

Masné výrobky

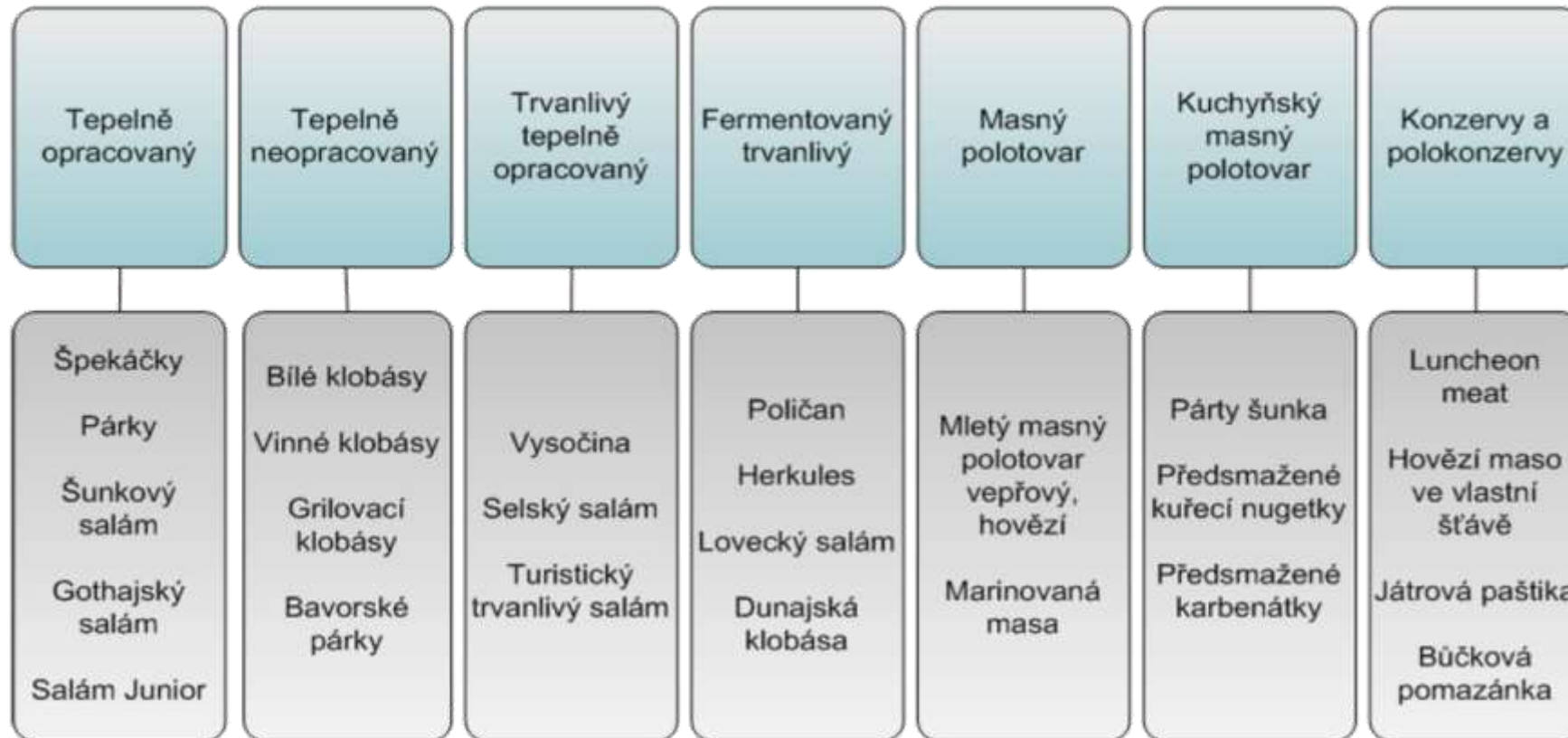
# Masné výrobky

- ❖ Potravinářské výrobky připravené z masa a jiných požitelných částí zvířat, přísad, pochutin.
- ❖ Jsou určeny k přímé spotřebě nebo k další tepelné úpravě.
- ❖ Receptury masných výrobků určují přesný podíl jednotlivých surovin v produktu.



