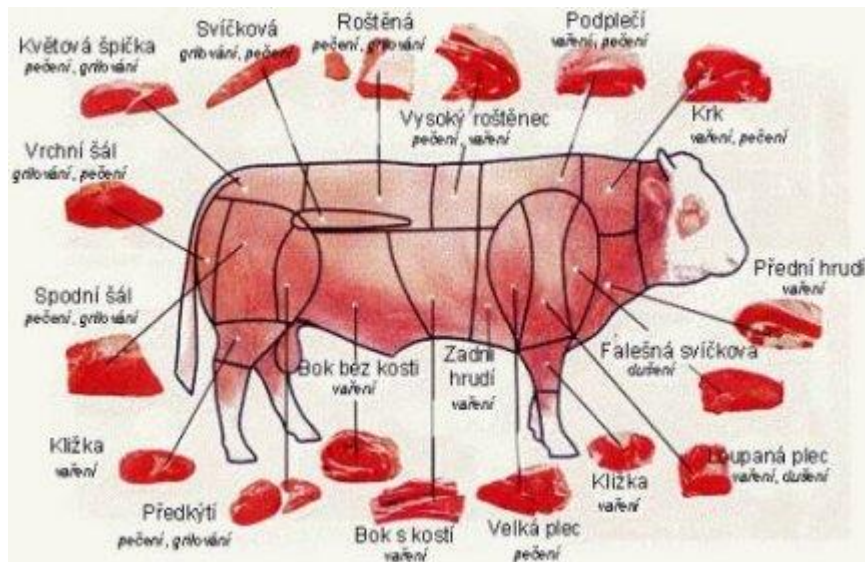


Bourání masa



BOURÁNÍ MASA:

Bourání masa – odborná činnost spojená s dělením těl jatečných zvířat na menší technologické celky, jejich úpravu, vykostování a třídění. Navazuje na jateční výrobu.

Jedná se především o bourání masa vepřového, hovězího, telecího, skopového, kozího a koňského.

Maso se bourá v bourárnách.

Význam bourání masa:

- usnadnění manipulace
- získání anatomických celků stejných technologických vlastností a nutriční hodnoty
- lepší ekonomické zhodnocení masa

Podle účelu, k jakému maso použijeme, rozeznáváme:

- **bourání masa pro výrobu** – maso je základní surovinou v masné výrobě. Většinou bez kostí.
- **bourání masa pro export** – hovězí čtvrtě nebo vepřové půlky vcelku
- **bourání masa pro výsek** – maso určeno přímo spotřebiteli (obchody, restaurace, jídelny apod.)
- **bourání masa pro mrazírny** - maso pro skladování ve zmrazeném stavu s následným použitím pro výsek nebo výrobu.

Vybavení bouráren masa:

Nejvhodnější jsou prostory bez oken a světlíků, je nutné dostatečné osvětlení, teplota maximálně +12 °C.

Hygienická zařízení: - dostatečně velké chladící prostory
zařízení pro udržení mikroklimatických podmínek – teplota,
relativní vlhkost vzduchu, výměna vzduchu – klimatizace
dostatečně velké balící prostory a sklady.

Bourárenské linky:

- základem je většinou **bourárenský pás** – jednopatrový nebo vícepatrový; v čele linky je většinou umístěna **pila** pro dělení hovězích čtvrtí a vepřových půlek
- podél dopravníku jsou bourárenské stoly – zde se jednotlivé části kostí
- nádoby na jednotlivé druhy masa, na kosti
- **další zařízení:** - můstkové váhy, manipulační vozíky ruční nebo motorové – akumulátorové, ruční elektrické pily, stahovačky kůží, odkost'ovací lisy, odblaňovačky

KONTROLNÍ OTÁZKY:

- 1. Vysvětlete pojem bourání masa.**
- 2. Jaký je význam bourání masa?**
- 3. Uveďte způsoby bourání masa podle účelu.**
- 4. Která hygienická zařízení se nacházejí v bourárnách masa?**
- 5. Vyjmenujte vybavení bouráren masa.**