

TECHNOLOGIE MASNÉ VÝROBY

Kategorizace masných výrobků dle
platné legislativy

Samostatná práce

Pečlivě si prostudujte následující prezentaci (ve 3. ročníku se bude hodit) 😊

Dále odpovězte na otázky na konci.

Práci odešlete na můj školní mail do pátku 24.4. 2021

KATEGORIZACE MASNÝCH VÝROBKŮ dle PLATNÉ LEGISLATIVY

MASNÝ VÝROBEK

- masný výrobek je potravinářský výrobek z masa jatečných zvířat (hovězí, telecí, vepřové, skopové, drůbeží, rybí, zvěřina apod.),
- masa mohou být zpracována syrová nebo vařená,
- jsou smíchaná v různém poměru a různým způsobem zpracovaná (kutr, řezačka, mělnič, ...),
- obsahují různé přísady (sůl, koření, zelenina, mouka, škrob, strouhanka, cukr, ...) nebo bez přísad.

KATEGORIZACE MASNÝCH VÝROBKŮ dle PLATNÉ LEGISLATIVY

MASNÝ VÝROBEK

- plní se do různých přírodních nebo umělých obalů (střeva jatečných zvířat, papírová nebo pergamenová střeva, kovové, skleněné nebo plastové obaly),
- opracovávají se různým tepelným způsobem (uzení, vaření, pečení, smažení apod.),
- výrobky mají různou nutriční (výživovou) hodnotu,
- dle postupu výroby mají různou trvanlivost.

KATEGORIZACE MASNÝCH VÝROBKŮ dle PLATNÉ LEGISLATIVY

ZÁKLADNÍ KATEGORIE MASNÝCH VÝROBKŮ

- drobné masné výrobky
- měkké salámy,
- trvanlivé masné výrobky tepelně opracované,
- trvanlivé masné výrobky fermentované,
- speciální masné výrobky
- vařené masné výrobky,
- pečené masné výrobky,
- uzená masa a slaniny,
- konzervy a polokonzervy.

KATEGORIZACE MASNÝCH VÝROBKŮ dle PLATNÉ LEGISLATIVY

ZÁKLADNÍ KATEGORIE MASNÝCH VÝROBKŮ

- **drobné masné výrobky:**
 - hmotnost 50 – 100 g,
 - narážené do střev nebo umělých obalů,
 - oddělené (př. nožičky),
 - solené dusitanovou směsí,
 - tepelně opracované uzením,
 - spojka s vložkou (špekáčky) nebo bez vložky (párky),
 - **příklady:** párky, klobásy, špekáčky, vuřty, cigára, uzenky.

KATEGORIZACE MASNÝCH VÝROBKŮ dle PLATNÉ LEGISLATIVY

ZÁKLADNÍ KATEGORIE MASNÝCH VÝROBKŮ

▪ měkké salámy:

- stejná výroba jako u drobných masných výrobků,
- surovinou je hovězí, vepřové, telecí nebo skopové maso,
- většinou salámy válcovitého tvaru (tyčové nebo točené),
- tepelné opracování uzením,
- hlavní dvě složky jsou spojka a vložka,
- mohou být jemně mělněné (Junior), jemně mělněné s vložkou tukové tkáně (Gothaj), jemně mělněné s vložkou libového masa (šunkový salám),
- **příklady:** Junior, Gothajský salám, šunkový salám, točený salám, kabanos, český salám, ...

KATEGORIZACE MASNÝCH VÝROBKŮ dle PLATNÉ LEGISLATIVY

Otázky k danému tématu:

1. Vysvětlete pojem masný výrobek.
2. Jaké jsou základní skupiny masných výrobků?