

PRAXE – R1A, R2, R3

Prosím, o prostudování těchto odkazů a následující prezentace.

- ▶ <https://www.youtube.com/watch?v=uGQZWaPH1qs>
- ▶ <https://www.youtube.com/watch?v=mwVIgR3yOQM>



Technologický postup bourání masa jednotlivých druhů jatečných zvířat

Dělení vepřových půlek na základní části

VEPŘOVÉ MASO

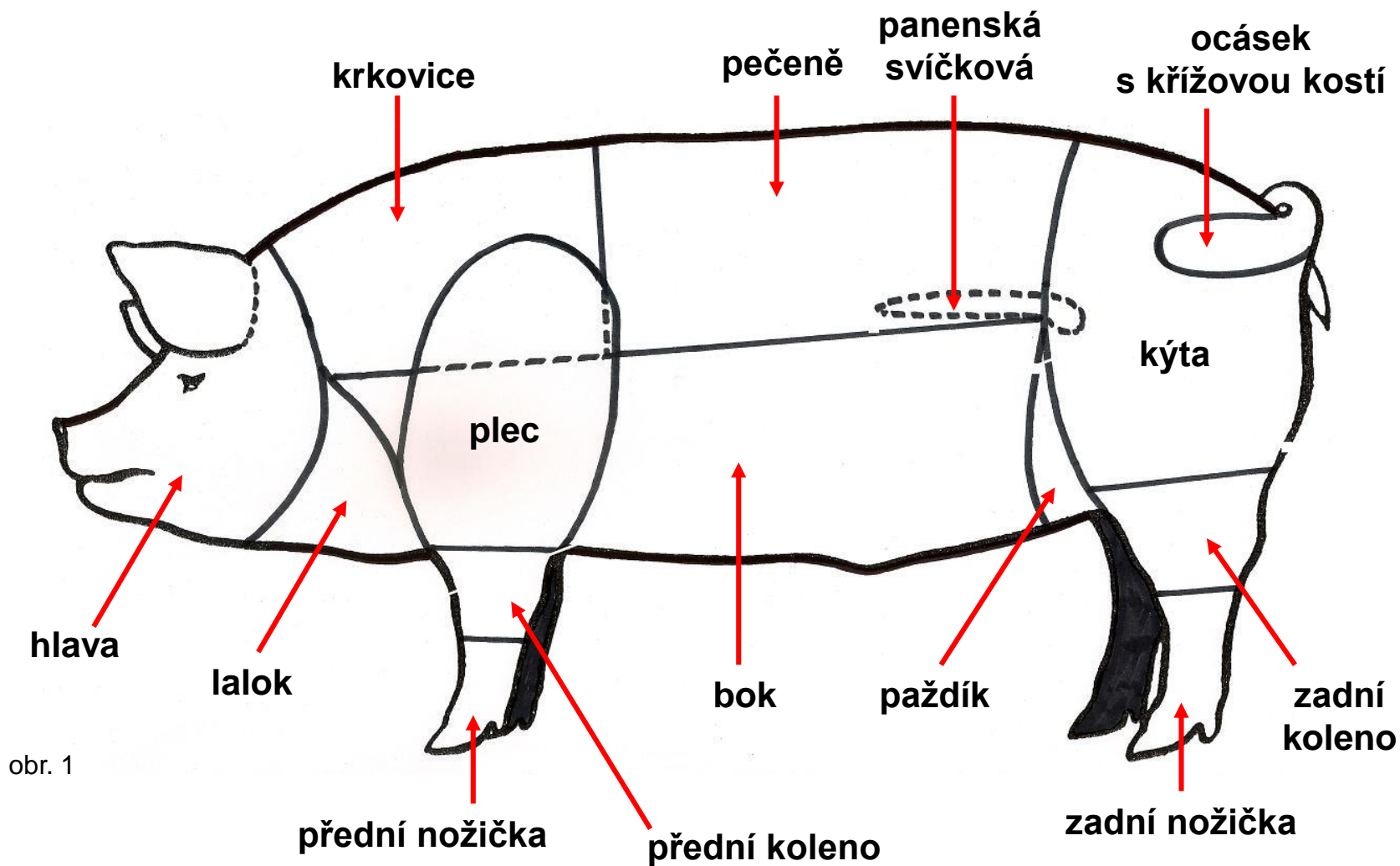
Charakteristika vepřového masa:

