

Uzená masa

Vše zapsat do sešitu z TER.

Uzená vepřová masa patří mezi tepelně opracované masné výrobky.

Ve všech částech výrobku musí být dosaženo tepelného účinku odpovídajícího působení teploty + 70 °C po dobu 10 minut.

Uzená masa rozeznáváme:

a) syrové uzené maso

– rozumí se části VL II s kostí nebo bez kosti, vybrané, upravené, nasolené nebo namasírované.

Po proležení se vkládají do udíren.

Příklady: uzená šunka s kostí, uzená krkovička, uzené plecko.

b) vařené uzené maso

– používají se uzená masa syrová vybraná tak, aby měla stejnou váhu, po uzení se tepelně opracovávají krátkodobým záhřevem při bodu varu a poté se dováří do měkka při 75 – 80 oC

Dodávají se do prodeje upravené tak, aby se mohlo přímo konzumovat.

Příklady: vařená uzená krkovička, vařená uzená pečeně

Uzená masa syrová a uzená masa vařená se vyrábějí z masa jakostních mladých prasat.

Technologie výroby

Správná technologie uzených mas spočívá v:

- nástřiku,
- masírování,
- uskladnění,
- uzení
- následném skladování.

Důležité je dodržení teplot při opracování, uzení, skladování a dopravě.

Technologie výroby

Masa musí být nasolená nebo naložená a proležená. Maso z kádí se vyveze k udírně a polije se teplou pitnou vodou a nechá se prohřát.

Nahřátím proleželého masa v teplé vodě před uzením se sleduje lepší vybarvení v nákroji i na povrchu u vyuzeného masa, mírné odsolení.

Prohřáté kusy masa se pověsí na háčky a po odkapání a oschnutí se vkládají do udírny.

Doba uzení závisí na druhu a velikosti kusů masa.

Trvá 2 až 4 hodiny při 50 – 80 °C.

Senzorické požadavky na uzená masa:

- Konzistence
 - v uceleném kusu pevná, soudržná, nesmí se oddělovat na jednotlivé svaly
- Vzhled v nákreji
 - výrobek na řezu barvy odpovídající druhu použitého masa, jednotlivé svaly patrné, ojedinělá menší ložiska tuku na řezu jsou přípustná
- Vůně a chuť - typická pro uzené maso, přiměřeně slaná