

Technologie zpracování živočišných tuků

Způsoby získávání živočišných tuků
(škvaření, tavení)

Tuková tkáň se těží:

- na porážkové lince (př. plsní sádlo),
- při úpravě masa na bourárně.

Při těžení vepřového sádla je **výtěžnost 14 – 17%** syrového sádla a z toho:

- sádlo hřbetní (10 – 13 %),
- sádlo plsní (2 %),
- střevní sádlo (2 %)

Surovina musí splňovat tyto požadavky:

- uznání při veterinární prohlídce - požitelná,
- nesmí být znečištěná (střevní obsah apod.),
- bez nežádoucího pachu, chuti a barvy,
- bez zbytků krve,
- roztřídění na jednotlivé druhy,
- oddělení netukových částí,
- omytí suroviny chladnou vodou,
- je třeba zajistit důkladné zchlazení.

Získávání a úprava tukové tkáně závisí na jejím dalším využití:

- přímo jako surovina v **kulinářství** (syrové sádlo),
- jako **součást masných výrobků** (spojka mletých masných výrobků, vložka – špekáčky, součást rolád aj.),
- jako surovina pro uzenou slaninu,

Hlavní způsoby získávání živočišných tuků jsou:

- **tavení** = odborné pojmenování pro způsob, kterým se získává čistý tuk z tukové tkáně při teplotě do 100°C,
- **škvaření** = odborné pojmenování pro způsob, kterým se získává čistý tuk z tukové tkáně za teploty nad 100°C.

TAVENÍ

- tavení loje ➡ surovinou je syrový lůj,
- lůj se taví **dvěma způsoby**:
 - **suchou** cestou = *v duplikátorových kotlích,*
 - **mokrou** cestou = *na kontinuální aparatuře.*

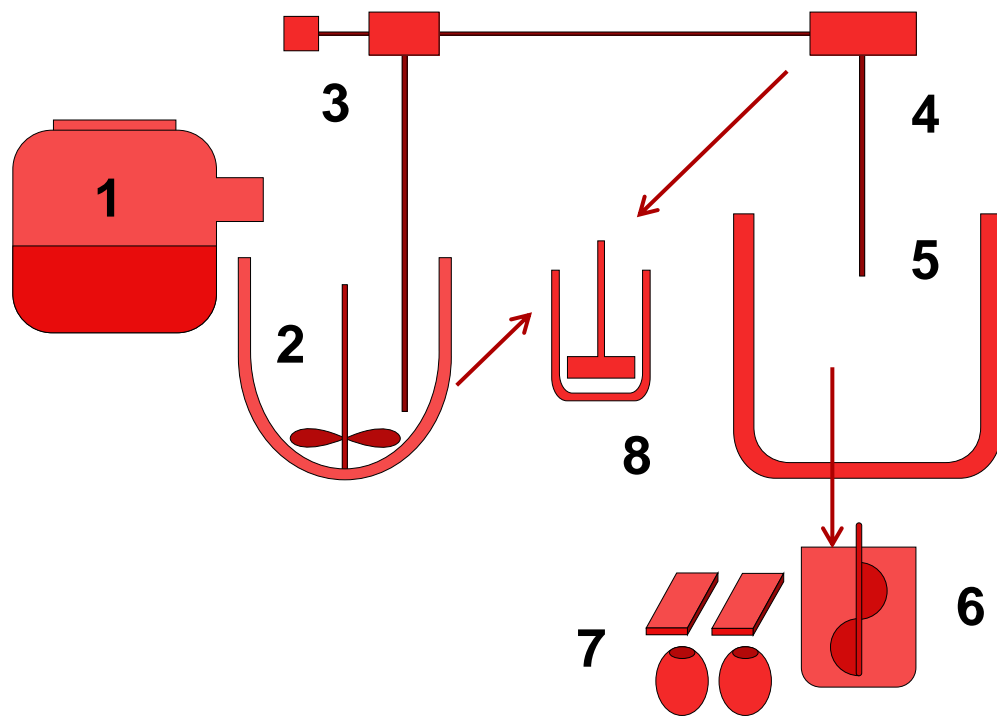
TAVENÍ SUCHOU CESTOU

- očištění loje od masitých částí, vnitřností apod.,
- rozřezání loje na řezačce (8 mm) - **1**,
- vložení do duplikátorového kotle (**2**) = vytavení loje,
- Přečerpání (**3**) přes síta (**4**) do ustalovacích tanků (**5**),
- sedimentace loje při 60 – 65 °C (3 hodiny),
- čistý tuk se vypustí do chladičího tanku (**6**),
- plnění do expedičních nádob (**7**),
- škvarky z ustalovacích tanků se lisují na hydraulickém lisu (**8**).