- patří k **nejvíce** využívaným masům v masném průmyslu v ČR,
- má **vysokou energetickou hodnotu**,
- **barva:**
 - *maso mladých*, dobře protučnělých zvířat je bledě červené až růžově červené nebo bělavě šedé,
 - *starší zvířata* mají maso tmavě červené, vařené vepřové maso je bledě šedé (u ostatních zvířat je tmavě šedohnědé),
- **konzistence:**
 - *mladá zvířata* mají maso jemně vláknité,
 - *starší zvířata* mají maso hruběji vláknité, pevné, chudé tukem,
- **pach masa** je označován jako specifický, slabě nasládlý,
- maso **kanců** má silný **kančí pach** (patrný hlavně v tukové tkáni).

VEPŘOVÁ PŮLKA - části

- vepřová hlava,
- lalok,
- krkovice (krk),
- pečeně (kotleta),
- panenská svíčková (panenka),
- bůček (bok) – s kostí (žebra) a bez kosti,
- paždík (šunkový výřez),
- plec (ramínko),
- kýta (palice),
- kolínko – přední a zadní,
- nožička – přední a zadní,
- ocásek.

VEPŘOVÁ PŮLKA - části



obr. 1

VEPŘOVÁ PŮLKA

- místa dělení jednotlivých částí

Kýta

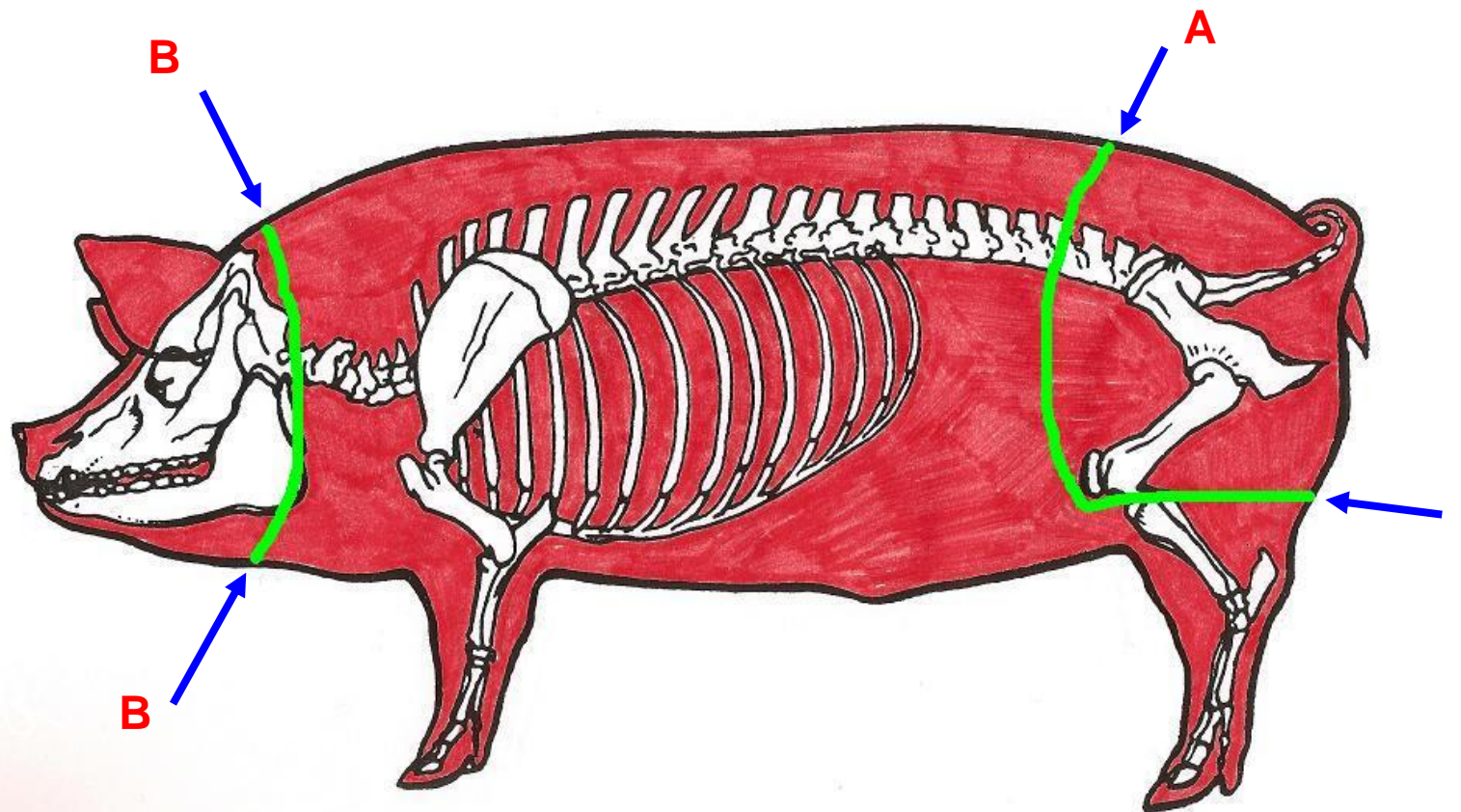
- ↪ Kýta se oddělí rovným řezem nebo sekem kolmo na páteř mezi posledním (sedmým) a předposledním (šestým) obratlem bederním od předku (pečeně a bůčku). ⇒ **A**

