



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

Mendelova  
univerzita  
v Brně



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

**Cvičení**

# Bourání masa

**MVDr. Jaroslava Pavlíčková**

**23. 4. 2015**

**Masarykovo náměstí 93, 675 71 Náměšť nad Oslavou**

**Předmět – Jakost živočišných produktů (JŽP)**

**Projekt č. CZ.1.07/2.2.00/28.0302**

**Název projektu: Inovace studijních programů AF a ZF  
MENDELU směřující k vytvoření mezioborové integrace**

Tato aktivita je spolufinancována z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky

# Zpracování masa



ZVÍŘE



Jateční opracování



Bourání masa



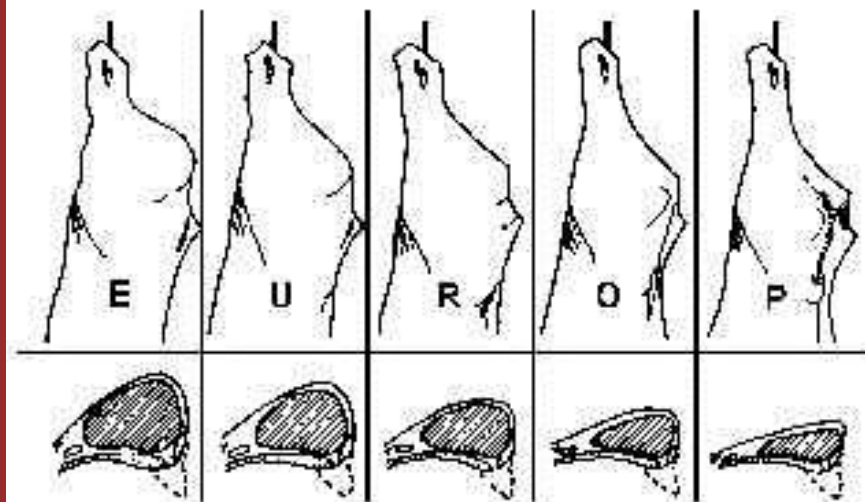
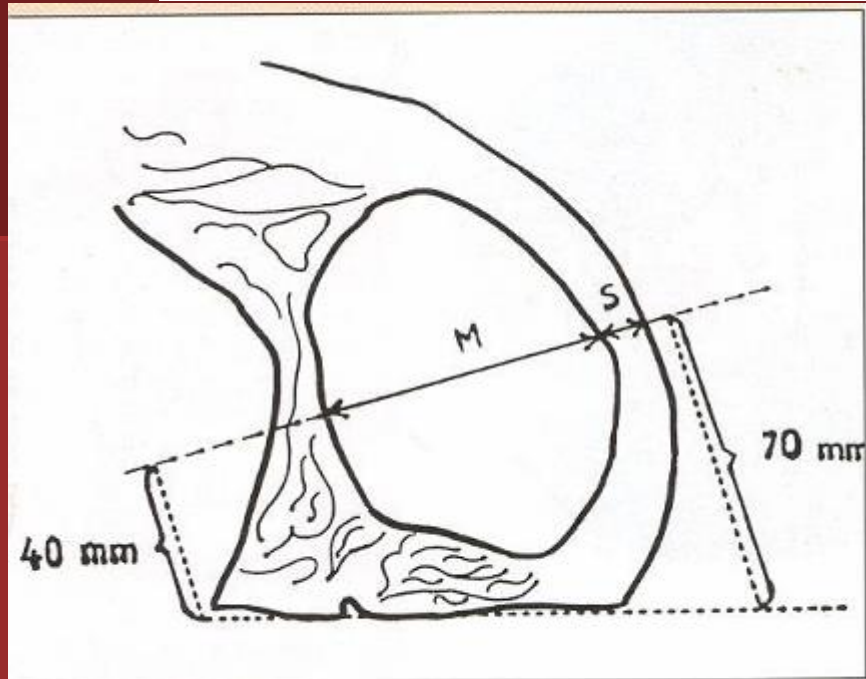
Masná výroba

# Nákup masa

- Podle systému SEUROP
- Nákup JUT (jatečně upravených těl)
- Hmotnost JUT
- Jakost masa dle systému SEUROP
  - podíl svaloviny (prasata) - měříme
  - zmasilosti a protučnělosti - odhadujeme,
  - kategorie těla (skot a ovce) - podle dokumentů

# Nákup

- SEUROP systém
- U prasat zjišťování % libové svaloviny pomocí metody.
- U skotu a ovcí vizuální subjektivní hodnocení.