ZPŮSOBY ZÍSKÁVÁNÍ ŽIVOČIŠNÝCH TUKŮ

TAVENÍ SUCHOU CESTOU

Obr. 1

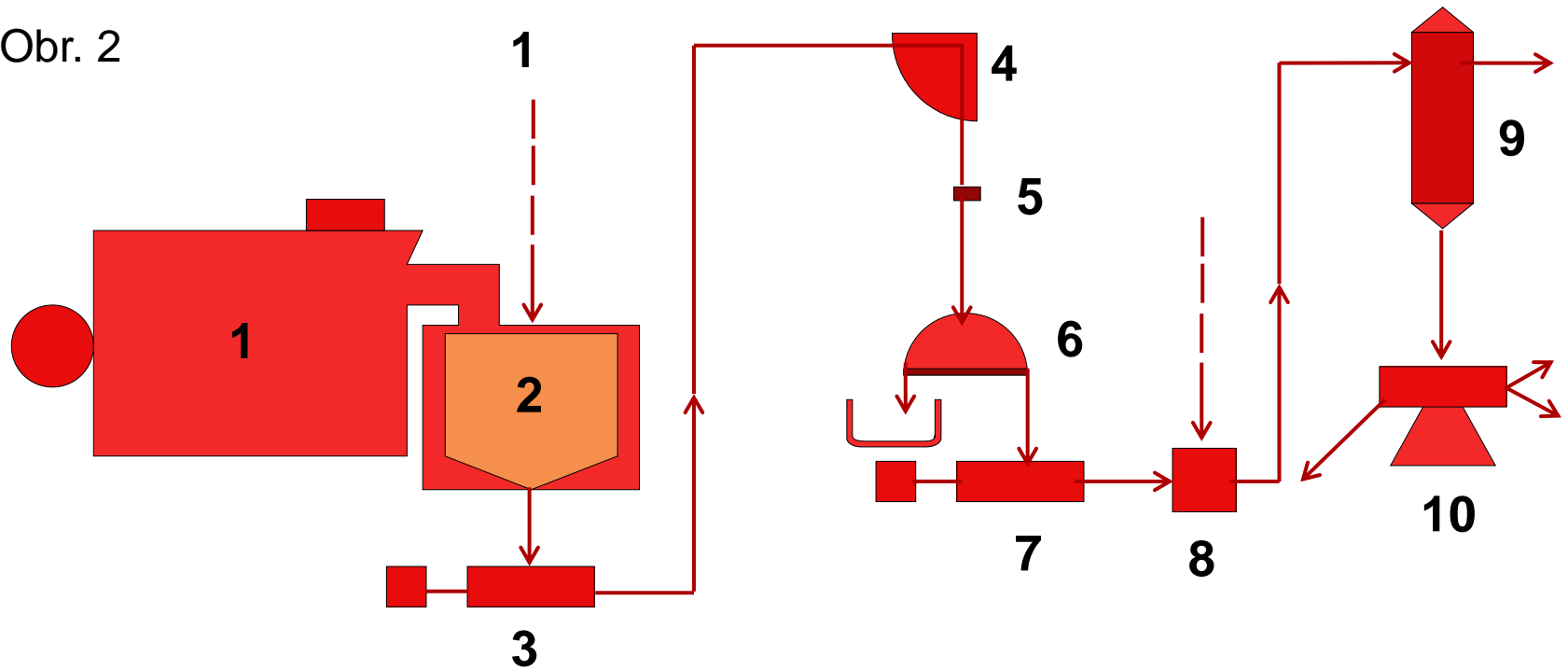


TAVENÍ MOKROU CESTOU

- moderní způsob zpracování tuku,
- nepřetržitý provoz (Centriflow de Laval),
- syrový lůj do řezačky (8 mm) - **1**,
- rozmělnění tuku teplou vodou,
- kašovitá směs do vytápěné nádrže (50 °C) - **2**,
- Čerpadlem (**3**) do dezintegrátoru (**4**),
- přechod tuku přepážkami (**5**) do odstředivky (**6**),
- po oddělení škvarků čerpadlem (**7**) do předehříváče (**8**),
- přes dezodorátor (**9**) do odstředivky (tuk + voda) - **10**.

TAVENÍ MOKROU CESTOU

Obr. 2



ŠKVAŘENÍ

- škvaření sádla ➡ surovinou je tuková tkáň prasat,
- sádlo se škvaří **dvěma způsoby**:
 - **suchou** cestou = *v duplikátorových kotlích,*
 - **mokrou** cestou = *na kontinuální aparatuře.*

ŠKVAŘENÍ SUCHOU CESTOU

- postup je jako při tavení loje,
- liší se teplotou – při škvaření se využívají teploty nad 100 °C, škvaření trvá 2 – 3 hodiny,
- syrové sádlo hřbetní a plsní se řeže na řezačce s otvory o průměru 20 mm,
- syrové sádlo střešní se řeže řezačkou s otvory o průměru 14 – 16 mm,
- škrabky z kruponů se škvaří odděleně.

ŠKVAŘENÍ MOKROU CESTOU

- Je to moderní a kontinuální metoda získávání čistého tuku,
- postup škvaření sádla mokrou cestou je stejný jako postup tavení loje mokrou cestou,
- používají se různé kontinuální linky – např. švédské zařízení Centriflow de Laval.

ZPŮSOBY ZÍSKÁVÁNÍ ŽIVOČIŠNÝCH TUKŮ

OTÁZKY

1. Jaké požadavky musí splňovat surovina před zpracováním a jak se dále tuky využívají?
2. Jaké jsou hlavní způsoby zpracování tuků?
3. Popište mokrou cestu tavení loje.
4. Popište suchou cestu škvaření sádla.