

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Cvičení

Bourání masa

MVDr. Jaroslava Pavlíčková

24. 4. 2014

Masarykovo náměstí 93, 675 71 Náměšť nad Oslavou

Předmět – Jakost živočišných produktů (JŽP)

Projekt č. CZ.1.07/2.2.00/28.0302

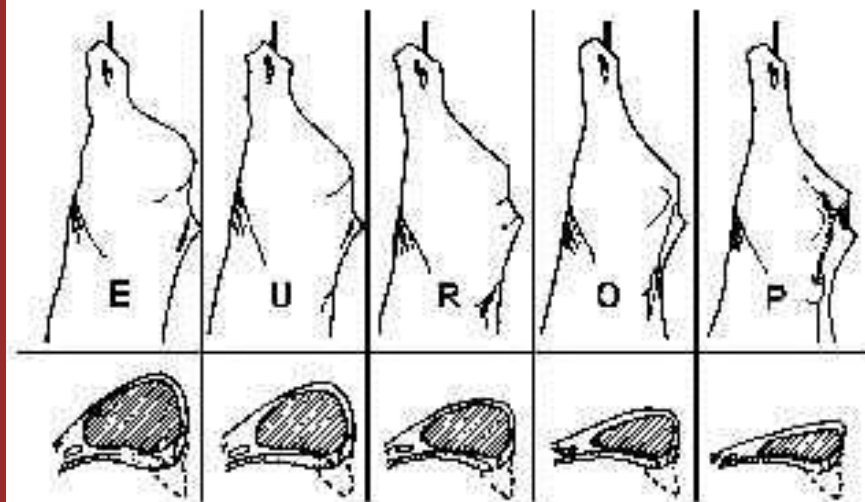
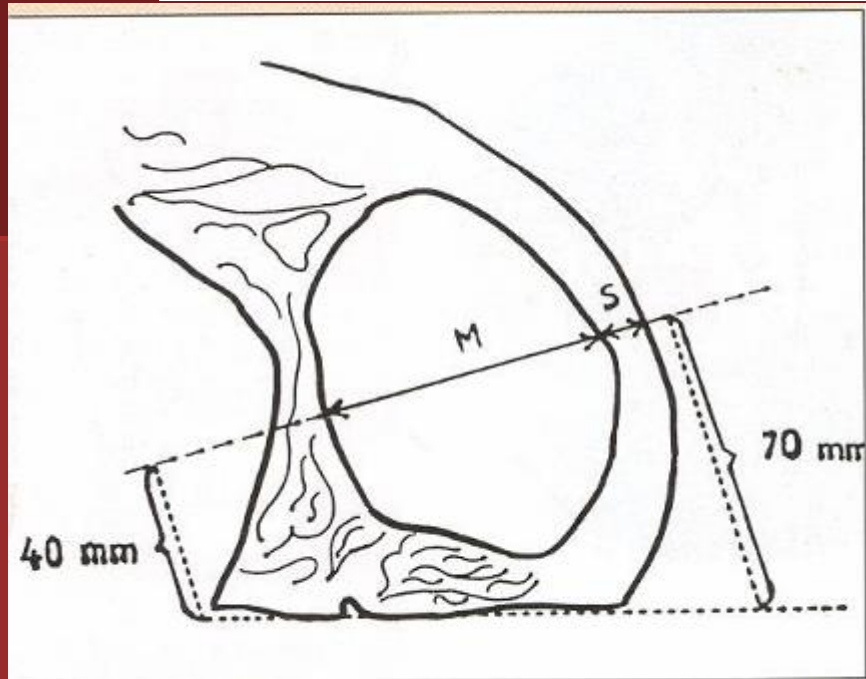
**Název projektu: Inovace studijních programů AF a ZF
MENDELU směřující k vytvoření mezioborové integrace**

Nákup masa

- Podle systému SEUROOP
- Nákup JUT (jatečně upravených těl)
- Hmotnost JUT
- Jakost masa dle systému SEUROOP
 - 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.



