



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35

Obor: 65-41-L/01 Gastronomie

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Předmět: Potraviny a výživa

Ročník: druhý

Téma: Technologie v souvztažnosti s
předmětem Potraviny a výživa

Vypracoval: Ing. A. Říhová

Materiál: VY_32_INOVACE_328

Datum: 5.12.2012

Anotace: Vepřové maso



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Vepřové maso

- má bledě růžovou barvu, jemné vlákno, je **tučnější** (platí: čím více tuku, tím méně bílkovin), slanina je pevná, bílá, jemná
- ideální porážková hmotnost **do 100 kg**, **selata 10 kg**, **pečenáči 50-70 kg** (sádelnatá prasata nad 200 kg – 60 % tuku)

Vady mas:

---> stresem zvířat před porážkou ---> maso ztrácí šťavnatost, křehkost, jemnost

---> na průmyslové zpracování

PSE = světlý, měkký, vodnatý (především u VM)

DFD = tmavé, tuhé, suché (především u HM)

- na jatkách se poražená prasata **půlí i dále bourají**

Zrání masa

3 stádia posmortálních změn:

Před rigorem mortis – v okamžiku smrti ve svalovině max. glykogenu a ATP, hodnota pH (6,9-7,2), zastavení přísunu O₂, díky chybějícímu krevnímu oběhu není obsah glykogenu doplňován, nastává tedy **anaerobní glykolýza**- jejíž produktem je kyselina mléčná – **snižuje pH 5,5** dochází ke kontrakci svaloviny (zasouvání vláken aktinu a myosinu)

Rigor mortis – po vyčerpání zásob ATP vzniká aktinomyosin, což se projeví navenek posmrtnou ztuhlostí, pH nízké (kys. mléčná, CO₂, kys. fosforečná) – projeví se ztuhlostí (neschopnost vázat vodu)

Zrání masa - nízké pH aktivuje proteázy, uvolňuje se ztuhlá svalovina a zlepšují se vlastnosti masa – křehne, vytváří se chuť a aroma

Tržní druhy VM:

