

Charakteristika a dělení šunek_TER_R3A

Šunkou se rozumí celosvalový masný výrobek, při jehož výrobě se používá nasolené kvalitní maso z vepřové kýty. Kromě vepřového masa se šunky získávají i z masa hovězího či drůbežího. Z technologického hlediska je možné podle rozdělit šunku

- s kostí (k výrobě se používá celá kýta)
- bez kosti (používá se vykostěná kýta a její jednotlivé části).

Dále lze šunku dělit z hlediska tepelného opracování:

- šunky dušené
- uzené
- šunky syrové

Charakteristika šunky dle komoditní vyhlášky

Šunky se podle komoditní vyhlášky dělí :

- **na šunku nejvyšší jakosti**
- **šunku výběrovou**
- **standardní**

Šunka nejvyšší jakosti musí obsahovat nejméně 16 % čistých svalových bílkovin. Šunka výběrová musí obsahovat nejméně 13 % čistých svalových bílkovin. Šunka standardní musí obsahovat nejméně 10 % čistých svalových bílkovin (VYHLÁŠKA č. 264/2003 Sb.).

U šunky nejvyšší jakosti a výběrové je při výrobě nepřipustné použití vlákniny, škrobu (včetně škrobu modifikovaného fyzikálně či enzymy), rostlinných či jiných živočišných bílkovin.

Výrobek má mít na řezu barvu dle použitého druhu masa, jednotlivé svaly jsou patrné a spojeny rozpracovanou svalovinou. Na řezu se mohou ojediněle vyskytovat menší ložiska tuku a jsou přípustné i malé dutinky vyplněné např. aspikem. Výrobek by měl vykazovat vůni a chuť typickou pro šunku. Samotná chuť má být přiměřeně slaná a lahodná.

Dělení šunek dle způsobu výroby

Na základě receptur, způsobů výroby a odlišných druhů šunek lze šunky rozdělit do několika skupin:

- **šunka vařená** (Dušená šunka, Karlovarská šunka)
- **šunka zauzená a následně vařená** (Hovězí pinzgavská šunka, Pražská šunka)
- **šunka uzená teplým kouřem** (Moravská uzená šunka)
- **šunka sušená** (Lovecká šunka, Lososová šunka, Parnská šunka)

Šunky dušené neboli vařené

Jde o šunky s všestrannými možnostmi využití. Obsahují nízký obsah tuku a jsou vhodné pro dietetické účely. Před vlastním vařením ve vodě nebo v páře se surovina nakládá do láku obsahující solící směs, která zajišťuje chuť, konzervaci a růžové zbarvení výsledného výrobku. Následně se masíruje, aby došlo k propojení jednotlivých dílů masa v důsledku uvolňování bílkovin. Nakonec se dílo naplní do obalů nebo forem a tepelně se opracuje při teplotě 72 – 74 °C .

Dušená šunka – Upravené celé šály z vepřové kýty se nastříknou solným lákem a přerušovaně se masírují po dobu 16 hodin. Následně se dílo naplní do obalů a vaří se ve vodě po dobu 2 hodin. Výsledné výrobky se rychle vychladí.

Karlovarská šunka – K výrobě se používají kýty z mladého skotu, rozdělené na kusy o váze 1 kilogramu. Maso se nastříkne lákem, masíruje se 50 minut a naplní se do obalů či forem. Nechá se 1 – 2 dny zaležet v chladírně a poté se vaří stejně jako šunka dušená.

Šunky zauzené a následně vařené

Jako surovina se používá celá kýta nebo jednotlivé části kýty. Výrobky se nejprve zaudí a následně se tepelně opracují dovařením při teplotě 72 – 75 °C.

Hovězí pinzgavská šunka – Pro výrobu se používají upravené válečky ze spodního šálu a nízkého roštěnce z mladého skotu. Surovina se nastříkne solným lákem a nechá se zaležet v chladírně. Prosolená svalovina se rozdělí na stejně velké kusy a naplní se do sítěk. Následně se udí do zlatohnědé barvy a poté se dovaří.

