAS

- poražení (+oškubání) na farmě:
 - nevycháňaná těla dopravena na jatky nebo do bourárny/porcovny
 - ihned a nejlépe ve zchlazeném stavu
 - vycháňání do 24 hodin po poražení
 - v bourárně/porcovně samostatný prostor
 - speciální osvědčení o zdravotní nezávadnosti
- produkce: Francie (20 tis. tun/rok), Maďarsko
 - 50 - 60 % tuku, až desetinásobek normální velikosti
 - etika chovu?



FOIE GRAS



DRŮBEŽ URČENÁ K POZDĚJŠÍMU VYKUCHÁNÍ

- lze skladovat při 4 °C až 15 dní (zrání)
- kuchání na jatkách nebo v bourárně/porcovně
- v bourárně/porcovně samostatný prostor
- speciální osvědčení o zdravotní nezávadnosti
- Velká Británie: vánoční krocani



NUTRIČNÍ VLASTNOSTI

Obsah tuku: stehna x prsa; věk, pohlaví, krmivo,...
Složení tuku: více nenasycených MK (k. linolová), cholesterolu
Minerály: K, P, Se; Vitamíny: B komplex (niacin, B6)

Druh	Tuk v % (maso + kůže)	Tuk v % (maso)	Bílkoviny v % (maso)
Kuře	15	3	21,4
Krůta	5,6	2	22,6
Kachna	40	6	18,3
Husa	34	7	23
Perlička	6,5	2,5	20,6
Křepelka	12	4,5	22
Bažant	9,3	3,6	23,6



SPOTŘEBA DRŮBEŽÍHO MASA

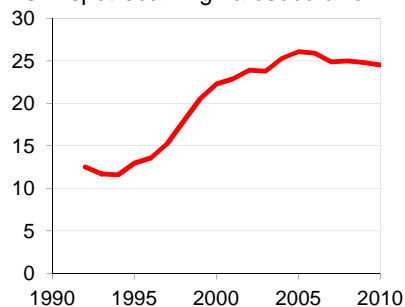
Spotřeba v kg/osoba/rok:

- ČR spotřeba srovnatelná až mírně vyšší než průměrná spotřeba v EU (kolem 24 kg)
- kuřecí maso tvoří přes 90 % zkonsumovaného drůbežího masa v ČR
- nejvyšší spotřeba: USA (kolem 45 kg), Brazílie, Saudská Arábie, Malajsie atd.

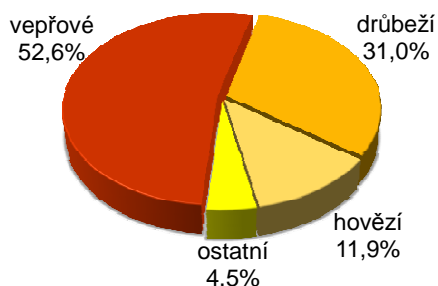


SPOTŘEBA DRŮBEŽÍHO MASA

ČR: spotřeba v kg na osobu a rok



SPOTŘEBA MASA V ČR (2010)



LEGISLATIVNÍ POŽADAVKY

Salmonella spp.

- nepřítomnost v 25 g
Mleté maso, masné polotovary
a výrobky



Čerstvé drůbeží maso (kur domácí, krůty):
nepřítomnost *S. Enteritidis* nebo *S. Typhimurium*

Absorpce vody – mražená drůbež (celá x díly)
max. množství omezeno podle technologie chlazení



LEGISLATIVNÍ POŽADAVKY

Křehčení – ošetření masa způsobem, který podporuje zadržování vody

- roztok soli, polyfosfátů a případně i dalších aditiv
- lze uvádět pouze jako masný polotovar nebo zpracovat do výrobků
- použití: sušší prsní svalovina (kuře, krůta)
- obsah přidané vody ~ 20 %



DRŮBEŽÍ MASNÉ VÝROBKÝ

Nelze použít k výrobě:

hlavu – s výjimkou hřebene a uší, laloků a karunkul – jícen, vole, střeva a pohlavní orgány

Sortiment: šunky, salámy, párky, klobásy, tlačanky, konzervy, paštiky,...

Polotovary: marinovaná masa, hamburgery, nugety,...

Nejvyšší obsah tuku a pojivové tkáně v mase určeném jako složka při výrobě masných výrobků:
Drůbeží maso: 15 % tuku, 10 % pojivové tkáně



DĚKUJI VÁM ZA POZORNOST