# Velká jatečná zvířata

- skot včetně telat
- prasata
- ovce
- kozy
- koně, osli a jejich kříženci včetně hříbat
- běžci
- srstnatá zvěř spárkatá chovaná ve farmových chovech



# Malá jatečná zvířata

- selata
- jehňata
- kůzlata
- drůbež
- králíci
- pernatá zvěř chovaná ve farmovém chovu
- zajíci a divocí králíci chovaní ve farmovém chovu

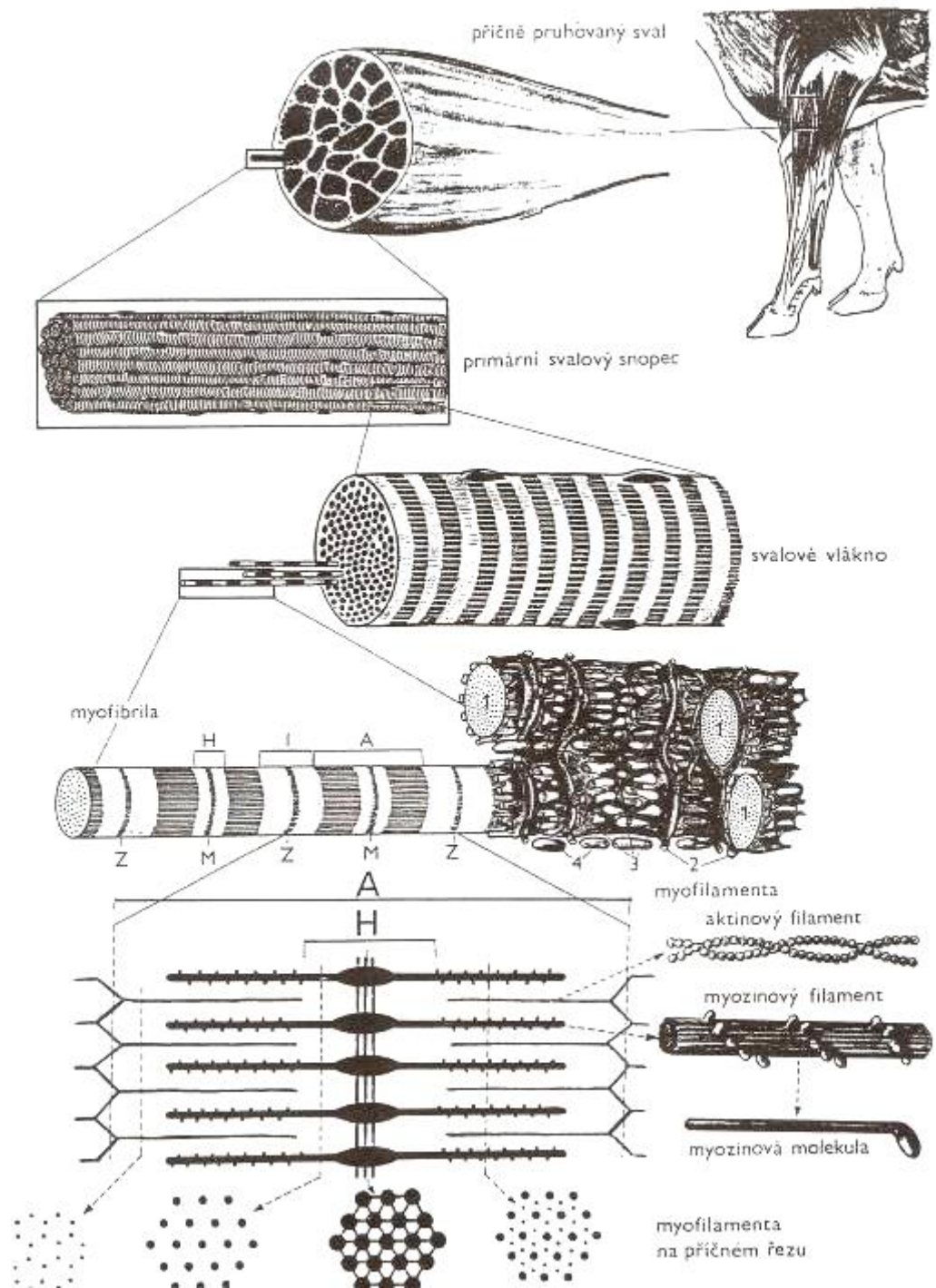


# MASO

## ■ Definice

„Všechny části těla jatečného zvířete určené k výživě lidí“.

