

|         |   |    |       |  |    |
|---------|---|----|-------|--|----|
| 1       | ZÁKLADY PRŮMYSLOVÉ MASNÉ VÝROBY .....   | 7  | 3.5   | Výroba vařených masných výrobků .....                                      | 44 |
| 1.1     | Stroje a zařízení ve výrobě uzenin a konzerv .....                                    | 7  | 3.5.1 | Zásady výroby .....  | 44 |
| 1.2     | Základní hygiena a bezpečnost práce .....   | 7  | 3.5.2 | Druhy vařených masných výrobků .....                                       | 44 |
| 1.3     | Technologie masné výroby .....  | 7  | 3.5.3 | Některé závady při výrobě vařených masných výrobků a jejich příčiny .....  | 49 |
| 1.3.1   | Stanovení pojmu masný výrobek .....   | 7  | 3.6   | Pečené výrobky .....   | 50 |
| 1.3.2   | Maso jako hlavní surovina pro výrobu masných výrobků .....                            | 8  | 3.7   | Polévky .....  | 51 |
| 1.3.3   | Volba a technologická příprava masa na drobné masné výrobky a měkké salámy .....      | 10 | 3.7.1 | Některé závady při výrobě polévek a jejich příčiny .....                   | 52 |
| 1.3.4   | Volba a technologická příprava masa na trvanlivé salámy .....                         | 11 | 3.8   | Výroba specialit .....   | 52 |
| 1.3.5   | Volba a technologická příprava masa na vařené masné výrobky .....                     | 12 | 3.8.1 | Zásady výroby .....  | 52 |
| 1.3.6   | Zpracování zmrzlého masa do masných výrobků .....                                     | 12 | 3.8.2 | Některé speciality .....   | 54 |
| 1.3.7   | Zpracování podmíněně požitelného masa .....   | 13 | 3.8.3 | Některé závady při výrobě specialit a jejich příčiny .....                 | 60 |
| 1.4     | Pomocné suroviny a jejich použití .....   | 13 | 3.9   | Charakteristika uzených mas syrových .....                                 | 61 |
| 1.4.1   | Koření .....  | 13 | 3.9.1 | Zásady výroby uzených mas syrových, slanin a uzených mas vařených .....    | 61 |
| 1.4.2   | Porušování koření .....   | 15 | 3.9.2 | <u>Uzená masa syrová</u> .....   | 61 |
| 1.4.3   | Skladování koření .....   | 16 | 3.9.3 | Slaniny .....  | 62 |
| 1.4.4   | Silice a kořeninové výtahy .....  | 16 | 3.9.4 | <u>Uzená masa vařená</u> .....   | 63 |
| 1.4.5   | Zelenina .....  | 16 | 3.9.5 | Charakteristika uzených mas domácích .....                                 | 64 |
| 1.4.6   | Umělé obaly .....   | 18 | 4     | VÝROBA KONZERV .....   | 65 |
| 1.5     | Technika míchání .....  | 19 | 4.1   | Stroje a zařízení pro výrobu konzerv .....                                 | 65 |
| 1.5.1   | Řezání masa .....   | 19 | 4.2   | Účel a význam výroby konzerv .....   | 65 |
| 1.5.2   | Vaznost masa a přísady, které vaznost masa ovlivňují .....                            | 20 | 4.3   | Základní zásady při výrobě .....   | 66 |
| 1.5.3   | Základy teorie míchání .....  | 21 | 4.4   | Obaly a jejich příprava .....  | 66 |
| 2       | TEPELNÉ OPRACOVÁNÍ V MASNÉ VÝROBĚ .....   | 24 | 4.4.1 | Plnění konzervových krabic .....   | 66 |
| 2.1     | Zařízení na tepelné opracování masa .....   | 24 | 4.4.2 | Uzavírání konzerv a jejich značení .....                                   | 67 |
| 2.2     | Způsoby tepelného opracování masa a masných výrobků .....                             | 24 | 4.4.3 | Sterilizace konzerv .....  | 67 |
