Otázka: Maso a masné výrobky

Předmět: Zbožíznalství

Přidal(a): Hany

Maso je nedílnou součástí naší potravy. Obsahuje důležité bílkoviny, které jsou důležité pro obnovu buněk v našem těle. Je tvořené svalovou, vazivovou a tukovou tkání. Nejdůležitější složkou jsou bílkoviny, tvořeny aminokyselinami.

Složení masa:

- 50% voda
- 30% tuk
- 15 – 25% bílkoviny
- 1% sacharidy (glykogen- živočišný škrob)
- vitamín B, minerální látka – železo, vápník

Druhy masa:

- maso z jatečních zvířat (hovězí, vepřové, telecí, skopové, koňské)
- drůbež
- ryby
- zvěřina
- krabi a měkkýši

Hovězí maso

- Má načervenalou barvu. Toto maso stářím tmavne. Je tvořeno vlákny. Je v něm obsaženo menší množství tuku, ale vyžaduje delší dobu zrání – 7- 14 dnů.
- Na jatkách se dělí na čtvrtky a až v prodejnách se upravuje na tržní kusy. (svíčková, roštěná, plec)

Vepřově maso

- Nejpoužívanějším druhem. Má barvu růžovou. Toto maso je vždy porostlé tukem.
- Vyžaduje menší dobu tepelného zpracování. Vepřové maso nemusí zrát. (kýta, plec, kotletka, svíčková, krkovička, bůček, slanina)

Telecí maso

- Z mláďat telecího dobytka. Má minimální množství tuku. Jeho barva je načervenalá. Na jatkách se dělí na čtvrtky a až v prodejnách se upravuje na tržní kusy.

Jehněčí maso

- Z mláďat ovcí, skopové z dospělých zvířat. Maso je tmavě červené. Je aromatické a obsahuje hodně krajového loje.

Vnitřnosti:

- Srdce, játra, ledviny, plíce, slezina, jazyk, mozek vemeno, telecí brzlík- růstová žláza – jen u telat, pak zaniká – zpracování jako mozeček

Drůbež

- **Hrabavá:** kuřata, slepice, kohouti, krůty, krocani. Maso je bílé s malým obsahem tuku.
- **Vodní:** kachny a husy. Maso je kalorické, protože tato drůbež má vysoký obsah tuku v podkožním vazivu.

Zvěřina

- Maso je tuhé. Barva je tmavě červená až hnědé. Maso má typickou chuť i pach. Vyžaduje delší dobu odležení.
- Srstnatá:
    - a) vysoká: spárkatá (jelen, srnec), černá zvěř (divoké prase), medvěd
    - b) nízká: zajíc a divoký králík

- Pernatá: bažant, koroptev, křepelka

Ryby

- mořské: treska (filé), tuňák, mořský losos, makrela, sardinky
- stěhovavé: losos, úhoř, kaviár
- sladkovodní: kapr, pstruh, štika, sumec, okoun, cejn

Korýši a měkkýši

- Patří zde: garnáti – krevety, krabi, raci, langusty, humři.
- Měkkýši: šneci, sépie, šneci, mušle- ústřice, slávka jedla, lastura.

Masné výrobky

Suroviny

- maso: vepřové, drůbeží, hovězí
- špek: zdroj tuku
- voda: zálivka, je pro usnadnění míchání
- sůl
- koření
- ochucovadla
- střeva

Dovolené přísady:

- kyselina askorbová – uchovává barviva
- glutamát – ochucovadlo
- škrob – pojivo
- fosfáty – emulgátory
- želatina – z kůže, vaziv, z kostí
- cukr
- stolní olej
- mléčná, sojová bílkovina
- vejce

Druhy dělíme podle přípravy, ale i struktury výrobku

1) Drobné masné výrobky:

- jsou z rozmělněného masa, které se vytlačuje v souvislém prameni do obalů, které se od

sebe oddělují přetáčením, převazováním a sponkováním. Jsou tepelně opracovány teplotou nad 70°C, po dobu 10 minut. Plní se do přírodních střev nebo do umělých klihovková-jedlá
- párky – jemně mletá homogenní směs
- klobásky – hrubší kousky masa
- špekáčky – hrubší kousky masa a jednotlivé kostky špeku

2) Měkké salámy:

- vyrábí se podobně jako drobné výrobky.
- do kroužkových střev – kabanos
- do tyčí – salám – šunkový, junior, gothajský

3) Tvrdé salámy:

- mají dlouhou trvanlivost
- větší tepelné opracování na závěr sušení – vysočina
- suché salámy – dlouhodobé sušení – lovecký

4) Syrové salámy

- suroviny jsou surové, trvanlivost je zajištěna zráním, sušením a uzením. Zrání až 100 dnů – Herkules, Poličan, Lovecký

5) Speciální masné výrobky

- požívají se na nejkvalitnější část masa (kýta). Jedná se o dietní výrobky s nízkým obsahem tuku (Moravské uzené, cikánská pečeně, debrecínská pečeně, anglická slanina)

6) Vařené mastné výrobky:

- jedná se o vnitřnosti a méně hodnotné části masa. Surovina se napřed tepelně upraví a po zpracování se opakovaně vaří. Přidávají se části kůže a želatina. Patří zde: tlačenka, jitrnice.

7) Uzená masa:

- jsou konzervované uzením a podle teploty kouře se dělí
- syrová masa: udí se studeným nebo teplým kouřem. Potom se musí ještě tepelně upravovat (uzené koleno, krkovička)
- vařená uzená masa: maso se napřed tepelně zpracuje a pak se ještě udí teplým nebo horkým kouřem. Nevyžaduje další úpravu a přímo se krájí.

8) Masové konzervy:

- maso se předem tepelně zpracovává. Trvanlivost se zde prodlužuje konzervováním v konzervách.
- čistá masa: maso ve vlastní šťávě
- upravené masa: guláš
- upravené s přílohou

9) Paštiky:

- složení – maso játra, slanina (vejce, smetana)

10) Šunka:

- zde se používá nejkvalitnější část masa – kýty, drůbeží. Maso se nejprve naloží do láku. Potom se naklepe ve speciálních bubnech. V mase se vážou bílkoviny. Plní se do forem a lisují. Tím se jednotlivé kusy spojí. Pak se vaří v páře o teplotě 70°C. Některé se ještě udí

studeným kouřem.