Vepřová hlava

- ↪ Řezem obnažujícím týlní kost se nařízne maso z krkovi-
ce tak, aby se krkovice nepoškodila, řez pokračuje od
ušního boltce podél oblouku spodní čelisti tak, aby
žvýkačí sval (líčko) zůstal u hlavy neporušen. Přitom je
líčko z poloviny kryto tukem a nepořezáno. **Hlava** je tedy
oddělena mezi týlní kostí a prvním krčným obratlem. ⇒ **B**

VEPŘOVÁ PŮLKA

- místa dělení jednotlivých částí



obr. 2

VEPŘOVÁ PŮLKA

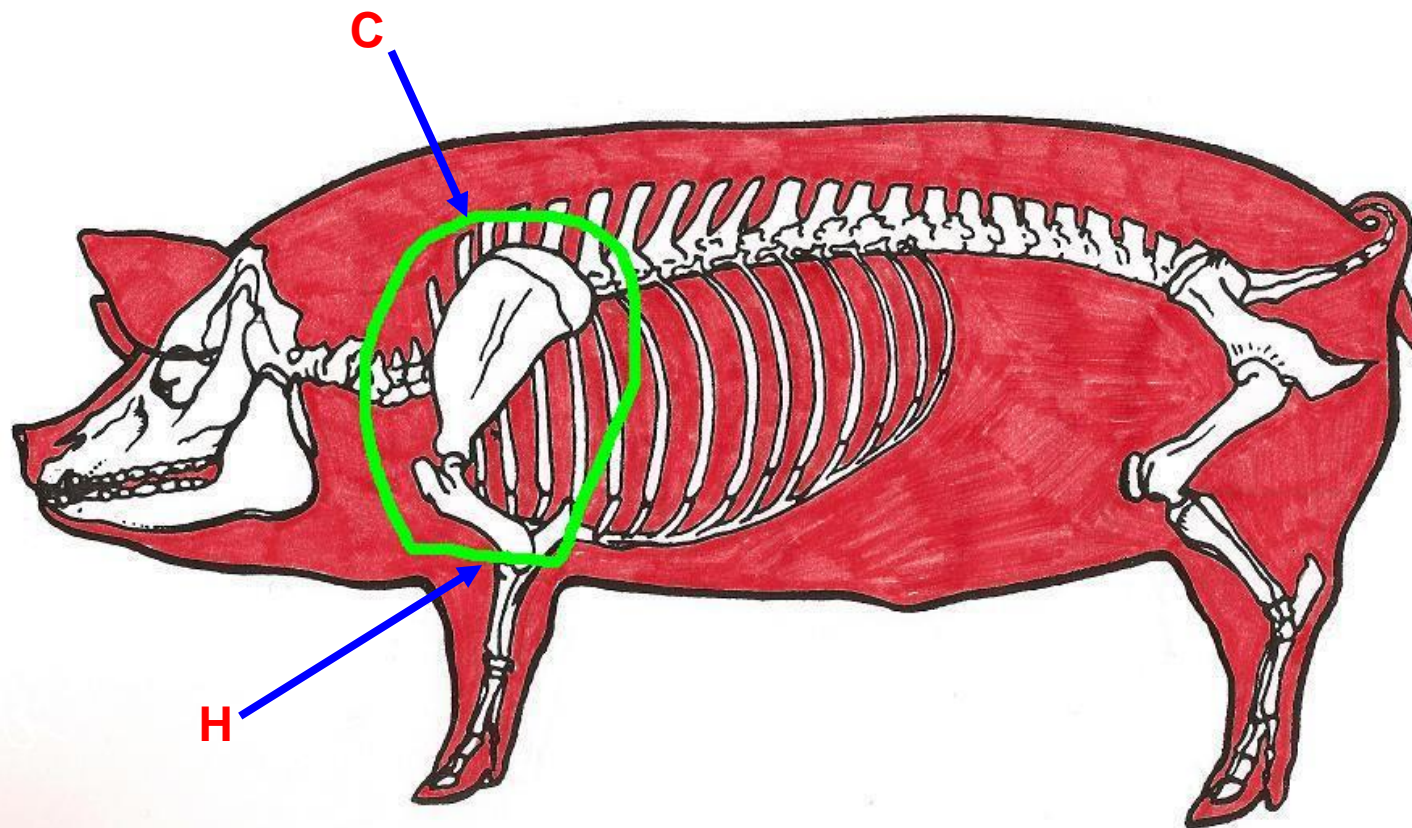
- místa dělení jednotlivých částí

Plec

- ↪ **Plec** se odejme z odříznuté nebo odseknuté části trupu. Tato se položí kostmi na pracovní stůl a poté dojde k tvarování plece kruhovým řezem – ten se poté napojí na řez, kterým se přeruší povrchové svaly prsní. Potom se snadno oddělí plec od trupu odtažením a přeříznutím řídkého, tukem prorostlého vaziva. Při zadním okraji se prořízne nejširší sval zádový, při dolním okraji se prořízne sval pilovitý v místě, kde ubíhá z vrchní strany lopatky. ⇒ **C**
Lopatková chrupavka se odlomí a odřízne tak, aby zůstala u krkovice.