| 2.2.1   | <u>Uzení</u> .....  | 24 | 4.5   | Technologie výroby konzerv .....   | 68 |
| 2.2.2   | Vaření a kombinované vaření .....   | 25 | 4.6   | Kontrola sterility, ošetření a skladování konzerv .....                    | 70 |
| 2.2.3   | Dušení .....  | 25 | 4.7   | Závady při výrobě konzerv .....  | 70 |
| 2.2.4   | Ztužování (spařování) .....   | 26 | 5     | OSTATNÍ A JINÉ MASNÉ VÝROBKÝ .....   | 71 |
| 2.2.5   | Pečení .....  | 26 | 6     | VÝROBA POLOTOVARŮ .....  | 74 |
| 2.2.6   | Smažení .....   | 26 | 6.1   | Účel a význam výroby polotovarů .....                                      | 74 |
| 2.2.7   | Zásady tepelného opracování v masné výrobě .....                                      | 26 | 6.2   | Některé druhy polotovarů .....   | 74 |
| 3       | PRŮMYSLOVÁ VÝROBA MASNÝCH VÝROBKŮ .....   | 27 | 6.3   | Polotovary pro kuchyňskou úpravu .....                                     | 75 |
| 3.1     | Čekací doby, odpočínutí zamíchané sekánky, zrání .....                                | 27 | 7     | ZPRACOVÁNÍ TUKŮ .....  | 76 |
| 3.2     | Výroba masných výrobků z čerstvého masa .....   | 27 | 7.1   | Stroje a zařízení na tavení a škvaření živočišných tuků .....              | 76 |
| 3.3     | Výroba drobných masných výrobků a měkkých salámů .....                                | 28 | 7.2   | Účel a význam zpracování tuků .....  | 76 |
| 3.3.1   | Výroba drobných masných výrobků .....   | 28 | 7.3   | Syrový lůj .....   | 77 |
| 3.3.2   | Výroba měkkých salámů .....   | 30 | 7.3.1 | Třídění syrového loje, doprava a skladování .....                          | 77 |
| 3.3.3   | Některé závady při výrobě drobných masných výrobků a měkkých salámů .....             | 33 | 7.4   | Syrové sádlo .....   | 78 |
| 3.4     | Trvanlivé výrobky .....   | 34 | 7.4.1 | Třídění syrového sádla, doprava a skladování .....                         | 78 |
| 3.4.1   | Zásady výroby .....   | 34 | 7.5   | Způsoby tavení loje a škvaření sádla .....                                 | 78 |
| 3.4.2   | Výroba trvanlivých výrobků .....  | 35 | 7.5.1 | Tavení loje .....  | 79 |
| 3.4.2.1 | Trvanlivé výrobky vyráběné teplou cestou .....  | 35 | 7.5.2 | Škvaření sádla .....   | 79 |
| 3.4.2.2 | Trvanlivé výrobky vyráběné studenou cestou .....                                      | 39 | 7.6   | Třídění a skladování tuků .....  | 80 |
| 3.4.3   | Povlaky na trvanlivých salámech .....   | 42 | 7.7   | Závady při výrobě a skladování tuků .....                                  | 81 |
| 3.4.4   | Zrání trvanlivých výrobků vyráběných studenou cestou v klimatizovaných komorách ..... | 43 | 7.8   | Škvarky, výlisky a jejich použití .....                                    | 81 |
| 3.4.5   | Některé závady při výrobě trvanlivých salámů a jejich příčiny .....                   | 43 | 7.9   | Kostní, morkový a sbíraný tuk .....  | 81 |
|         |   |    | 8     | ZPRACOVÁNÍ VEDLEJŠÍCH JATEČNÍCH PRODUKTŮ .....                             | 83 |
|         |   |    | 8.1   | Zařízení na zpracování vedlejších jatečných produktů .....                 | 83 |
|         |   |    | 8.2   | Druhy vedlejších jatečných produktů .....                                  | 83 |