Zpracování masa



ZVÍŘE



Jateční opracování



Bourání masa



Masná výroba

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

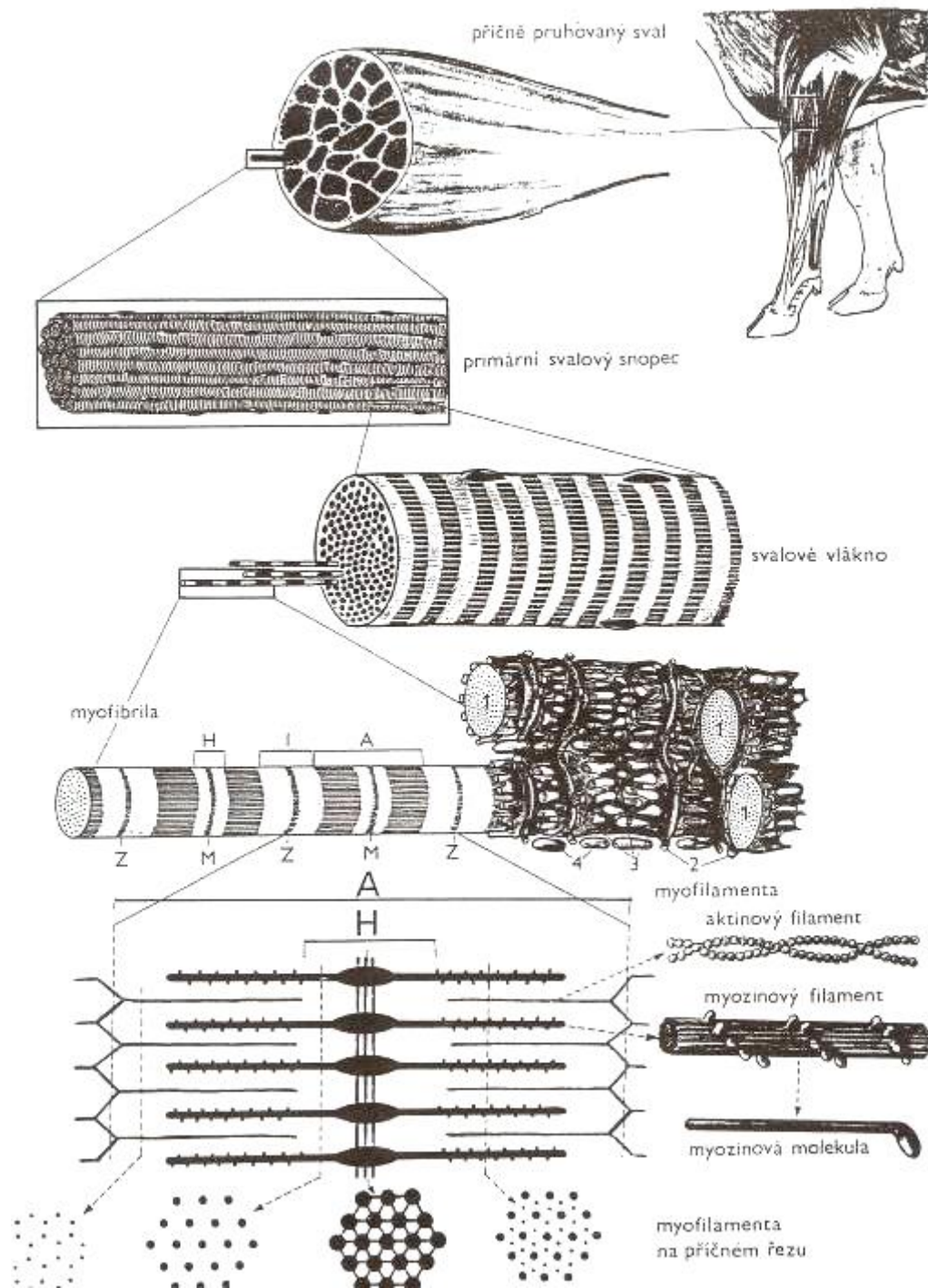


MASO

■ 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

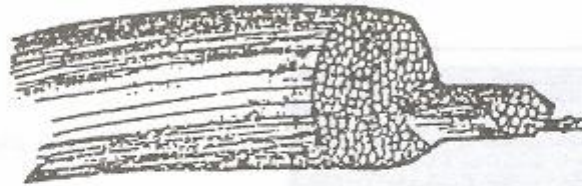


