

Zadání:

Zopakujte si základní informace o solení masa.

Odpovědi na otázky na koci prezentace zasílejte do 26. 2. 2021 na můj školní mail.

***Solení a nakládání
masa***

SOLENÍ A NAKLÁDÁNÍ MASA:

Solení masa je jednou ze základních technologických operací v masné výrobě.

Solením a nakládáním masa a masných výrobků rozumíme přidavek jedlé soli (Na Cl) případně solících směsí přímo k masu nebo do díla mělněných masných výrobků nebo ve formě láku (naložením nebo nastříknutím).

Nakládání masa = dlouhodobé solení

Význam solení a nakládání masa:

- **maso se částečně konzervuje, prodlužuje se jeho trvanlivost.** Nakládání masa patří mezi první způsoby konzervace masa – Egypťané, Číňané, Řekové, Římané – konzervovali tak ryby.
- **podmiňuje technologické vlastnosti masa:**
 - vaznost masa – sůl ovlivňuje rozpustnost svalových bílkovin
 - vybarvenost masa a masných výrobků při tepelném opracování masných výrobků

- **ovlivňuje smyslové (kulinářské) vlastnosti masa a masných výrobků – chuť, vůni, křehkost, šťavnatost**

Podstata solení

Sůl proniká do masa **difúzí**, to je:

1. z láku nebo roztoku, který vznikne rozpuštěním soli v masové šťávě, proniká sůl do prostředí o nižší koncentraci, to je do masa.
2. současně však proniká voda (šťávy) z masa opačným směrem do prostoru s vyšší koncentrací soli.

Tak se postupně vyrovnávají rozdíly v koncentraci soli vláku a v mase. Maso se prosoluje, lác se odsoluje. Proces difúze se postupně zpomaluje.

Rychlost pronikání soli do masa ovlivňují faktory:

- a) vnitřní:**
- druh masa
 - obsah tuku
 - poměr svalové a vazivové tkáně
 - stav masa vzhledem k době porážení
 - tvar a velikost solených kusů masa

- b) vnější:**
- koncentrace soli v láku
 - teplota láku
 - poměr množství láku k masu
 - chemické přísady v solící směsi
 - mikrobiální aktivita

KONTROLNÍ OTÁZKY:

- 1. Co rozumíme pojmem solení a nakládání masa?**
- 2. Jaký je význam solení a nakládání masa?**
- 3. Na jakém principu probíhá solení?**
- 4. Vysvětlete podstatu solení.**
- 5. Které faktory ovlivňují rychlost solení?**