- širší výklad – vše co lze konzumovat (tuk, krev, ale i kosti – grilování, polévky)
- užší výklad – čistá příčně pruhovaná svalovina



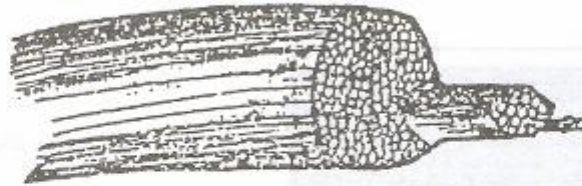


1-10 cm



sval

1-10 mm



snopce vláken

10-100  $\mu\text{m}$



svalové vlákno

1-2  $\mu\text{m}$



myofibrila

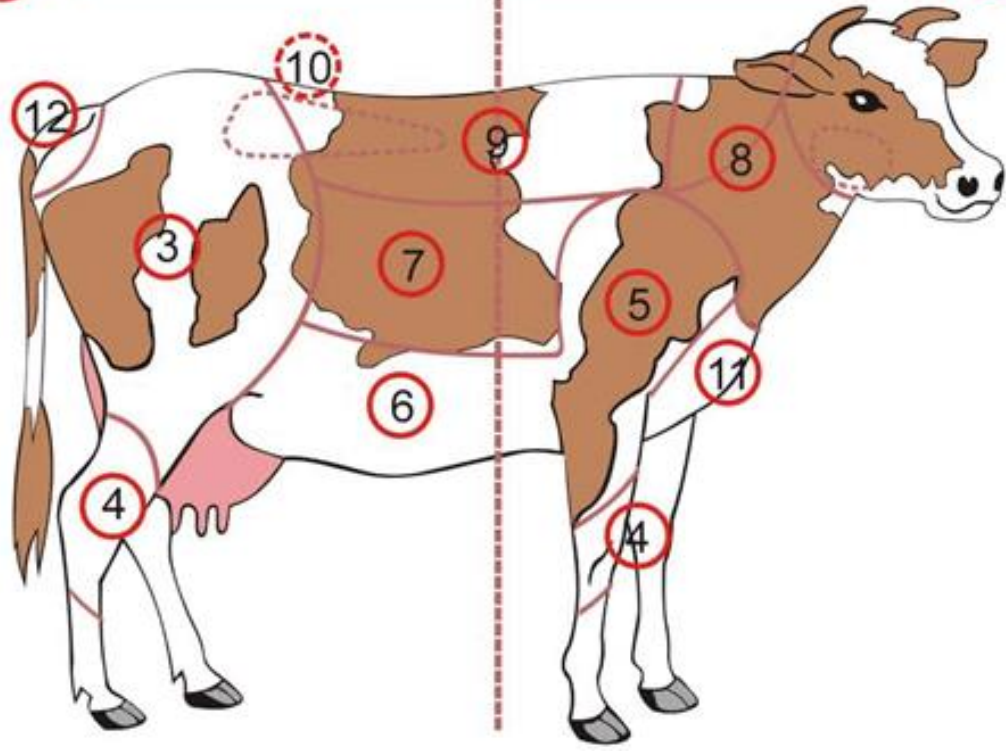
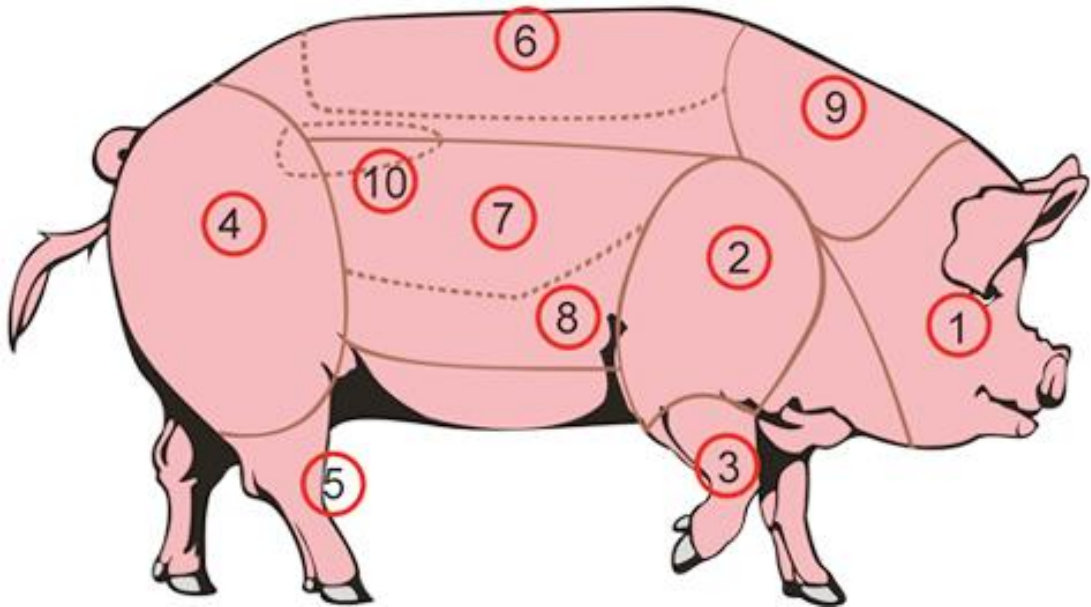