VEPŘOVÁ PŮLKA

- místa dělení jednotlivých částí



obr. 3

VEPŘOVÁ PŮLKA

- místa dělení jednotlivých částí

Bok

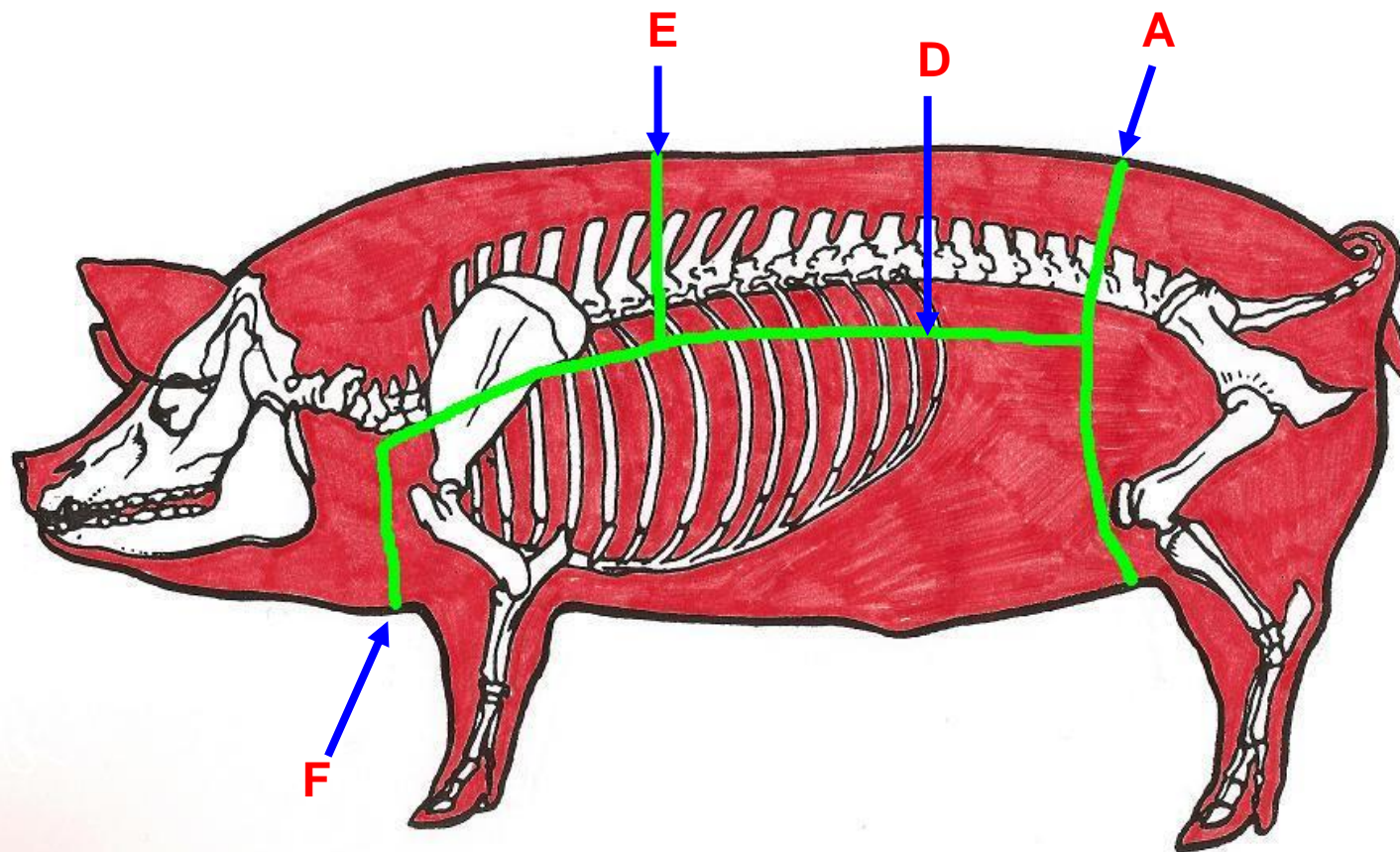
- ↪ **Bok** se oddělí řezem začínajícím v měkké stěně břišní asi 3 cm nad snopcem vnitřního svalu bederního (panenská svíčková), pokračujícím přes žebra až po poslední obratel krční. ⇒ **D**

Pečeně

- ↪ **Pečeně** musí být odsekuta tak, aby žebírka nebyla delší než 5 cm (měřeno od horního okraje hlavního svalu pečeně – srdíčka). Tento sek (řez) není přímý, ale zahýbá obloukovitě směrem k páteři, aby u pečeně nezůstala příliš dlouhá žebra. Pečeně se oddělí od krkovice mezi šestým a sedmým žebrem v chrupavčité části. ⇒ **E**
V některých případech se volí oddělení mezi třetím a čtvrtým žebrem (delší pečeně).