# Rozdělení masných výrobků dle vyhlášky 264/2003 Sb.

## Masný výrobek



# Šunka podle jakosti

- **1. Jakost: Nejvyšší jakosti**
  - Nejvyšší obsah čistých svalových bílkovin
  - Použití vlákniny, škrobu, bílkovin se nepřipouští
- **2. Jakost: Výběrová**
  - Nižší obsah čistých svalových bílkovin
  - Použití vlákniny, škrobu, bílkovin se nepřipouští
- **3. Jakost: Standardní**
  - Nejnižší obsah čistých svalových bílkovin
  - Pomocné a přídatné látky **povoleny**



# Struktura masných výrobků

- ❖ **Dílo:** směs rozmělněného masa promíchaného s vodou, solí, kořením a jiné přísady. Následně se naráží do střev.
- ❖ **Spojka:** jemně mělněné vazné maso (hovězí), do něhož se míchá méně vazné maso (vepřové) s přísadami.
- ❖ **Vložka:** krájená nebo zrněná část díla, různé velké kousky masa nebo sádla, rostlinných složek, které s vmíchají do spojky. Tvoří pak mozaiku salámu
- **Párek** je tvořený pouze spojkou,
- v zrněných salámech je v nepatrném
- podílu



# Dusitanové solící směsi

❖ Toxický dusitan sodný /draselný se v masných výrobcích **téměř úplně rozloží** a přemění na jiné neškodné produkty

1. typická chuť a aroma uzenin
2. zvyšuje rozpustnost bílkovin a tím jeho schopnost vázat vodu
3. zabraňují šednutí způsobené oxidací myoglobinu, růžová barva
4. konzervační účinek- NaCl snižuje dostupnost vody pro MO,
  - omezují růst patogenních MO (jed botulotoxín)



# Technologie výroby

1. Řezání / sekání / rozměňování
2. Míchání / omílání
3. Solení / vytvrzování
4. Využití koření / přísad
5. Nádivka / plnění do střivek
6. Fermentace a sušení
7. Tepelné zpracování
8. Uzení



# Požadavky na kvalitu

- ❖ **Povrch** nesmí být narušený, zejména oslizlý, lepkavý, netypicky svraštělý nebo porostlý plísní
- ❖ **Vložka** (tj. krájená / zrněná část) nesmí z nákroje vypadávat.
- ❖ Při nakrojení **nesmí v nákroji** docházet k uvolňování vody / tuku.
- ❖ **V nákroji** nesmí být nezpracované části, tuhé kůže a kolagenní části, shluky koření nebo jiných složek
- ❖ **Chuť a vůně** musí být typická pro daný výrobek.



# nežádoucí povrchová mikrobiální kontaminace

- ❖ Nežádoucí porost
- ❖ Vlhké prostředí
- ❖ Zapáchající a se známkami rozkladu



# Baktérie Leuconostoc

- ❖ Znehodnocení masa, žluté zbarvení na chlazených bílých klobásách a uzeninách



Špatný obal, špatné zacházení



# Drobné povrchové krystaly

- ❖ Krystalizace fosfátů
- ❖ Dojem plesnivění
- ❖ Při kolísání vlhkosti i teplot



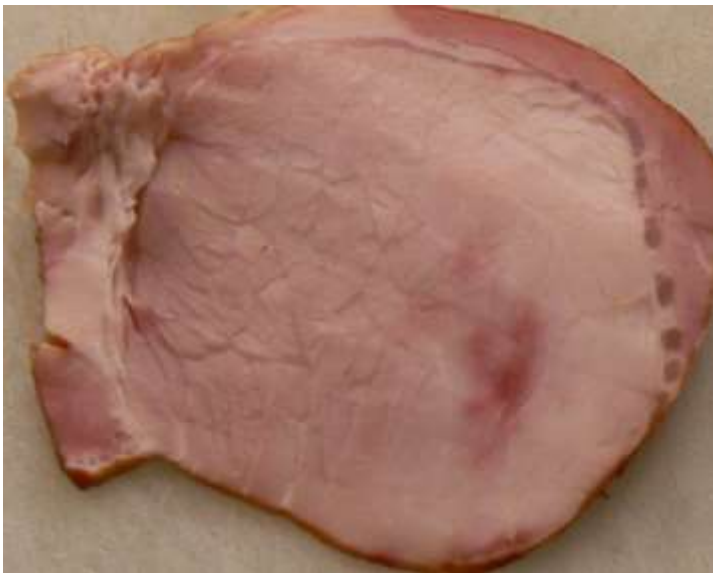
# Hydrolýza tuků

- ❖ Neřadí se mezi vady
- ❖ Tuk zkapalňuje a vytéká
- ❖ Vhodné podmínky pro plísně