filamenta

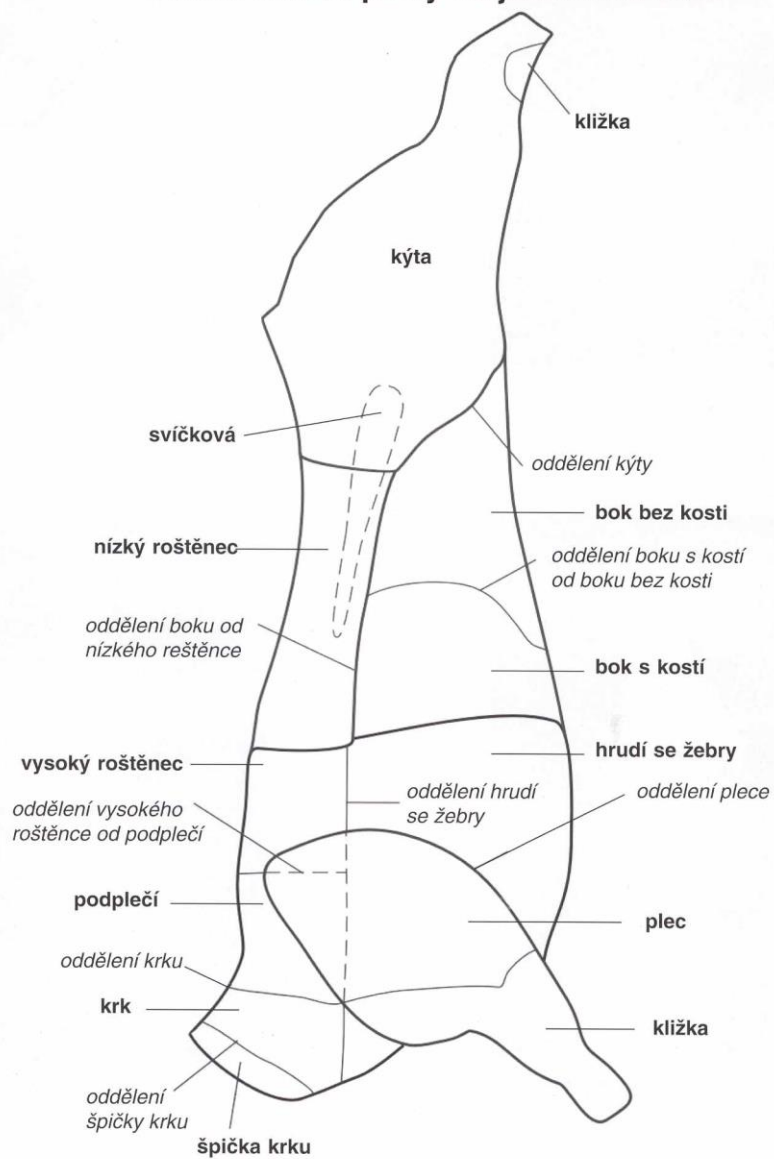
# Federovo číslo

- důležité kritérium při hodnocení složení masa
- poměr obsahu vody a bílkovin
- u syrového masa bývá poměrně stálé a má hodnotu přibližně 3,5
- u tučnějšího masa bývá poněkud vyšší
- lze ho využít k orientačnímu výpočtu složení masa

