

OBSAH

1. JATEČNÍ VÝROBA.....	4
1.1. SKOT.....	4
1.1.1. KRÁVY - nákup v živém.....	4
1.1.2. BÝCI - nákup v živém.....	5
1.1.3. VOLI A JALOVICE - nákup v živém.....	6
1.1.4. KRÁVY - nákup v mase.....	7
1.1.5. BÝCI - nákup v mase.....	8
1.1.6. VOLI A JALOVICE - nákup v mase.....	9
1.2. PRASATA.....	10
1.2.1. PRASATA TŘ. I a II - nákup v živém.....	10
1.2.2. PRASATA TŘ. III - nákup v živém.....	11
1.2.3. PRASATA TŘ. IV - nákup v živém.....	12
1.2.4. PRASATA TŘ. V - nákup v živém.....	13
1.2.5. PRASATA TŘ. VI - nákup v živém.....	14
1.2.6. PRASATA TŘ. VII - nákup v živém.....	15
1.2.7. PRASATA TŘ. I - nákup v mase.....	16
1.2.8. PRASATA TŘ. II - nákup v mase.....	17
1.2.9. PRASATA TŘ. III - nákup v mase.....	18
1.2.10. PRASATA TŘ. IV - nákup v mase.....	19
1.2.11. PRASATA TŘ. V - nákup v mase.....	20
1.2.12. PRASATA TŘ. VI - nákup v mase.....	21
1.2.13. PRASATA TŘ. VII - nákup v mase.....	22
1.2.14. PRASATA TŘ. VIII - nákup v mase.....	23
1.3. TELATA.....	24
1.3.1. TELATA SAVÁ - nákup v živém.....	24
1.3.2. TELATA SAVÁ - nákup v živém.....	24
1.3.3. TELATA - stahování kůže.....	25
1.3.4. TELATA VYKRMOVANÁ - nákup v živém.....	25
1.3.5. TELATA VYKRMOVANÁ - nákup v mase.....	26
1.4. SKOPOVÝ A KOZÍ BRAV.....	27
1.4.1. SKOPOVÝ BRAV - nákup v živém.....	27
1.4.2. SKOPOVÝ BRAV - nákup v mase.....	28
1.4.3. KOZÍ BRAV - nákup v živém.....	28
1.4.4. JEHNĀATA Z VÝKRMU - nákup v živém.....	29
1.4.5. JEHNĀATA Z VÝKRMU - nákup v mase.....	29
1.4.6. JEHNĀATA SAVÁ - nákup v živém.....	30
1.4.7. KŮZLATA SAVÁ - nákup v živém.....	30
1.4.8. JEHNĀATA A KŮZLATA SAVÁ - stahování.....	31
1.5. KONĚ.....	31
1.5.1. KONĚ - nákup v živém.....	31
1.5.2. HŘĪBATA - nákup v živém.....	32

2. BOURÁRNÝ	33
2.1. HOVĚZÍ MASO	33
2.1.1. <i>H 1/2 - dělení na čtvrtě</i>	33
2.1.2. <i>HOVĚZÍ HLAVY - kostění</i>	33
2.1.3. <i>HP 1/4 - úprava pro výsek</i>	34
2.1.4. <i>HP 1/4 - dělení na části s kostmi pro výsek</i>	34
2.1.5. <i>HP 1/4 - dělení na části s k., podplečí b. k. - na čisto</i>	35
2.1.6. <i>HP 1/4 - dělení na části s k., podplečí b. k. - na harfy</i>	35
2.1.7. <i>HP 1/4 - dělení na části, plec b. k.</i>	36
2.1.8. <i>HP 1/4 - dělení na části, plec a podplečí b. k. - na čisto</i>	36
2.1.9. <i>HP 1/4 - dělení na části, plec a podplečí b. k. - na harfy</i>	37
2.1.10. <i>HP 1/4 - vykostění pro výrobu - na čisto</i>	37
2.1.11. <i>HP 1/4 - vykostění pro výrobu - na harfy</i>	38
2.1.12. <i>HP 1/4 PP1 - vykostění pro výrobu - na čisto</i>	38
2.1.13. <i>HP 1/4 PP1 - vykostění pro výrobu - na harfy</i>	39
2.1.14. <i>HP 1/4 - vykostění pro výrobu konzerv</i>	39
2.1.15. <i>HP 1/4 PP2, PP3 - vykostění pro výrobu</i>	40
2.1.16. <i>HZ 1/4 - úprava na HZ 1/4 bez svičkové</i>	40
2.1.17. <i>HZ 1/4 bez svičkové - úprava na výsek</i>	41
2.1.18. <i>HZ 1/4 bez svičkové - dělení na části, kýta s k. - na čisto</i>	41
2.1.19. <i>HZ 1/4 bez svičkové - dělení na části, kýta s k. - na harfy</i>	42
2.1.20. <i>HZ 1/4 bez svičkové - dělení na části b. k. na výsek - na čisto</i> . 42	
2.1.21. <i>HZ 1/4 bez svičkové - dělení na části b. k. na výsek - na harfy</i> 43	
2.1.22. <i>HZ 1/4 bez svičkové - vykostění pro výrobu - na čisto</i>	43
2.1.23. <i>HZ 1/4 bez svičkové - vykostění pro výrobu - na harfy</i>	44
2.1.24. <i>HZ 1/4 PP1 - vykostění pro výrobu - na čisto</i>	44
2.1.25. <i>HZ 1/4 PP1 - vykostění pro výrobu - na harfy</i>	45
2.1.26. <i>H ZADNÍ MASO - speciální a exportní úprava</i>	45
2.1.27. <i>HZ 1/4 bez svičkové - dělení na části na výsek - koleno s k.</i> 46	
2.1.28. <i>HZ 1/4 I. - úprava na export - pistole</i>	46
2.1.29. <i>HZ 1/4 I. bez svičkové - vykostění pro výrobu konzerv</i>	47
2.1.30. <i>HZ 1/4 PP2, PP3 - vykostění pro výrobu</i>	47
2.2. VEPŘOVÉ MASO	48
2.2.1. <i>V 1/2 - úprava pro zmrazování</i>	48
2.2.2. <i>V 1/2 - stahování sádla</i>	48
2.2.3. <i>V 1/2 v mrazírenské úpravě - stahování sádla</i>	49
2.2.4. <i>V 1/2 - dělení na části, na kladenskou pečení</i>	49
2.2.5. <i>V KOSTRA - dělení na předek pro výsek</i>	50
2.2.6. <i>V KOSTRA -dělení na části pro výsek</i>	53
2.2.7. <i>V KOSTRA -vykostění pro výrobu</i>	55
2.2.8. <i>V KOSTRA - mrazírenská úprava bez nožek - dělení na předek pro výsek</i>	56

