

Distanční výuka_TER_R3A

č.1

Prosím, o zapsání všech těchto poznámek do sešitu z technologie.

Téma navazuje na probranou látku v sešitě.

Snad se brzy uvidíme ve škole.

Případné dotazy, prosím pište na můj osobní mail:
aranel©seznam.cz nebo volejte:

737 507 699.

Opatrujte se,
s pozdravem,
M. Šmídová.

Trvanlivé masné výrobky

Charakteristika:

Vyhláška č. 264/2003 Sb., pro maso a masné výrobky stanovuje pro trvanlivé výrobky následující požadavky:

- obsah tuku: max. 55 %
- aw (aktivita vody): 0,93 a nižší
- trvanlivost min. 21 dní při teplotě 20 C

Dělení:

Trvanlivé masné výrobky dělíme do 2 skupin:

1. tepelně opracované trvanlivé masné výrobky:

Sortiment:

Vysočina, Selský salám, Turistický salám

Technologie výroby:

Při tepelném opracování musí mít v jádře teplotu min. 70 C po dobu min. 10 minut (tzv. uzení teplým kouřem), po tepelném opracování se výrobky suší a zrají

2. tepelně neopracované (fermentované) trvanlivé masné výrobky

Sortiment:

Poličan, Paprikáš, Salám s dýňovými semínky, Lovecký salám

Použití startovacích kultur, jsou uzeny pouze studeným kouřem o teplotě 20 C.

Co znamená aw (aktivita vody)? Aktivita vody vyjadřuje vodu, která je dostupná a využitelná mikroorganismy. Čím nižší je aktivita vody, tím méně se mohou mikroorganismy množit a negativně výrobek ovlivňovat.