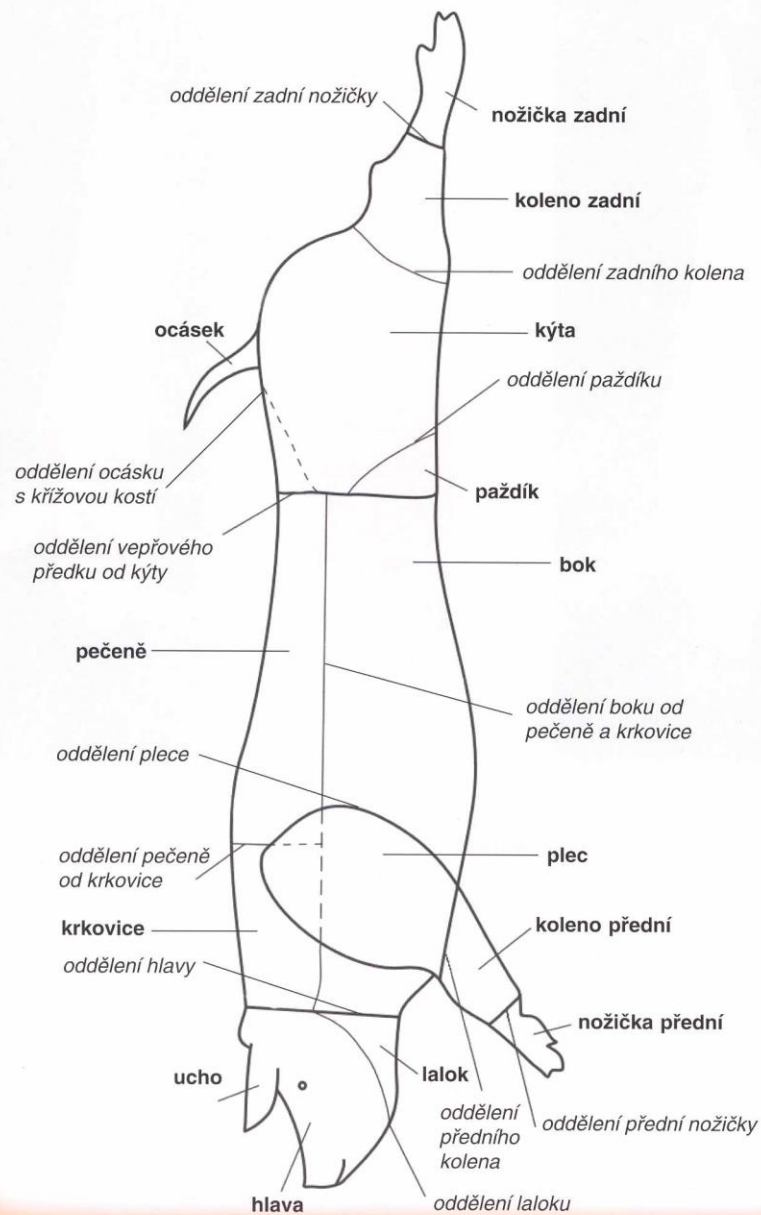
M A S O	Voda	Bílkoviny	Tuky	Minerální látky	Federovo číslo
Čistá svalovina	70-75	18-22	1-3	1-1,5	$70/20 = 3,5$



## Dělení hovězí púlky na jednotlivé části



## Dělení vepřové púlky na jednotlivé části



# Loňské cvičení



# Loňské cvičení



# Děkuji za pozornost.

- **MVDr. Jaroslava Pavlíčková**
- **23. 4. 2015**
- **Masarykovo náměstí 93, 675 71 Náměšť nad Oslavou**
- **Předmět – Jakost živočišných produktů (JŽP)**
- **Projekt č. CZ.1.07/2.2.00/28.0302**
- **Název projektu: Inovace studijních programů AF a ZF MENDELU směřující k vytvoření mezioborové integrace**