VEPŘOVÁ PŮLKA

- místa dělení jednotlivých částí



obr. 4

VEPŘOVÁ PŮLKA

– místa dělení jednotlivých částí

Lalok

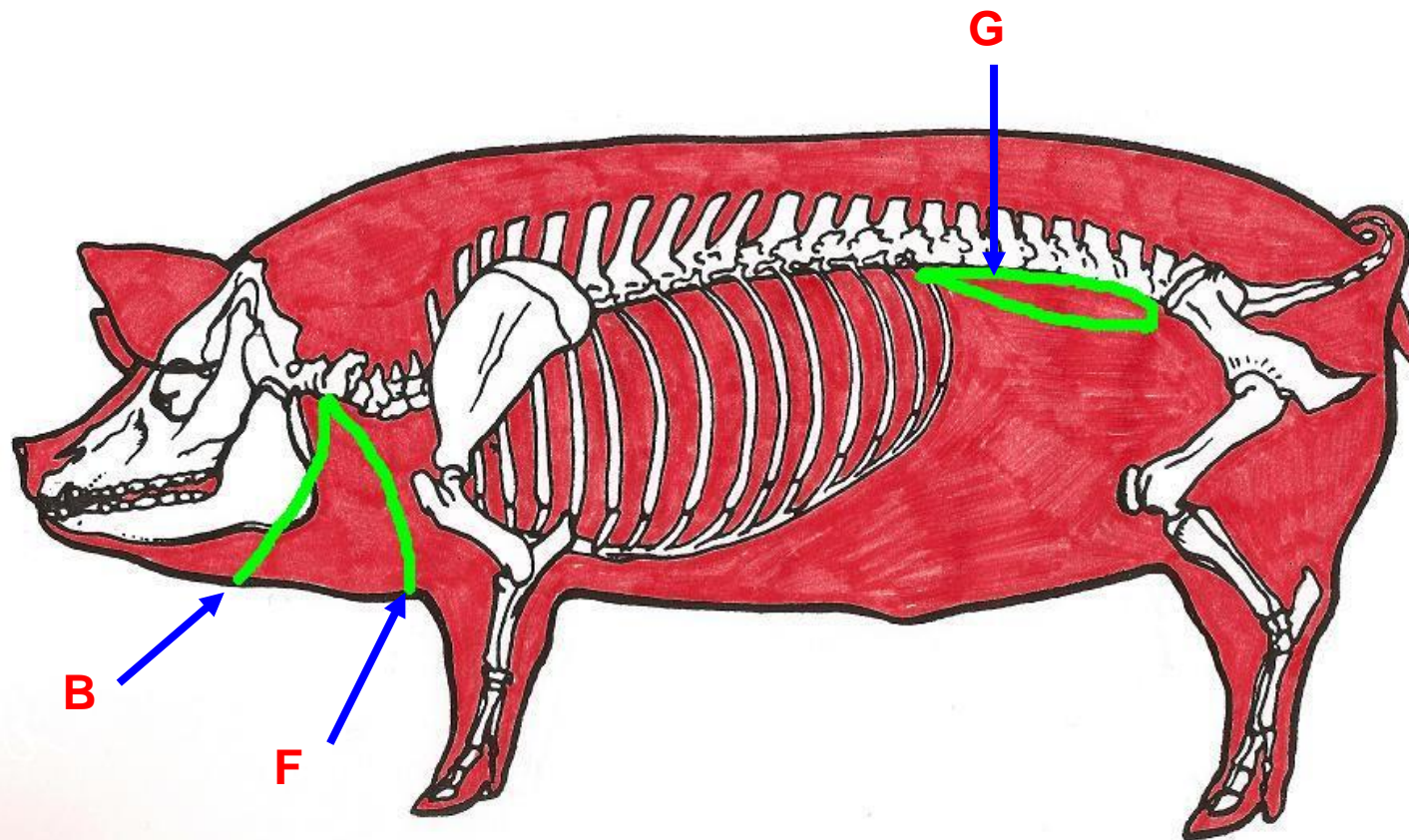
↪ Lalok je oddělen od boku před prvním žebrem tak, aby rukojeť kosti hrudní zůstala u boku. Druhý řez vede podél spodní čelisti (viz. vepřová hlava). ⇒ **F**

Panenská svíčková

↪ Panenská svíčková (panenka) je vlastně snopec vnitřního svalu bederního (bedrovce), který se nachází na vnitřní straně pečeně pod bederními obratli. V přední části (směrem k hlavě je sval úzký a postupně se upíná na těla bederních obratlů), v zadní části se vějířovitě rozprostírá a upíná se na kyčelní kost – vytváří tzv. **palec**. Panenská svíčková se vyloupne z vnitřní strany pečeně. ⇒ **G**