Pražská šunka – Jedná se o tradiční masný výrobek, který je určen pro přímou konzumaci. Šunka se vyrábí z kýty očištěné od nadbytečného tuku, která se na povrchu osolí a naloží se do láku na 2 – 3 týdny. Pak se omyje a udí v teplém kouři do zlatohnědé barvy. Kvůli aromatu se na dřevo položí větvičky jalovce. V jiných recepturách je uvedeno, že se kýty nejprve zaudí a poté se dovaří.

Šunka uzená teplým kouřem

Moravská domácí šunka – Základní surovinou jsou upravené šály z vepřových kýt nastříknuté solným lákem s přídavkem česneku. Po 2 -3 dnech proležení se maso vsune do sítěk a udí se teplým kouřem bez následného dovařování. V jádře výrobku musí být dosaženo teploty 70 °C.

Šunky sušené

Jedná se o výrobky ze syrového masa, které jsou konzervovány solí a vysušeny. Vlivem technologie se snižuje aktivita vody a tím získávají dobrou údržnost. V průběhu následného zrání se u nich vyvíjí typické aroma. Hotové produkty se skladují většinou mimo chladírenské teploty a konzumují se v syrovém stavu bez předchozí tepelné úpravy. U nás se tyto masné výrobky vyznačují tím, že se udí 2 – 3 dny studeným kouřem a poté následuje sušení a fermentace v klimatizovaných komorách s řízenou atmosférou po dobu 5 – 6 týdnů. Hotové výrobky se expedují po dosažení předepsaných hmotnostních ztrát.

Lovecká šunka – Zčištěné a upravené kusy svaloviny z vepřové kýty se na sucho nasolí, po proležení se namočí v roztoku želatiny a obalí se v drceném pepři. Následuje uzení, sušení a fermentace.

Sušené šunky jsou nejstaršími masnými výrobky a jejich historie zasahuje až do starého Řecka a Říma. Výroba souvisela s vhodnými klimatickými podmínkami pro daný region. Jako surovina pro výrobu převážně slouží maso vepřové, ale může být použito i maso hovězí, skopové nebo zvěřina. Z vepřového je nejvíce využita celá nevykostěná kýta, popřípadě vykostěná kýta, aby se zamezilo kažení od kosti.

Technologie výroby se odráží na specifických klimatických podmínkách, na základě kterých se můžou šunky vyrábět. Nejosvědčenějším a nejvíce používaným způsobem výroby je sušení na vzduchu, který je vhodný zejména pro jižní země a regiony (Itálie, Španělsko). Tyto šunky se vyznačují obzvláště lahodnou a jemnou chutí s lehkým ořechovým nádechem. V zemích s vlhkým a studeným podnebím jako je např. Německo, se pro výrobu používá uzení studeným kouřem, následuje sušení a zrání. Samotné sušení masa by vedlo k napadení plísněmi. Tyto výrobky mají v porovnání se šunkami sušenými na vzduchu výraznější aroma.

Prvním krokem samotné výroby je nasolení nasucho. Sůl se aplikuje na povrch masa a pomalu proniká dovnitř šunky. Při tomto kroku je nutné dodržovat nízké teploty. Výrobek se stává stabilním při dosažení vodní aktivity 0,95 a může být přesunut z chladírenských teplot do prostředí o pokojové teplotě, kde dojde k nastartování enzymatické aktivity (Po vyjmutí z chladírenských teplot může být výrobek uzen.). Po dvou dnech se teplota sníží a následuje sušení (vlastní zrání), které trvá několik měsíců. V průběhu sušení klesá hmotnost masa, vyvíjí se chuť a aroma. Silné aroma se projeví po 12 – 18 měsících.

Parmská šunka (Prosciutto di Parma) – Patří k nejznámějším a nejoblíbenějším italským specialitám. Značka Prosciutto di Parma je považována za značku chráněnou a označení Parmská šunka může nést jen šunka vyrobená v Parmě, na základě speciálního technologického způsobu a určitých surovin.

Základem je správný výběr čerstvé vepřové kýty pocházející z prasat chovaných ve vybraných oblastech Itálie a krmeny speciálním krmivem. K produkci této šunky se nejvíce používá plemeno Velké Bílé, Landrace a Duroc. Dále je důležité správné množství mořské soli, zrání šunky v klimatu parmské oblasti a dodržení správné doby zrání. Tato šunka se vyznačuje růžovou barvou měděného odstínu a výrazné vůně.