2.2.9. V KOSTRA - mrazirenská úprava bez nožek - dělení na části pro výsek.....	57
2.2.10. V KOSTRA - mrazirenská úprava bez přední nožky - dělení na předeek a na části pro výsek	58
2.2.11. V KOSTRA - mrazirenská úprava bez nožek - vykostění pro výrobu.....	61
2.2.12. V KÝTA - úpravy	62
2.2.13. V PLEC S KOSTMI - úpravy.....	66
2.2.14. V PEČENĚ - úpravy	67
2.2.15. V KRKOVICE S KOSTMI - úpravy	68
2.2.16. V BOK S KOSTMI - úpravy	68
2.2.17. V HLAVY A KOLENA - úpravy.....	69
2.2.18. V 1/2 PP2, PP3 - vykostění pro výrobu	69
2.3. TELECÍ MASO	70
2.3.1. TELATA - dělení a úpravy pro výsek	70
2.3.2. TELATA - vykostění pro výrobu - na čisto	71
2.3.3. TELATA - vykostění pro výrobu - na harfy.....	71
2.3.4. TELATA PP1 - vykostění pro výrobu - na čisto.....	72
2.3.5. TELATA PP1 - vykostění pro výrobu - na harfy.....	72
2.3.6. TELATA PP2, PP3 - vykostění pro výrobu.....	73
2.3.7. TELECÍ MASO - vykostění	73
2.3.8. TELECÍ KÝTA - vykostění	74
2.4. SKOPOVÉ MASO	74
2.4.1. SKOPOVÉ KUSY, JEHŇATA, KŮZLATA - úprava pro výsek ...	74
2.4.2. SKOPOVÉ KUSY A JEHŇATA - dělení na části a vykostování.	75
2.5. KOŇSKÉ MASO	76
2.5.1. KOŇSKÉ HLAVY - vykostění.....	76
2.5.2. KOŇSKÉ A HŘÍBĚCÍ 1/2 - čtvrcení	76
2.5.3. KOŇSKÉ 1/4 - úprava pro výsek	76
2.5.4. KOŇSKÉ 1/4 - bourání pro výsek	77
2.5.5. KOŇSKÉ 1/4 - bourání pro výrobu.....	78
3. ŠKVAŘIRNY	79
3.1. SÁDLO	79
3.1.1. ŠKVAŘENÍ SUCHOU CESTOU.....	79
3.1.2. ŠKVAŘENÍ MOKROU CESTOU (ALFA LAVAL).....	79
3.2. LŮJ.....	80
3.2.1. ŠKVAŘENÍ LOJE	80
4. POUŽITÉ ZKRATKY	81
5. DOPLŇKY.....	82
5.1. TRÍDĚNÍ JATEČNÝCH ZVÍŘAT PŘI NÁKUPU	82

5.1.1. <i>OBECNÉ ZÁSADY</i>	82
5.1.2. <i>NÁKUP SKOTU</i>	83
5.1.3. <i>NÁKUP PRASAT</i>	87
5.1.4. <i>NÁKUP TELAT</i>	90
5.1.5. <i>NÁKUP OVCI</i>	91
5.1.6. <i>NÁKUP KOZ</i>	92
5.1.7. <i>NÁKUP KONÍ</i>	93
5.2. TŘÍDĚNÍ MASA PRO VÝROBNÍ ÚČELY	93
5.2.1. <i>HOVĚZÍ MASA</i>	93
5.2.2. <i>VEPŘOVÉ MASA</i>	94