VEPŘOVÁ PŮLKA

- místa dělení jednotlivých částí



obr. 5

VEPŘOVÁ PŮLKA

- místa dělení jednotlivých částí

Kolena

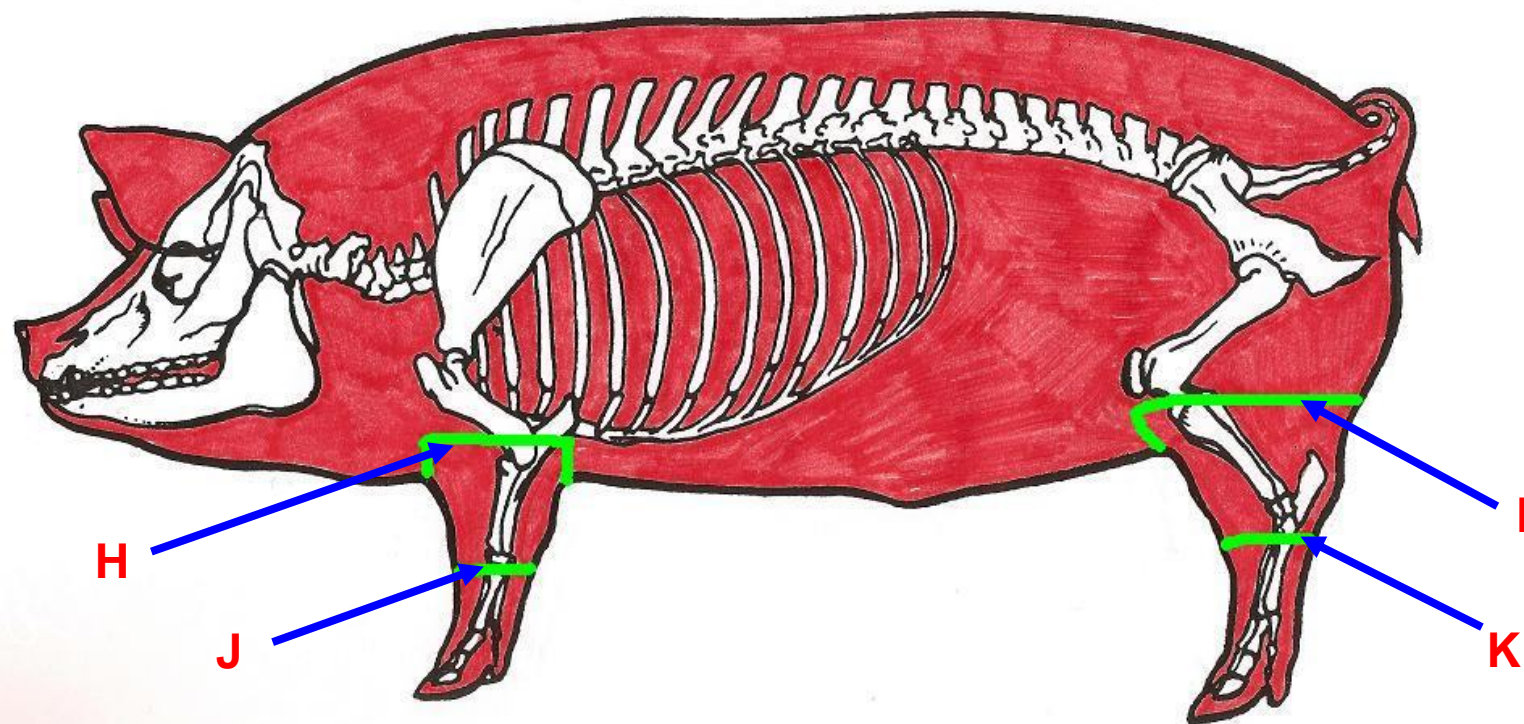
- ↪ Přední koleno se oddělí od plece šikmým sekem nebo řezem v kloubu loketním tak, že špička výběžku kosti loketní (okovec) zůstává u plece. ⇒ **H**
- ↪ Zadní koleno se oddělí od kýty v kolenním kloubu. Řez v masité části kolena se vede šikmo do jeho jedné třetiny. ⇒ **I**

Nožičky

- ↪ Oddělení přední nožičky se provede rovným řezem nebo sekem v nejspodnější části kloubu zápěstního. ⇒ **J**
- ↪ Zadní nožička se oddělí v nejspodnější části kloubu hlezenního. ⇒ **K**

