

Šunky

1. Charakteristika

- **ŠUNKA** = pouze výrobky, které jsou ze **svaloviny vepřové kýty**
- pokud je použita jiná vstupní surovina, je třeba výrobek označit živočišným druhem a částí, ze které pochází (např. kuřecí prsní šunka, dušená šunka z plece).
- **ŠUNKA** = **tepelně opracované výrobky** - buď **celosvalové nebo mēlněné**
- Vyhláška 264/2003 Sb. rozlišuje **3 jakostní kategorie šunek podle % obsahu čistých svalových bílkovin (ČSB)**
- kategorie se **označují zákonem stanovenými přívlasky**

POZOR!

Výrobky s **obsahem ČSB menším než 10 % se nesmí nazývat šunka** – najdete je pod **označením nářez**, např. pizza nářez, sendvičový nářez



Zákonný přívlasek	Podíl masa	ČSB
nejvyšší jakosti	100 %	min. 16 %
výběrová	80 %	min. 13 %
standardní	60 %	min. 10 %

Jak si vybrat kvalitní šunku?

- podle **označení jakostní třídou a obsahem ČSB**
- na řezu by měly být viditelné jednotlivé svaly
- barva odpovídající použitému druhu masa
- vůně a chuť – přiměřeně slaná, na skus křehká
- **nesmí se uvolňovat příliš mnoho vody**
- plátky se nesmí trhat, ale ani nesmí být „gumové“



2. Výroba šunky:



Základní surovinou pro výrobu dušených šunek je dobře opracovaná vepřová kýta. Připravená surovina se naloží do láku nebo se lák pro urychlení procesu do suroviny na injektoru (nastříkovače) nastříkne.



Takto nasolená surovina se pak v tumbleru namasíruje – díky působení mechanických sil je pak maso křehčí a lák se dokonale rozptýlí a výrobek je pak šťavnatý a rovnoměrně vybarvený.



Maso se pak buď strojně naráží do obalů, nebo se ručně plní do forem různých tvarů. Poté následuje tepelné opracování při teplotě 72 °C v jádře výrobku, a to buď v kotlích nebo působením páry ve varných skříních.



Hotové šunky se pak mohou expedovat buď celé, nebo se čím dál častěji plátkují a balí.

3. Rozdělení šunky podle způsobu výroby

- **vařené** - tepelně opracované, **celosvalové nebo z kusů masa**

- **sušené - fermentované** - pouze **se nasolí a pak zrají a suší se** v prostorách se stálou teplotou a vlhkostí nebo v kouři, zrání trvá až **1,5 roku**, vysoká cena
- **fermentované šunky** - jsou speciality vyráběné v Německu, Itálii, Španělsku... často **chráněné ochrannou známkou EU (CHOP, CHZO)**
např. **Parmská šunka - italsky Prosciutto di Parma, Jamón di Serrano, Schwarzwaldská šunka ...**

