

CHARAKTERISTIKA SKOPOVÉHO MASA

- získáváme ze skopců, beranů, ovcí, koz, jehňat
- barva maso cihlově červené až tmavočervené
- nejlepší je maso z jednoročních a dvouročních kusů
- je jemně vláknité
- nevýhodou skopového masa
je osobitý pach
a rychlé tuhnutí skopového loje.



CHARAKTERISTIKA

- pokrmy ze skopového masa podávat na nahřátém inventáři
- pach loje lze potlačit vhodnou před technologickou úpravou a tepelnou úpravou
- pro větší podíl šlach a blan potřebuje delší dobu zrát
- skopové maso obsahuje větší podíl draslíku, sodíku a železa.
Proto se doporučuje chudokrevným pacientům.
- bourá se na půlky, malé kusy i v celku

JAKOSTNÍ CHARAKTERISTIKY

JAKOST MASA

```
graph TD; A[JAKOST MASA] --- B[Základní charakteristiky]; A --- C[Užitné vlastnosti]; B --- B1[Morfologická struktura]; B --- B2[chemické složení]; B --- B3[Fyzikální vlastnosti]; B --- B4[Biochemický stav]; B --- B5[Mikrobiální kontaminace]; C --- C1[Smyslové vlastnosti]; C --- C2[Technologické vlastnosti]; C --- C3[Kulinární vlastnosti]; C --- C4[Výživová hodnota]; C --- C5[Hygienická hodnota];
```

Základní charakteristiky

Morfologická struktura

chemické složení

Fyzikální vlastnosti

Biochemický stav

Mikrobiální kontaminace

Užitné vlastnosti

Smyslové vlastnosti

Technologické vlastnosti

Kulinární vlastnosti

Výživová hodnota

Hygienická hodnota

I. Jakostní třída

Skopová kýta



Skopový hřbet



[2. cepty.mraveniste.cz/detail.php?detailrecept=197](http://cepty.mraveniste.cz/detail.php?detailrecept=197)

[3. http://www.jsme-tu-doma.cz/farmarsky-balicek-se-skopovym-masem/](http://www.jsme-tu-doma.cz/farmarsky-balicek-se-skopovym-masem/)

II. Jakostní třída

Skopová plec



Skopový krk



[4. http://www.biomaso-uher.cz/page244en.html](http://www.biomaso-uher.cz/page244en.html)

[5. http://www.biomaso-uher.cz/page247en.html](http://www.biomaso-uher.cz/page247en.html)

III. Jakostní třída

Skopový pupek



Skopové hrudí



6. <http://www.jehne cimaso.cz/obchod/jehne ci-maso/>

7. www.jehne ci-bio.cz

III. Jakostní třída

Skopová kolínka



8. <http://www.akcniceny.cz/detail/jehneci-kolinko-857920/>

Dělení skopového masa

1. Kýta s kostí
2. Hřbet – cemr
3. Plec
4. Zákrčí – šrůtka
5. Pupek
6. Hrudí
7. Krk
8. Kolínka

