

## Zrání masa\_R2A

Dobrý den, prosím o pročtení textu a zopakování učiva. Dále o zakreslení obrázku pod textem do sešitu.

V této fázi se v mase dosahuje požadovaných vlastností. Zrání masa se dotýká hlavně bílkovin, především myofibrilárních. Fragmentaci myofibril katalyzují nativní proteolytické enzymy, ale postupně se uplatňují i proteázy mikrobiální.

Uvolňování rigor mortis je provázeno postupnou degradací kyseliny mléčné a postupným zvyšováním pH masa. Maso se stává křehčí, zvyšuje se jeho vaznost a výrazně se zlepšují jeho sensorické vlastnosti. Rovněž dochází ke štěpení kolagenu. Zvyšuje se rozpustnost bílkovin, roste koncentrace degradačních produktů bílkovin – peptidů a aminokyselin. Vytváří se typická chuť a aroma zralého masa, na čemž se podílejí převážně degradační produkty nukleotidů a bílkovin.

Doba zrání masa závisí na jeho druhu a na teplotě jeho uchování. Při běžném chladírenském skladování hovězí maso ve čtvrtích optimálně vyzraje za 10 až 14 dní. Proces zrání masa probíhá neustále při všech manipulacích. Rostoucí teplotou se zrání masa urychluje. Maso se bourá, distribuuje a zpracovává tak, aby bylo využito kulinárně nebo technologicky v optimální zralosti.

Nejzávažnějším problémem v praxi se jeví nedostatečné vyzrání hovězího masa. Hovězí maso zraje nejdéle, což z ekonomického hlediska není příznivé a proto se často vyskladňuje

a zpracovává předčasně. Tato poměrně častá chyba zhoršuje jakost hovězího masa v očích spotřebitele.

Lze však proces zrání masa urychlit zkřehčováním masa – tenderizací. Tyto metody jsou založeny na fyzikálním či biochemickém působení na maso. Přírozeným správně vedeným zráním masa se dosahuje nejlepších výsledků

### Zrání masa a jeho vliv na křehkost