|         |   |    | 8.2.1 | Těžení, uchovávání a konzervace vedlejších jatečných produktů .....        | 83 |
|         |   |    | 9     | ZPRACOVÁNÍ DRŮBEŽE .....   | 85 |
|         |   |    | 9.1   | Stroje a zařízení na zpracování drůbeže .....                              | 85 |
|         |   |    | 9.2   | Význam drůbeže .....   | 85 |
|         |   |    | 9.3   | Nákup a třídění drůbeže .....  | 85 |
|         |   |    | 9.4   | Přeprava drůbeže (svoz drůbeže) a ošetření před jatečným zpracováním ..... | 86 |
|         |   |    | 9.5   | Jateční zpracování drůbeže .....   | 87 |
|         |   |    | 9.5.1 | Omračování drůbeže .....   | 87 |

|        |  |    |
|--------|--|----|
| 9.5.2  | Vykrvování drůbeže .....                                 | 87 |
| 9.5.3  | Škubání drůbeže .....                                    | 87 |
| 9.6    | Zpracování hrabavé drůbeže .....                         | 88 |
| 9.6.1  | Paření a škubání hrabavé drůbeže .....                   | 88 |
| 9.6.2  | Kuchání a dělení hrabavé drůbeže .....                   | 88 |
| 9.7    | Zpracování vodní drůbeže .....                           | 89 |
| 9.7.1  | Paření a škubání vodní drůbeže .....                     | 89 |
| 9.7.2  | Kuchání a dělení vodní drůbeže .....                     | 90 |
| 9.8    | Holubi .....   | 90 |
| 9.9    | Zařazování drůbeže do tříd jakosti .....                 | 90 |
| 9.10   | Další manipulace s drůbeží po porážce .....              | 90 |
| 9.11   | Ošetření peří .....                                      | 91 |
| 9.12   | Drůbeží výrobky .....                                    | 91 |
| 10     | <b>ZPRACOVÁNÍ RYB</b> .....                              | 92 |
| 10.1   | Stroje a zařízení na zpracování ryb .....                | 92 |
| 10.2   | Význam sladkovodních a mořských ryb .....                | 92 |
| 10.3   | Sladkovodní ryby .....                                   | 92 |
| 10.3.1 | Zabíjení, zbavování šupin a kuchání sladkovodních ryb .. | 92 |
| 10.4   | Mořské ryby .....  | 93 |
| 10.4.1 | Průmyslové zpracování mořských ryb na rybí výrobky ..... | 93 |

|        |  |     |
|--------|--|-----|
| 11     | <b>ZVĚŘINA</b> .....   | 95  |
| 11.1   | Nákup a ošetření zvěřiny .....                                     | 95  |
| 11.2   | Chemické složení, třídění, dělení a skladování zvěřiny .....       | 95  |
| 11.2.1 | Dělení zvěřiny a její uchování a skladování .....                  | 96  |
| 11.3   | Výrobky ze zvěřiny .....   | 96  |
| 11.4   | Vady zvěřiny .....   | 96  |
| 12     | <b>PŘEPRAVA MASA A MASNÝCH VÝROBKŮ</b> .....                       | 98  |
| 12.1   | Přepravní prostředky a zařízení .....                              | 98  |
| 12.1.1 | Automobilová doprava .....   | 98  |
| 12.1.2 | Železniční doprava .....   | 98  |
| 12.1.3 | Přepravní zařízení .....   | 99  |
| 12.2   | Zásady přepravy masa, tuků a uzenin .....                          | 99  |
| 12.2.1 | Přeprava masa čerstvého a zmrazeného .....                         | 99  |
| 12.2.2 | Přeprava masných výrobků .....                                     | 100 |
| 12.2.3 | Přeprava škvařených a tavených živočišných tuků .....              | 100 |
| 12.3   | Závady při přepravě masa, masných výrobků a živočišných tuků ..... | 100 |