

OBSAH

ÚVODEM.....	3
1. DEFINICE MASA, JEHO VÝZNAM.....	5
2. ZDROJE MASA	7
2.1. DIVOCE ŽIJÍCÍ ŽIVOČICHOVÉ.....	8
2.2. JATEČNÁ ZVÍŘATA A DRŮBEŽ	10
2.2.1. Prasata	10
2.2.2. Skot	11
2.2.3. Ovce, kozy a lichokopytníci.....	12
2.2.4. Drůbež	12
2.2.5. Kožešinová zvířata	13
3. STRUKTURA A VLASTNOSTI MASA	13
3.1. HISTOLOGICKÁ STAVBA MASA.....	13
3.1.1. Svalová tkáň.....	14
3.1.2. Pojivová tkáň	15
3.2. CHEMICKÉ SLOŽENÍ MASA.....	16
3.2.1. Bílkoviny.....	18
3.2.2. Lipidy.....	20
3.2.3. Minerální látky	21
3.2.4. Extraktivní látky.....	22
3.2.5. Vitaminy	22
3.3. VLASTNOSTI MASA	23
3.3.1. Vaznost.....	23
3.3.2. Barva masa.....	26
3.3.3. Křehkost masa.....	28
3.3.4. Chutnost masa.....	28
3.4. INTRAVITÁLNÍ VLIVY NA JAKOST MASA.....	29
3.4.1. Vliv pohlaví a kastrace	29
3.4.2. Vliv věku.....	30
3.4.3. Vliv krmiv a způsobu chovu	31

3.4.4.	Zdravotní stav	32
3.4.4.1.	<i>Antropozoonózy</i>	33
3.4.4.2.	<i>Paraziti</i>	33
3.5.	POSTMORTÁLNÍ PROCESY	34
3.5.1.	Prae rigor	35
3.5.2.	Rigor mortis	35
3.5.3.	Zrání masa	36
3.5.4.	Hluboká autolýza	37
3.5.5.	Odchylný průběh posmrtných změn	37
3.5.5.1.	<i>PSE</i>	37
3.5.5.2.	<i>DFD</i>	39
3.5.5.3.	<i>Příčiny vzniku vad masa</i>	39
3.5.5.4.	<i>Zjišťování výskytu myopatií</i>	41
4.	PŘEPRAVA, NÁKUP A PŘEDPORÁŽKOVÉ USTÁJENÍ	42
4.1.	PŘEPRAVA	42
4.2.	NÁKUP	43
4.3.	JAKOSTNÍ TRÍDĚNÍ	43
4.4.	USTÁJENÍ PŘED PORÁŽKOU	44
5.	JATEČNÍ OPRACOVÁNÍ	45
5.1.	PŘÍHON NA PORÁŽKU	46
5.2.	USMRCOVÁNÍ	46
5.2.1.	Omračování	46
5.2.2.	Usmrcování bez omráčení	48
5.3.	VYKRVOVÁNÍ	49
5.4.	OPRACOVÁNÍ POVRCHU TĚLA	50
5.4.1.	Prasata	50
5.4.2.	Drůbež	50
5.4.3.	Stahování kůži skotu	51
5.5.	EIVISCERACE	52
5.6.	PŮLENÍ	52
5.7.	VETERINÁRNÍ PROHLÍDKA	52
5.8.	KONEČNÁ ÚPRAVA	53