# Vady vnitřního vzhledu

- ❖ **Trhlina ve vnitřku:** příliš rychlé schnutí, tvrdá a suchá kůra
- ❖ **Extravazáty:** únik krve mimo cévy  
• špatné vykrvení



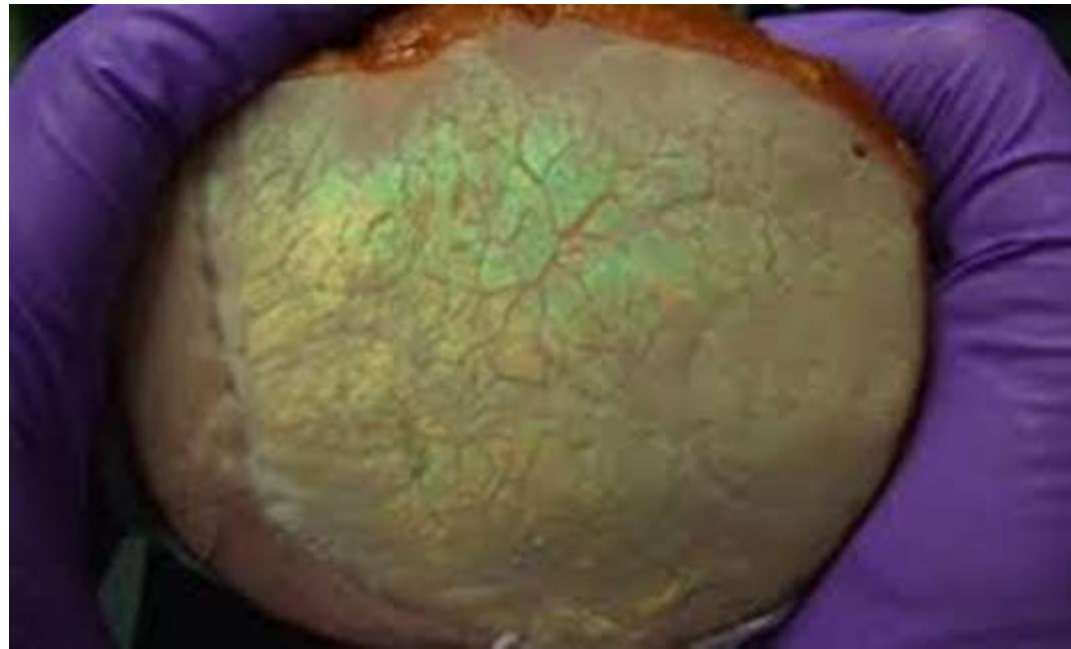
# Kroužek uvnitř salámu

- ❖ Povrch salámu je přesušený
- ❖ Střed je nedosušený
- ❖ Příčinou může být
  - nerespektování
  - rychlosti sušení



# Iridescence

- ❖ Duhové zbarvení na řezu, barevná změna zmizí při změně úhlu pohledu
- ❖ Výrobek **není zkažený**
- ❖ Souvis s vazností a tepelným opracováním





# Vady chuti a vůně

**Šunka nevhodná k lidské spotřebě:  
vůně nakyslá, povrch lehce  
šedozelený.**



**Oslizlý nákroj a nakyslá vůně**



# Vady ve složení

1. **Aktivita vody  $a_w$ :** Ve výrobku Vysočina byla zjištěna vyšší hodnota aktivity vody, než připouští příslušný právní předpis. Výrobek se spotřebiteli může jevit jako "málo vysušený".
2. **Čistá svalová bílkovina:** Výrobek Poličan obsahoval méně čisté svalové bílkoviny (svaloviny), než je stanoveno příslušným právním předpisem.

