

# OBSAH

ÚVODEM.....	3
<b>1. DEFINICE MASA, JEHO VÝZNAM.....</b>	<b>5</b>
<b>2. ZDROJE MASA .....</b>	<b>7</b>
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
<b>3. STRUKTURA A VLASTNOSTI MASA .....</b>	<b>13</b>
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
<b>4.</b>	<b>PŘEPRAVA, NÁKUP A PŘEDPORÁŽKOVÉ USTÁJENÍ</b> .....	42
4.1.	PŘEPRAVA .....	42
4.2.	NÁKUP .....	43
4.3.	JAKOSTNÍ TŘÍDĚNÍ .....	43
4.4.	USTÁJENÍ PŘED PORÁŽKOU .....	44
<b>5.</b>	<b>JATEČNÍ OPRACOVÁNÍ</b> .....	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 kůží skotu .....	51
5.5.	EVISCERACE .....	52
5.6.	PŮLENÍ .....	52
5.7.	VETERINÁRNÍ PROHLÍDKA .....	52
5.8.	KONEČNÁ ÚPRAVA .....	53



<b>6. ÚDRŽNOST MASA</b> .....	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
<b>7. BOURÁNÍ MASA</b> .....	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
<b>8. MASNÉ VÝROBKY</b> .....	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
<b>9. PROCESY MASNÉ VÝROBY</b> .....	82
9.1. SOLENÍ .....	82
9.1.1. Solení mělněných výrobků .....	82
9.1.2. Solení kusových výrobků .....	83
9.1.3. Nastříkování .....	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>Udírný</i> .....	93
9.6.3.	Zdravotní hledisko při uzení .....	93
9.6.4.	Udicí preparáty .....	94
X 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
<b>14.</b>	<b>VEJCE A VAJEČNÉ VÝROBKY .....</b>	<b>117</b>
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
<b>15.</b>	<b>RYBY A RYBÍ VÝROBKY .....</b>	<b>122</b>
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
	<b>PŘEHLED POUŽITÉ A DOPORUČENÉ LITERATURY .....</b>	<b>126</b>
	<b>SLOVNÍK ODBORNÝCH VÝRAZŮ .....</b>	<b>127</b>
	<b>OBSAH .....</b>	<b>132</b>