

Obsah

| | |
|--|-----------|
| ÚVOD | 3 |
| VÝROBA A ZPRACOVÁNÍ MASA | 3 |
| Výroba vepřového masa | 3 |
| Výroba hovězího masa | 4 |
| Výroba drůbežího masa | 4 |
| Výrobci technologického zařízení | 4 |
| Závod na zpracování masa (VPS, Hradec Králové) | 5 |
| Zkušenosti soukromé firmy RAJA, masokombinát, Rakovník | 7 |
| PORÁŽKA A JATEČNÉ OPRACOVÁNÍ PRASAT | 7 |
| Technologický postup | 7 |
| Porážkové linky a jatečné opracování prasat | 9 |
| Druhy jatečně opracovaného masa a droby | 9 |
| Klasifikace poražených zvířat | 9 |
| PORÁŽKA A JATEČNÉ OPRACOVÁNÍ SKOTU | 10 |
| Technologický postup | 10 |
| Porážkové linky a jatečné opracování skotu | 12 |
| Druhy jatečně opracovaného masa a droby | 12 |
| Klasifikace poražených zvířat | 12 |
| ZRÁNÍ, CHLAZENÍ A MRAZENÍ MASA | 13 |
| Zrání masa | 13 |
| Chlazení masa | 13 |
| Skladování masa v chladírně | 13 |
| Mrazení masa | 14 |
| Skladování masa v mrazírně | 14 |

| | |
|--|-----------|
| ZPRACOVÁNÍ VEDLEJŠÍCH JATEČNÝCH PRODUKTŮ | 15 |
| Zpracování nepoživatelných částí (firma Eurocontroll Breitsameter) | 15 |
| Zpracování střev | 15 |
| Opracování předžaludků a žaludků skotu (zpracování drštěk) | 16 |
| Zpracování krve | 16 |
| Zpracování živočišných tuků | 17 |
| Opracování kůže | 17 |
| Ostatní jatečné odpady | 18 |
| BOURÁNÍ MASA | 18 |
| Bourání vepřového masa pro výsek | 18 |
| Bourání hovězího masa pro výsek | 19 |
| Mechanická separace masa | 20 |
| Bourárny | 20 |
| MASNÁ VÝROBA | 21 |
| Výchozí suroviny | 21 |
| Solení a nakládání | 21 |
| Mělnění a míchání | 22 |
| Kutr | 22 |
| Tvarování masných výrobků | 23 |
| Narážečka | 23 |
| Oddělení drobných masných výrobků a uzavírání konců | 24 |
| UZENÍ MASNÝCH VÝROBKŮ | 25 |
| Způsoby uzení | 25 |
| Vyvíječe kouře | 26 |
| Udírný | 26 |
| Komorové udírny (SMP, Mikulov) | 26 |
| Uzené masné výrobky | 27 |
| VAŘENÍ MASNÝCH VÝROBKŮ (tepelné zpracování) | 28 |
| Vaření | 28 |
| Chlazení | 30 |
| ZPRACOVÁNÍ DRŮBEŽE | 30 |
| Jatečná drůbež | 30 |
| Technologický postup porážky | 31 |
| Chlazení a třídění drůbeže po kuchání | 32 |
| Porcování a balení drůbeže | 33 |
| Kuřecí výrobky | 33 |
| Porážková linka drůbeže školního zemědělského podniku lány | 33 |
| ZÁVĚR | 34 |