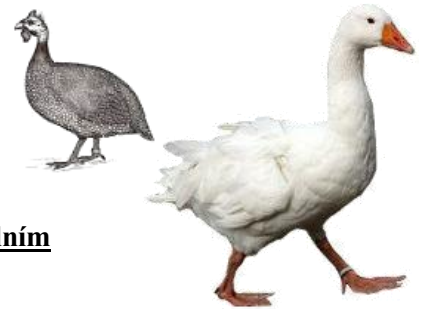


Maso – drůbež

1. **Význam ve výživě** – dietní, lehce stravitelné maso

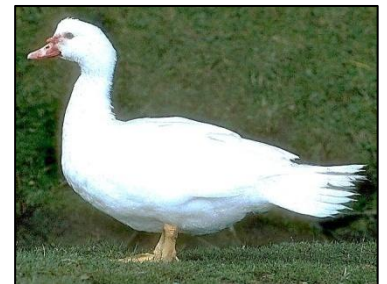
2. Rozdělení drůbeže

- **hrabavá** - má bílé prsní maso a tmavé na nohou
 - **kuřata, slepice, kohouti, perličky, krůty, krocani**
 - **kapoun** =
- **vodní** - má **tučnější maso**, tmavé, jemnější a šťavnatější než hrabavá drůbež
 - **husy, kachny, husokachny**
 - husokachna** - lidový název pro **kachnu pižmovou**, maso s **minimálním podílem tuku**



3. Úprava pro prodej

- po porážce se drůbež **rychle zchladí** pomocí -
Menší riziko přenosu salmonely hrozí při chlazení -
(v některých státech se dezinfikuje chlórem)
- očištěná, kuchaňá
- **odává se:** **čerstvá** - vychlazená na 10°C - trvanlivost 2 dny
chlazená - vychlazená na 0°C - trvanlivost až 5 dnů
zmrazená - na teplotu (- 18 °C) - trvanlivost až 12 měsíců



- **tržní druhy:**
 - **kuchaňá** – bez drobů
 - **dělená** – půlky, stehna – horní a spodní, prsa
 - **porcovaná** – řízky prsní, řízky stehenní
 - **drůbky** – **jedno druhové** – játra, srdce, krky, žaludky; **směsi** – játra + srdce ...
 - **drůbeží polévková směs** – zbytek drůbežního těla po oddělení stehen a prsou



4. Skladování

U nedokonale vychlazené drůbeže hrozí nebezpečí **zapaření pod křídly, stehny**.

U zmrazené drůbeže hrozí riziko plísně při kolísání teploty a zejména **vysušení masa mrazem u poškozených obalů**.

5. Zásady pro prodej

Zásada nepovoleného sousedství s ostatními druhy masa – drůbež **musí být odděleně** a **nesmí se dotýkat** ostatních druhů výsekového masa.

Důvod -