6. ÚDRŽNOST MASA	53
6.1. CHLADÍRENSTVÍ.....	54
6.1.1. Zchlazování.....	54
6.1.2. Chladírenské skladování.....	56
6.2. MRAZÍRENSTVÍ.....	56
6.2.1. Zmrazování.....	57
6.2.2. Mrazírenské skladování.....	58
6.2.3. Rozmrazování masa.....	59
6.3. DALŠÍ KONZERVAČNÍ ZÁKROKY.....	60
7. BOURÁNÍ MASA	61
7.1. BOURÁNÍ VEPŘOVÉHO MASA.....	61
7.2. BOURÁNÍ HOVĚZÍHO MASA.....	62
7.3. BOURÁNÍ MASA PRO VÝROBU.....	64
7.4. ORGANIZACE BOURÁNÍ.....	65
7.5. MECHANICKÁ SEPARACE MASA.....	66
8. MASNÉ VÝROBKY	67
8.1. ÚDRŽNOST MASNÝCH VÝROBKŮ.....	68
8.2. STRUKTURA MASNÝCH VÝROBKŮ.....	71
8.3. ROZDĚLENÍ MASNÝCH VÝROBKŮ.....	73
8.4. SUROVINY A POMOCNÉ LÁTKY.....	74
8.4.1. Chlorid sodný.....	74
8.4.2. Dusitany a dusičnany.....	75
8.4.3. Další přísady používané do masných výrobků.....	79
9. PROCESY MASNÉ VÝROBY	82
9.1. SOLENÍ.....	82
9.1.1. Solení mělněných výrobků.....	82
9.1.2. Solení kusových výrobků.....	83
9.1.3. Nastříkávání.....	83
9.1.4. Mechanická aktivace proteinů.....	84
9.2. MĚLNĚNÍ.....	84
9.3. MÍCHÁNÍ.....	86
9.4. PŘÍPRAVA DÍLA.....	87

9.5.	TVAROVÁNÍ MASNÝCH VÝROBKŮ	88
9.6.	UZENÍ	90
9.6.1.	Udicí „kouř“	90
9.6.2.	Způsoby uzení	92
9.6.2.1.	<i>Uzení horkým kouřem</i>	93
9.6.2.2.	<i>Chlazení</i>	93
9.6.2.3.	<i>Udírnny</i>	93
9.6.3.	Zdravotní hledisko při uzení	93
9.6.4.	Udicí preparáty	94
9.7.	TEPELNÉ OPRACOVÁNÍ MASA	94
9.7.1.	Suché procesy	96
9.7.2.	Mokré procesy	97
9.8.	SUŠENÍ	98
10.	FERMENTOVANÉ MASNÉ VÝROBKY	100
10.1.	SUROVINY	101
10.2.	ZRÁNÍ	102
10.3.	PLÍSNĚ	103
10.4.	SYROVÉ ŠUNKY	103
11.	MASOVÉ KONZERVY	104
11.1.	TECHNOLOGIE VÝROBY KONZERV	106
11.2.	VADY MASOVÝCH KONZERV	107
12.	BALENÍ MASA A MASNÝCH VÝROBKŮ	107
13.	VEDLEJŠÍ PRODUKTY A ODPADY	110
13.1.	KREV	111
13.2.	KŮŽE	112
13.3.	KOŽNÍ PRODUKTY, ROHOVINA	112
13.4.	TRÁVICÍ TRAKT	113
13.5.	DROBY	114
13.6.	ŽLÁZY	114
13.7.	ŽIVOČIŠNÉ TUKY	115
13.8.	KRMIVO PRO ZVÍŘATA	116
13.9.	KONFISKÁTY	116

13.10.	ODPADNÍ VODY	116
14.	VEJCE A VAJEČNÉ VÝROBKY	117
14.1.	CHEMICKÉ SLOŽENÍ VAJEC	117
14.2.	OZNAČOVÁNÍ VAJEC	118
14.3.	JAKOSTNÍ TRŽDĚNÍ VAJEC	119
14.4.	VADY VAJEC	120
14.5.	TECHNOLOGICKÉ A SMYSLOVÉ POŽADAVKY NA VAJEČNÉ VÝROBKY	121
14.6.	SKLADOVÁNÍ VAJEC A VAJEČNÝCH VÝROBKŮ	121
15.	RYBY A RYBÍ VÝROBKY	122
15.1.	CHEMICKÉ SLOŽENÍ RYBÍHO MASA	122
15.2.	OZNAČOVÁNÍ RYB A RYBÍCH VÝROBKŮ	123
15.3.	TECHNOLOGICKÉ A JAKOSTNÍ POŽADAVKY	123
15.3.1.	Čerstvé ryby	123
15.3.2.	Rybí výrobky	124
15.4.	SKLADOVÁNÍ RYB A RYBÍCH VÝROBKŮ	125
	PŘEHLED POUŽITÉ A DOPORUČENÉ LITERATURY	126
	SLOVNÍK ODBORNÝCH VÝRAZŮ	127
	OBSAH	132

