



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Aktivita	KA 2350/4-10up
Název inovace	STROJNĚ ODDĚLENÉ DRŮBEŽÍ MASO - PRAKTICKÁ VÝUKA
Inovace předmětu	H1DKZ
Registrační číslo projektu	CZ.1.07/2.2.00/15.0063
Název projektu	Inovace výuky veterinárních studijních programů v oblasti bezpečnosti potravin
Název příjemce podpory	Veterinární a farmaceutická univerzita Brno
Termín realizace inovace	LS 2013

Náplň cvičení

1. **Praktická výuka**
 - a. **seznámení se se strojně odděleným drůbežím masem**
 - b. **výroba hamburgerů se strojně odděleným drůbežím masem**
 - c. **senzorické hodnocení hamburgerů po tepelné úpravě**



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Aktivita	KA 2350/4-10up
Projekt	CZ.1.07/2.2.00/15.0063 Inovace výuky veterinárních studijních programů v oblasti bezpečnosti potravin
Výukový materiál	Strojně oddělené drůbeží maso - praktická výuka

Strojně oddělené drůbeží maso (SOM)

Produkt získaný strojním oddělováním masa na kosti, které zůstalo po vykostění na kostech, nebo z celých těl poražené drůbeže tak, že se ztratí nebo změní struktura svalových vláken. SOM zpravidla obsahuje mezi 12 – 15 % bílkovin a tento podíl závisí na obsahu tuku. Díky své jemné až kašovitě konzistenci nepodporuje SOM tuhou texturu finálních výrobků. Vyšší obsah v receptuře se projevuje tmavší barvou výrobku na řezu.

- strojně maso musí být ihned zpracováno, nebo vychlazené na +2 °C a do 24 hodin zpracováno
- pokud není zpracováno do 24 hodin – do 12 hodin od výroby nutno zmrazit
- zamražené strojně oddělené maso lze zpracovat do výrobků jen do 3 měsíců

Charakteristika strojně odděleného drůbežího masa

- barva: masově červená, přirozená, tmavší nebo světlejší podle druhu drůbeže a způsobu separace
- vůně: přirozená, bez cizích pachů
- struktura: jemná nebo vláknitá s povázkami
- konzistence: roztíratelná
- obsah kostních úlomků 0,5 – 0,62 %
- velikost kostních částic méně než 0,5 mm
- obsah vápníku v SOM nejvýše 0,1 % - (Nařízení 2074/2005 v platném znění)

Výroba hamburgerů ze strojně odděleného drůbežího masa

Použité suroviny: strojně oddělené maso, sůl, koření, škrob, strouhanka, voda.

- Dle pokynů vedoucího cvičení připravte a navažte suroviny potřebné k výrobě hamburgerů – strojně oddělené drůbeží maso ve zmrazeném stavu, vodu ve formě ledu, sůl, koření, strouhanku a škrob.
- Suroviny smíchejte dohromady a rozmělněte a zhomogenizujte na řezačce
- Získanou hmotu nechte odstát při teplotě 4 °C ± 2 °C
- Po tepelné úpravě proveďte senzorické hodnocení



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Aktivita	KA 2350/4-10up
Projekt	CZ.1.07/2.2.00/15.0063 Inovace výuky veterinárních studijních programů v oblasti bezpečnosti potravin
Výukový materiál	Strojně oddělené drůbeží maso - praktická výuka

Senzorické hodnocení hamburgerů

- před senzorickým hodnocením proveďte důkladnou tepelnou úpravu připravené hmoty na hamburgery
- hmotu rozvažte na porce 70 g a vytvořte hamburgery
- proveďte tepelnou úpravu smažením na pánvi s olejem

K senzorickému hodnocení použijte 5ti bodovou stupnici a ohodnoťte základní parametry dle přiložené tabulky. Hodnocení 5 je nejlepší, hodnocení 1 je nejhorší.

Vzorek	Vzhled	Barva	Chuť	Slanost	Konzistence	Celkový dojem