1-10 cm



sval

1-10 mm



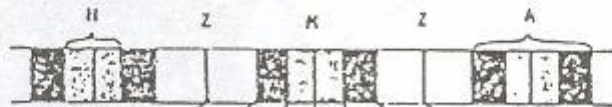
snopce vláken

10-100 μm

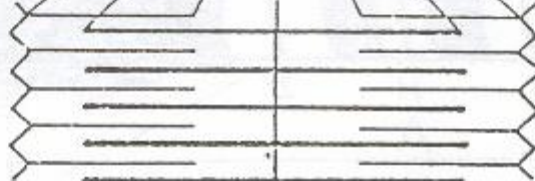


svalové vlákno

1-2 μm



myofibrila

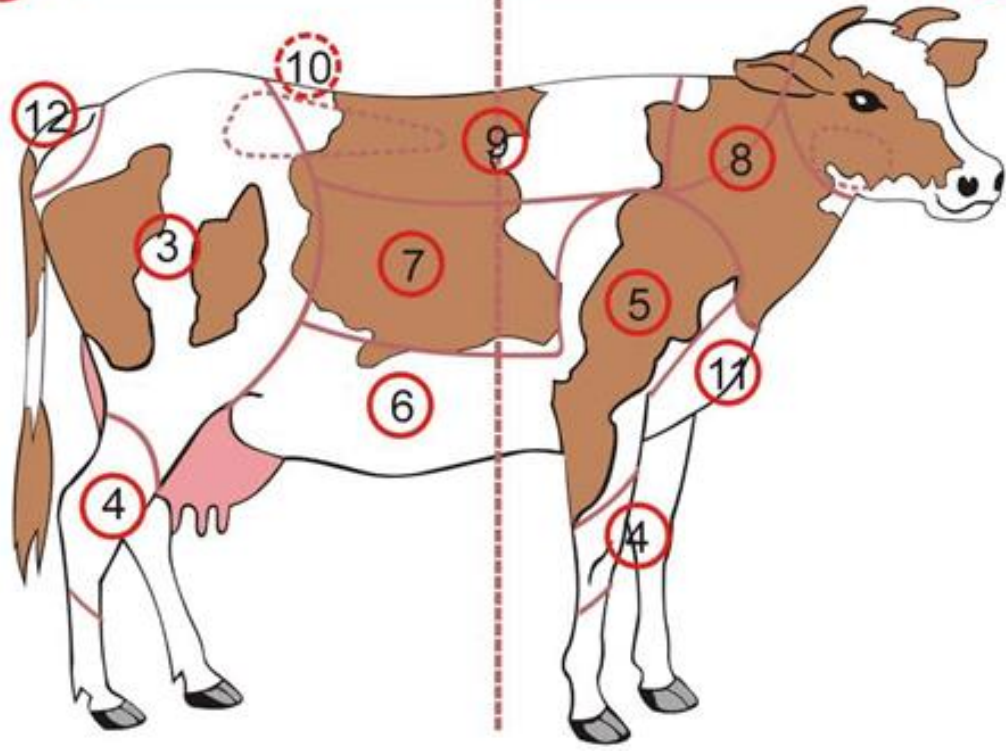
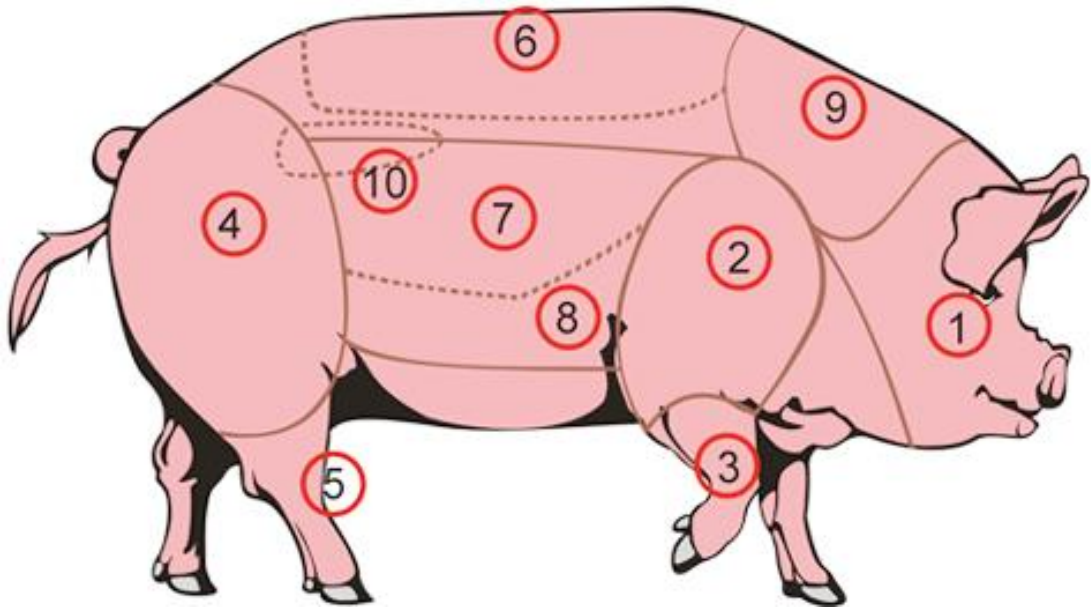


