

Maso

Rozlišujeme maso:

- **jatečných zvířat** = (6)
- **drůbeže**
- **lesní a polní zvěře**
- **ryb**

1) Právní předpoklady pro prodej - zákon o prohlídce masa veterinárními lékaři

- význam - do oběhu **smí pouze zdravotně nezávadné maso**
- **riziko** - nakažlivé choroby - **slintavka, kulhavka, cizopasnici** - zárodek tasemnice (uher), svalovec ...
- **označování veterinárně prohlédnutého masa:**



2) Výživová hodnota

- mění se podle **druhu zvířete a části těla**, ze které pochází
- **svalová tkáň** - příčně pruhovaná (šály), hladká (vnitřnosti) - **nejhodnotnější**
obsah **plnohodnotných bílkovin 16 - 23 %**, minerální látky - P, K, Zn, Na, ...
vitamíny A (zejména ve vnitřnostech), B
- **tuková tkáň** - mezisvalový, podkožní, vnitřní tuk - obsahuje **cholesterol**
v libovém mase 1 až 3 %, v tučném mase 50 až 60 %
- **pojivové tkáně** - vazivová, chrupavková - obsahují převážně **neplnohodnotné bílkoviny**
(horší stravitelnost, delší tepelná úprava)
- **kostní tkáň** - harfy, morkové kosti - morek obsahuje **lecitin**
- **nervová tkáň** - vysoký obsah **lecitinu** (mozeček), **cholesterolu**

Výtěžnost (zmasilost) = poměr čisté svaloviny k ostatním tkáním!

Porovnání obsahu bílkovin v jednotlivých druzích výsekového masa:

KOŇSKÉ 21 % HOVĚZÍ 19% TELECÍ 19 % SKOPOVÉ 16-17% VEPŘOVÉ 15%

Porovnání obsahu tuku v jednotlivých druzích výsekového masa:

VEPŘOVÉ až 40 % JEHNĚČÍ až 20 % nízký - TELECÍ, KŮZLECÍ

Obsah vody - **vysoký - maso mláďat** - rychle ztrácí čerstvý vzhled

3) Vlivy působící na jakost masa

Před porážkou - plemeno, pohlaví, stáří zvířete, krmení, ustájení, zdravotní stav zvířete před porážkou

Po porážce - dokonalé vykrvení, **zrání masa, čistota opracování** - krvavé části, odštěpky kostí, třásně masa, **správnost bourání** - musí odpovídat té části těla zvířete, za kterou je označeno

4) Zrání masa a důsledky špatného vzrání

- ihned po porážce je maso řídké, měkké, bledé - **musí zrát, aby bylo vhodné pro kuchyňskou úpravu**
- zráním maso měkne, křehne, získává chuť a vůni
- **vyzrálé maso je pružné, světle červené, má čistou vůni** a během vaření snadno měkne a zůstává šťavnaté
- zrání trvá **10-14 dnů u hovězího masa, 5-7 dní u vepřového masa** - podle **teploty a obsahu glykogenu ve svalech, stáří zvířete, pohlaví**
- **vnitřnosti nezrají**
- vyzrálé maso se **rychle kazí**



Nové obaly umožňující masu dále dozrávat!

5) Vady masa vznikající během prodeje

- **ZAPĚŘENÍ** = kvašení probíhající v hloubce masa
příčiny - špatné vychlazení, vzájemný dotyk kusů masa
projevuje se nejprve kyselým zápachem - později změna barvy - šednutí a zelenání
maso je nepoživatelné
- **HNILOBA** = rozklad masa způsobený hnilobnými bakteriemi
projevuje se zápachem, změnou barvy, roztékáním
začíná na povrchu tzv. OSLIZNUTÍM MASA = MAZLAVÝ POVLAK a pak pokračuje podél cév a kostí
maso je zdravotně závadné

6) Skladovací podmínky během prodeje

- čerstvé maso - při **T 4° až 6°C**, vliv osvětlení na čerstvý vzhled (barvu) masa - řeznické zářivky
- mražené maso - při **T (- 18°C)**, nesmí být narušen mrazírenský řetězec

7) Minimální trvanlivost baleného masa

- v balení na podložním tácku s PE fólií - 2-3 dny - nebezpečí zapaření nebo osliznutí
- balení v ochranné atmosféře - 5 dní
- vakuové balení - až 9 dní
- balení porcovaného masa v kuchyňské úpravě musí být označeno datem balení a datem spotřeby

HUVEZI ROSTENÁ PORCOVANÁ VYSEKOVÉ MASO HUVEZI BALENÉ NÍZKY ROSTENEC BEZ KOSTI URČENO K TEPELNÉ ÚPRAVĚ Vyrobeno v ČR. Garance kvality a původu českých chovů. MLADÝ BÝK, Stáří zvířete: 21 měs. Registrační číslo zvířete: CZ000530256051 PORAŽENO V: BOURÁNO V: CZ21920059 CZ11932815 Číslo posledního chovu Den porážky: 5291006310 27.05.2010 Narozen: CZ Vyrmlen: CZ Poražen: CZ	
UCHOVEJTE V CHLADEK DO +7°C	
BALENO:	SPOTREBUJTE DO:
07.06.2010	09.06.2010 422



8) Označení masa při prodeji

- u mraženého masa musí být od roku 2015 povinně datum jeho zmrazení
- na maso čerstvém i chlazeném musí být označení původu. Jeho uvádění bylo dříve povinné pouze u hovězího, od roku 2015 platí tato povinnost i u vepřového, skopového, koziho a drůbežního masa.
- označení hovězího masa
(přísnější kvůli BSE)
skupina masa
(výsekové, kosti, droby, syrové sádlo..)
druh masa - z mladého býka, býka, volka, jalovice nebo krávy)
identifikační číslo jednotlivého kusu
číslo jatek a bourárny

Velkoobchod - maso a uzeniny

Kategorie:	Reg. číslo zvířete:
Mladý byk	CZ00096314789
Akreditována laborator:	SVU Olomouc
Protokol vyšetření:	BSE 5896/2003
Místo a číslo porážky:	CZ 6598
Místo a číslo bourárny:	CZ 6402
Místo narození:	CZ
Místo vykrmu:	CZ
Místo porážky:	CZ
Plemeno:	CS50/RH50