VEPŘOVÁ PŮLKA

- místa dělení jednotlivých částí



obr. 6

VEPŘOVÁ PŮLKA

- místa dělení jednotlivých částí

Paždík

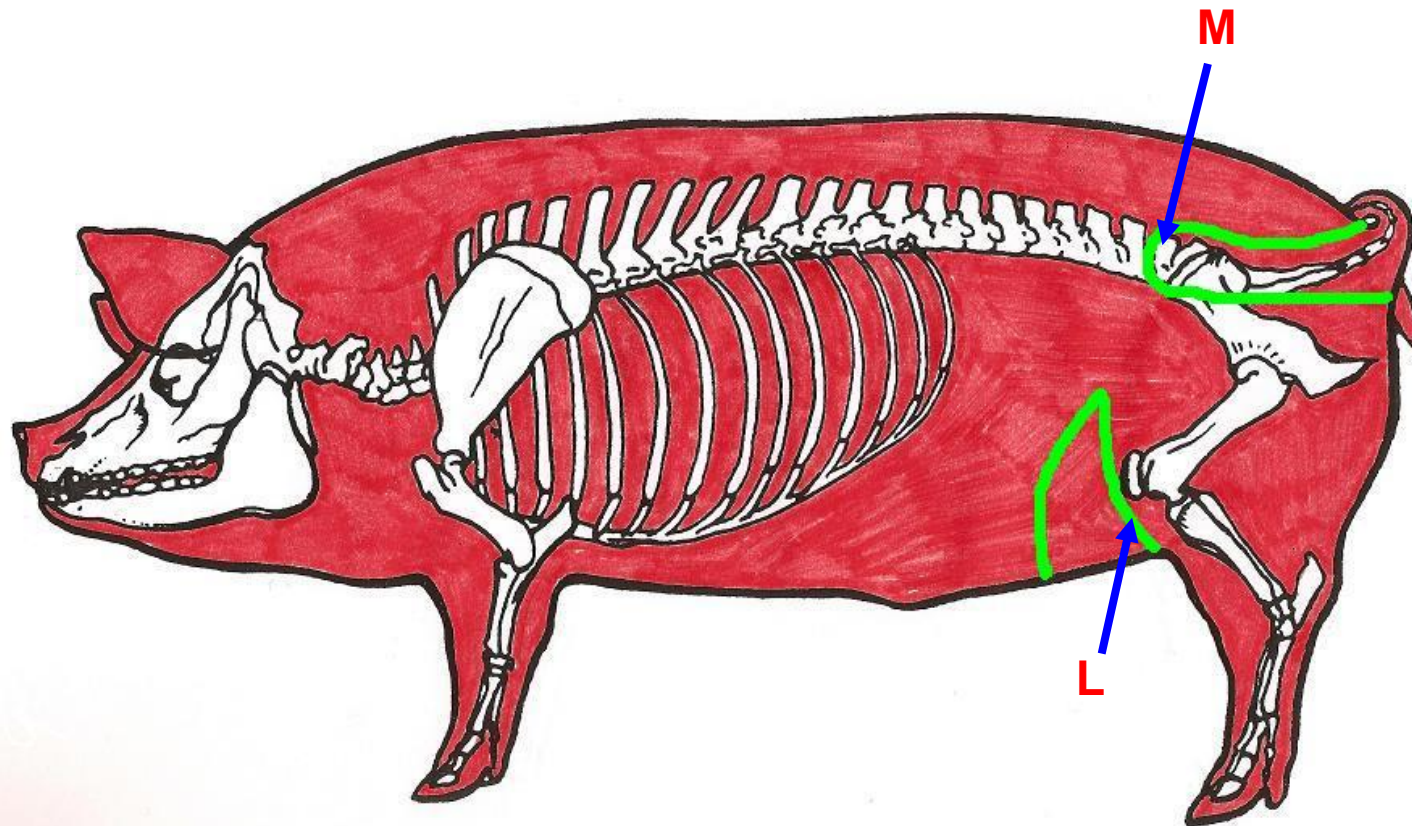
- ↪ Paždík se odřízne podél svaloviny předkýtí (jedná se o tučnější část svaloviny kýty nacházející se ve slabině mezi bokem a kýtou). ⇨ **L**

Ocásek s křížovou kostí

- ↪ Ocásek s křížovou kostí se oddělí v kloubu křížokýčelním. ⇨ **M**

VEPŘOVÁ PŮLKA

- místa dělení jednotlivých částí



obr. 7

VEPŘOVÁ PŮLKA

Popište jednotlivé části vepřové půlky.