I. Panenka – minutky

Pečeně (karé, kotleta) – minutky, peče, dusí

Kýta – minutky (přírodní i smažené řízky), šunka, event. peče

II. Krkovička – peče, řízky, dusí

Plec – dušení, pečení

Bůček (přední) – pečení, lze nadívat, do mletých mas

III. Zadní část bůčku – mleté maso, jaternice, tlačanky

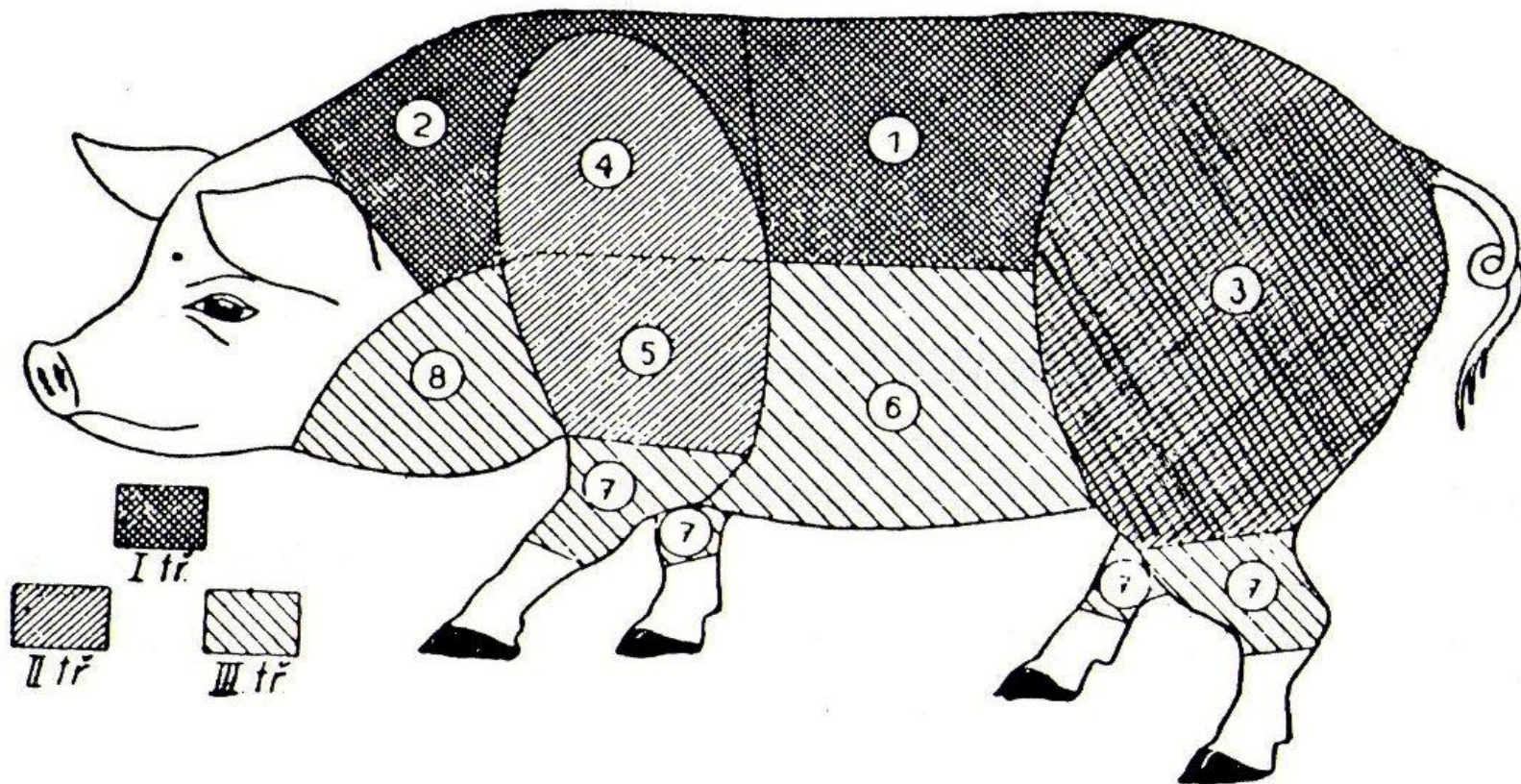
Koleno, hlava, nožičky – vaření (rosoly, huspeniny, tlačanky, jaternice, ovar)

Ocásek s křížovou kostí – vaří, peče

Úkol:

Ke každé části napište alespoň 2-5 názvů pokrmů, při jejichž přípravě se maso použije.

Vycházejte ze znalostí TEC, praktických zkušeností, Receptur teplých pokrmů a internetu.



Dělení vepřového masa

Maso I. třídy:

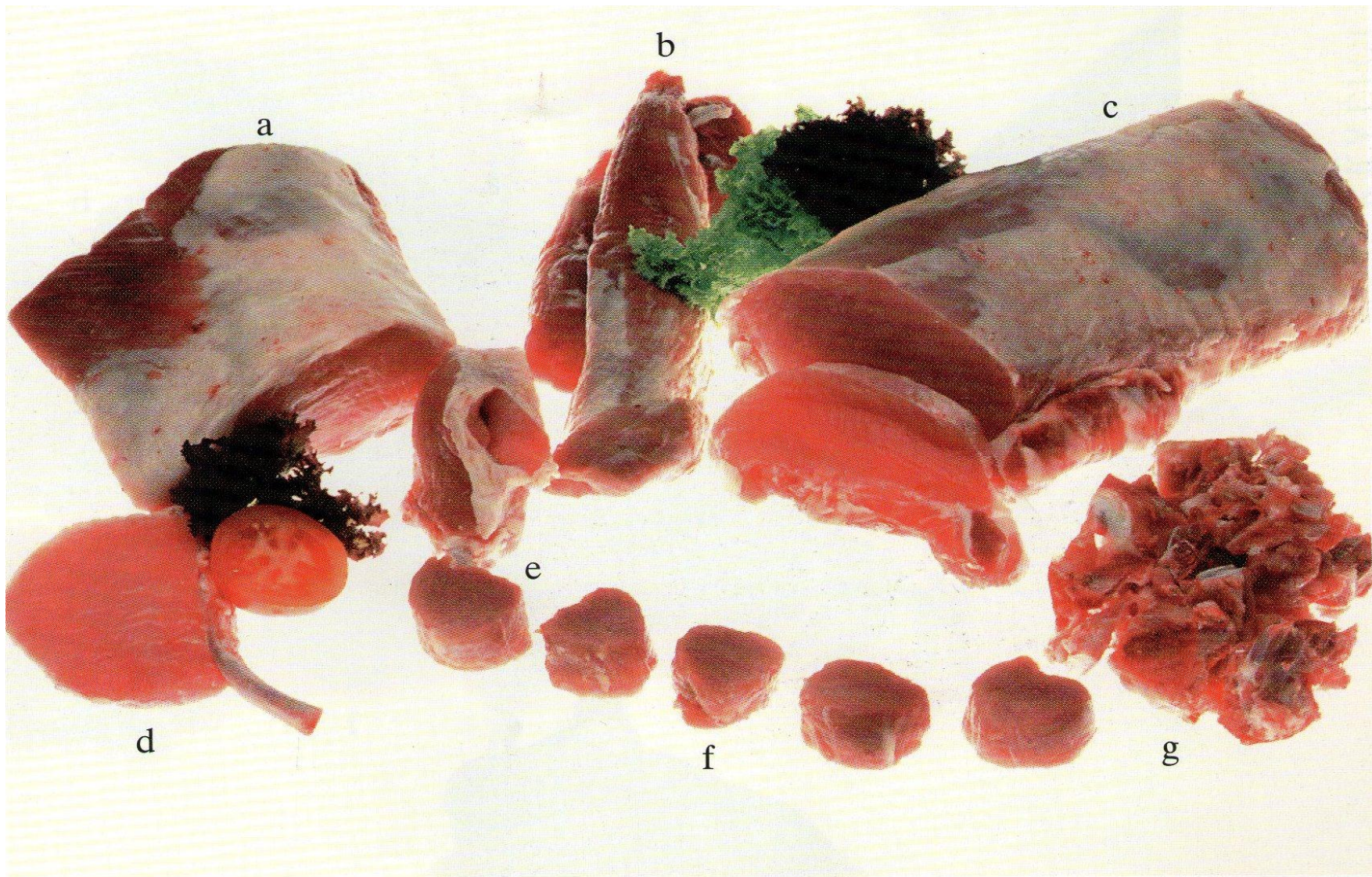
1. Pečínka
2. Krkovička
3. Kýta (šunka)

Maso II. třídy:

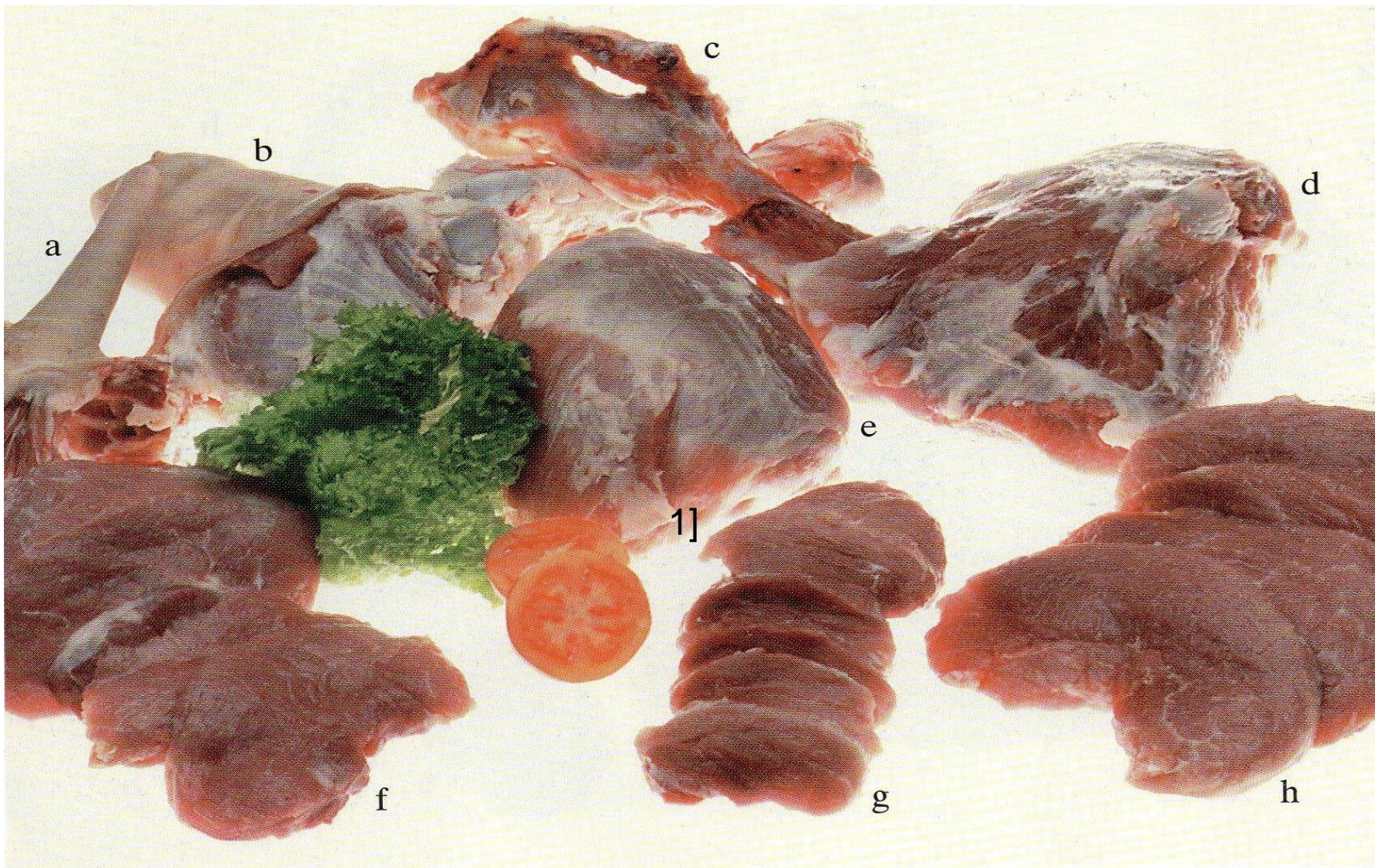
4. Plecko
5. Ramínko

Maso III. třídy:

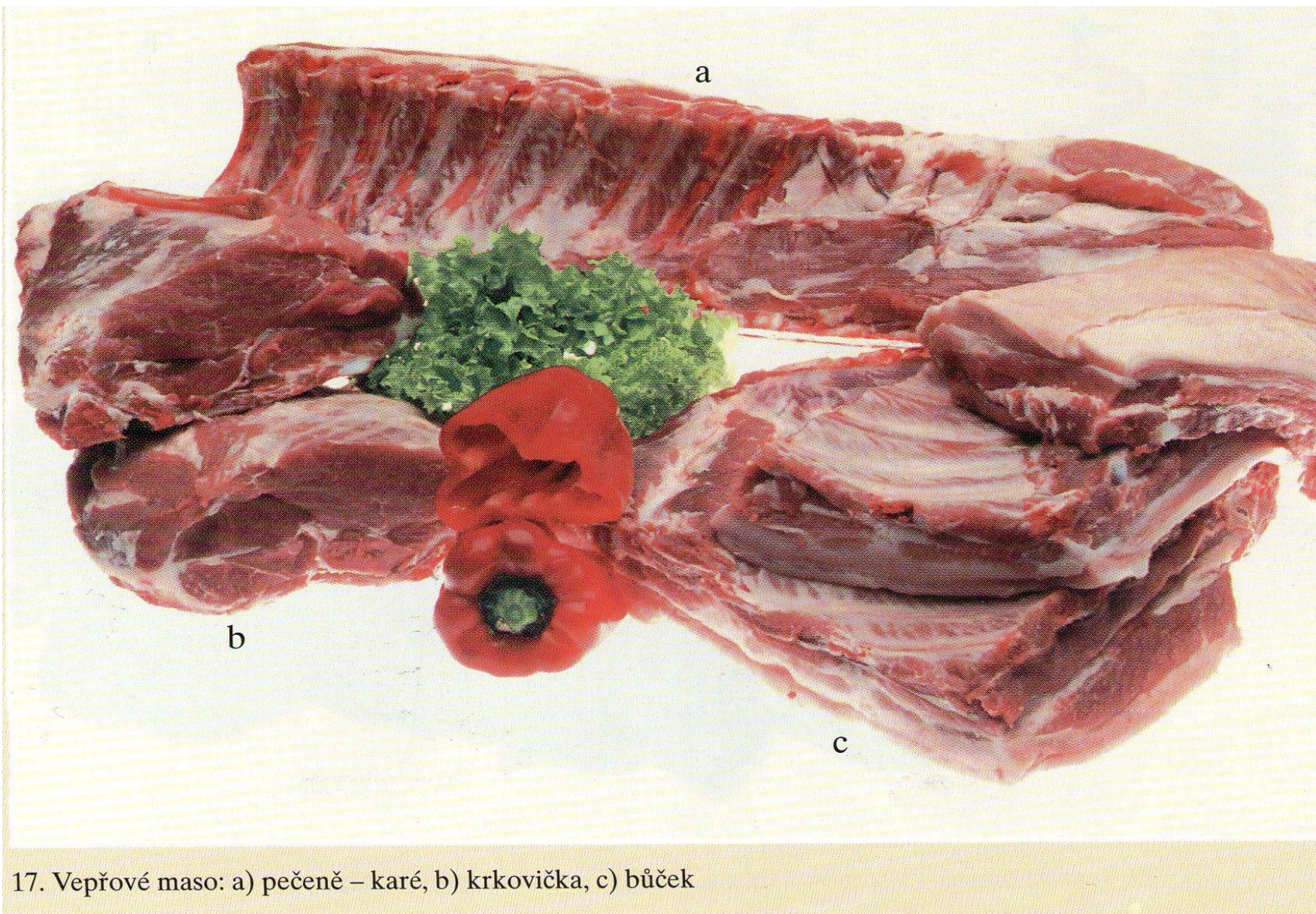
6. Bůček (podbřišek)
7. Kolínka
8. Lalok



18. Vepřové maso: a) vepřová pečeně – horní část od krkovice, b) panenská svíčková, c) pečeně od panenky, d) kotlet – žebírka, e) kotlet před plněním, f) medailonky, g) kosti sekané od pečeně



15. Vepřové maso: a) ocásek, b) koleno s kostí, c) pánevní kost, d) spodní šál, e) velký ořech, f) malý ořech, g) váleček – medailonky, h) vrchní šál – steaky



17. Vepřové maso: a) pečeně – karé, b) krkovička, c) bůček



19. Vepřové vnitřnosti – droby: a) hlava, b) sádlo vnitřní, c) nožičky, d) jazyk, e) játra, f) ledvinky, g) ledvinky půlené

[1] VODOCHODSKÁ, Libuše, ŠTĚPÁNEK, Karel. *Technologie v kostce*. Vydání první. Úvaly: Ratio.

[2] SEDLÁČKOVÁ, Hana. *Technologie přípravy pokrmů 3.: Učebnice pro střední odborná učiliště*. Vydání první. Praha: Fortuna, 2000. ISBN 80-7168-737-5

[3] KOLAŘÍKOVÁ, Jana. *Potraviny a výživa 1. díl: Učebnice pro střední odborná učiliště*. Probulov 20, PSČ 398 07: Orlík, 1994.

[4] ČEPIČKA, Jaroslav a kolektiv. *Obecná potravinářská technologie*. Vydání první. Praha: VŠCHT Praha, 1995. ISBN 95-164-19/95.