

Vybavení bouráren masa

V dnešní prezentaci se budeme soustředit na technické vybavení bouráren.

Prezentaci si prostudujte a uložte. Získané informace se vám budou hodit i v teoretickém vyučování.

S pozdravem,
M. Šmídová.



V průmyslových závodech na zpracování masa, jakož i v menších provozovnách se požaduje bourat maso ve stavebně oddělených prostorech, tzv. bourárnách.

Bourárny se obvykle budují bez oken a světlíků.

Proto musí být vybudováno vhodné a dostatečné umělé osvětlení pracovišť i celého prostoru.

U nás a v řadě evropských států je požadována teplota prostředí nejvýše $+12^{\circ}\text{C}$ s nucenou výměnou vzduchu.

V USA je však v bourárnách požadována teplota $+7^{\circ}\text{C}$, v mnoha podnicích je však provozně udržována teplota $+2$ až $+4^{\circ}\text{C}$.

Vysoký podíl manuální práce v bourárnách je možné snížit především mechanizací manipulace s masem na dopravnících, které mohou v kombinaci s pásovými nebo kotoučovými pilami provádět značnou část dělicích řezů zcela automaticky.

Pracovník na lince v těchto případech pouze kontroluje navádění částí masa, nejčastěji vepřových koster na dělicí zařízení.

Vykostování masa je dnes možné mechanizovat eventuelně i automatizovat při těžení výrobních mas vepřových kýt, plecí, krkovic a částí drůbeže.

“Odkostovací“ zařízení pracují na principu lisu, který do přesně tvarované formy vtlačí kosti spolu s kloubními pouzdry a šlachami vykostované anatomické části. Tato zařízení však značně poškozují celistvost masa, které se již nehodí do výseku.

V menších provozech se maso dělí a vykostuje na samostatných stolech tvořících individuální pracoviště pro výkon všech operací nebo na sestavě stolů s různým stupněm specializace úkonů jednotlivých bouračů.

Dělení masa s kostí se provádí ručními kotoučovými pilami, v nejmenších bourárnách např. v zázemí obchodů ručními pilkami nebo sekáním na špalcích.

V západní Evropě jsou i pro malé bourárny běžně používány krátké bourárenské dopravníky.

Značný důraz při výstavbě a vybavování bouráren je třeba věnovat odsunu vybouraných částí – masa, ořezů, kůží, kostí. V blízkosti bourárny proto musí být chladírny bouraného masa a masných polotovarů.

Bourané maso je vhodné zavěšovat na tzv. stromečky nebo v případě přímé expedice ukládat ihned do expedičních přepravek.

Surovinu pro masnou výrobu je nutné uložit do vnitropodnikových přepravních prostředků.

Objem těchto nádob je třeba sladit s výkonem bourárny. Velké nerezové paletové bedny způsobují ve středních podnicích neúměrně dlouhé zdržení suroviny v bourárně s jejím postupným oteplováním a následným pomalým prochlazováním velkého objemu v chladárně. Jsou však často používány pro snížení pracnosti manipulace odsunu suroviny. Pro sběr a odsun technických kostí a nepoživatelných částí musí být bourárny vybaveny vhodnými nádobami označenými žlutým pruhem nebo samostatným dopravníkem.

Bourači jsou povinni vedle běžných pracovních oděvů a pomůcek používat ochranky hrudníku, břicha a slabin proti bodnutím nožem.

Při práci na ručních stahovačkách kůže se doporučuje používat nerezové kroužkové rukavice. Někteří bourači používají proti pořezání jednorázové tkané rukavice. Z hygienického hlediska je nutné upozornit na udržování těchto pomůcek v čistotě nebo v případě jednorázových rukavic na jejich striktní obměnu a likvidaci po ukončení směny.