filamenta

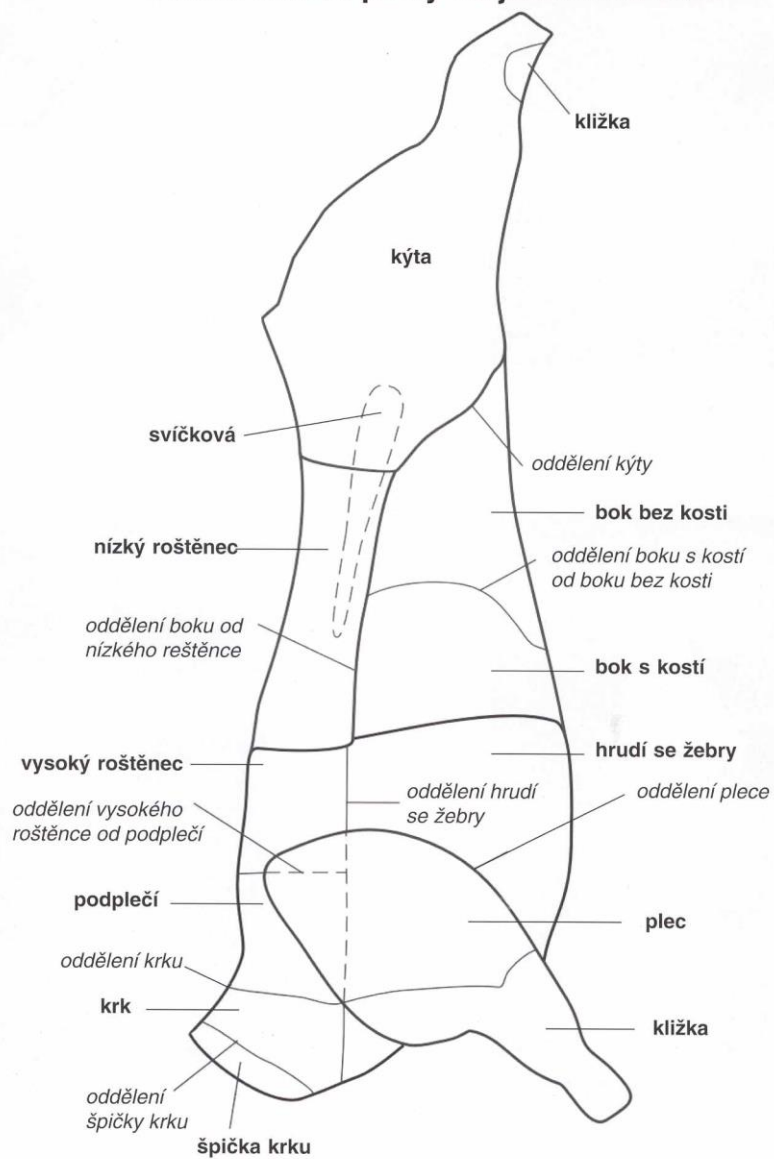
Federovo číslo

- 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

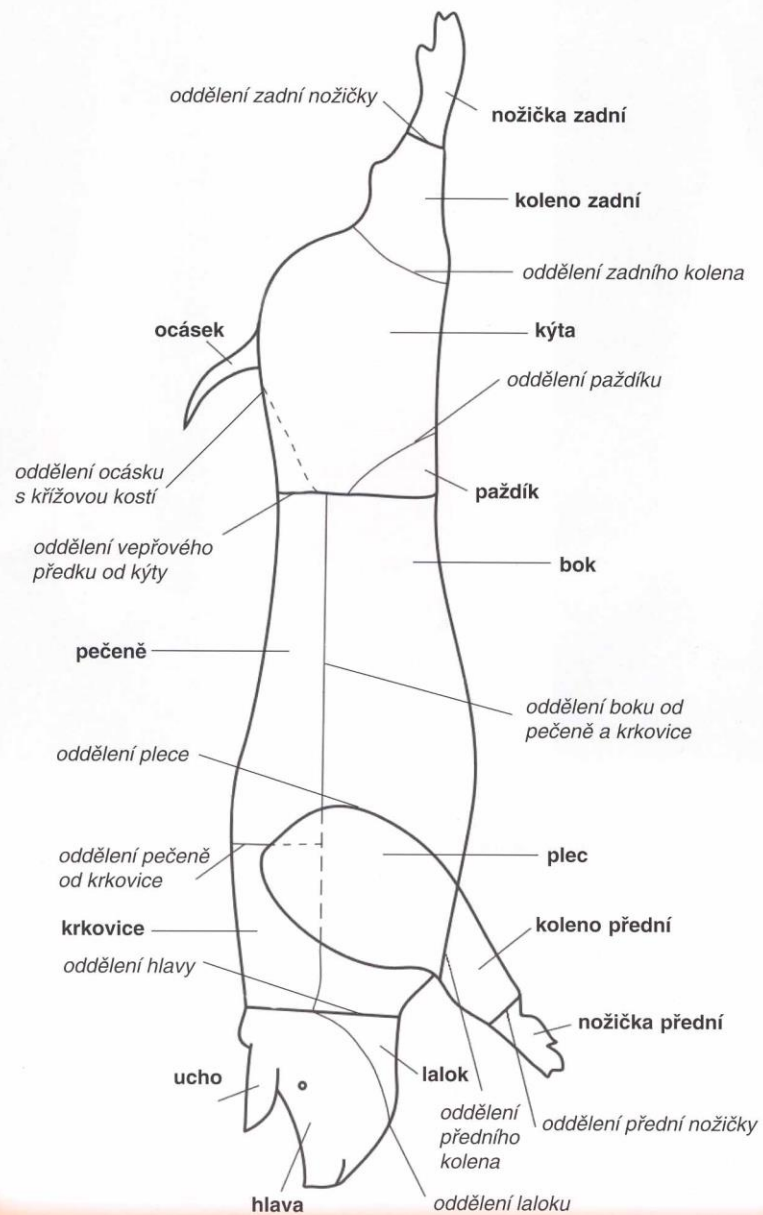
M A S O	Voda	Bílkoviny	Tuky	Minerální látky	Federovo číslo
Čistá svalovina	70-75	18-22	1-3	1-1,5	$70/20 = 3,5$



Dělení hovězí púlky na jednotlivé části



Dělení vepřové púlky na jednotlivé části







Děkuji za pozornost.

- **MVDr. Jaroslava Pavlíčková**
- **24. 4. 2014**
- **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**