##### Klasické členění masných výrobků (MV)

- původně z důvodu konzervace masa, nyní pestrost sortimentu, který se neustále mění (dovoz)

- vyrábí se z H, V, T, S, D, Z, R masa různých přísad a pochutin --- upravují se vařením, uzením, pečením nebo jsou syrové (čajovky)

- posuzujeme vzhled povrchu a nákroj

- uzené maso - díl, lák, uzení x uzenina - masová směs mělněná na různou hrubost dle výrobku

1. Drobné masné výrobky
* jsou po naražení většinou oddělené 50-100g (sponování, převazování, přetáčením) – vuřty, špekáčky, lahůdkové párky, spišské a ostravské klobásy
* ohříváme, opékáme.
1. Měkké salámy
* tyčové (šunkový, gothajský, Junior)
* točený (slovenský, kabanos, česnekový)
* vysoký podíl vody - rychlá spotřeba
* využíváme ve SK, vložka do polévek, omáček, bezmasé pokrmy.
1. Trvanlivé masné výrobky – tepelně opracované a tepelně neopracované
	* TOV – výroba jako měkké salámy + sušené – Turistický, Vysočina, Inovecký, Selský
	* TNV – pouze uzení studeným kouřem (20°) + vysoušení (fermentace - aroma) – Lovecký, Poličan, Herkules
	* ve SK
2. Speciální – rozmanitá, pracněji vyráběná skupina
	* upravená vepřová pečeně (cikánská a debrecínská)
	* záviny a rolády (bůčkový závin)
3. Vařené výrobky
	* produkty zabíjačky (jitrnice, jelita, tlačenky)
	* rychle se kazí
4. Pečené výrobky
	* Sekaná, prejty, haše - rychle se kazí
5. Uzená masa
* syrová - po nasolení se udí 1-3 hodiny (60ºC)
* vařená - po nasolení se udí a dále dováří do měkka
* vepřová masa (moravské uzené, anglická slanina, jazyk, drůbež, pražská šunka)
1. Ostatní masné výrobky – prodávané v syrovém stavu (vinné klobásy, bílé klobásy, huspenina)
2. Polokonzervy, konzervy
* polokonzervy = marinované syrové maso (ryb) v kyselém nálevu, dochází k enzymatickým změnám bílkovin, jež se stávají stravitelnými, omezená trvanlivost
* konzervy = sterilizace při teplotě nad 100ºC (i opakovaně), zničí MO, trvanlivost 1-2 roky

Složení MV:

1. maso – H, V, T, D, R, Z – rozprátované na hrubo nebo na jemno
2. špek – mozaika
3. sůl - kuchyňská i dusitanová, dusičnanová ( Praganda)
4. koření – paprika, pepř, kmín, víno, byliny, chilli
5. ostatní – olivy, veka, sýr

Studijní materiál pro žáky.

#### Obalové materiály v masném průmyslu

I. Technologické druhy obalů

##### Přírodní obaly (skopová střívka)

* zcela stravitelné
* kopírují tvarové změny výrobku
* absorbují složky kouře
* nevýhoda
	+ nutnost jejich čištění před použitím
	+ vyšší možnost mikrobiální kontaminace
* obecně – přírodních střev celkově málo

##### Klihovková střeva – na přírodní bázi

* pro výrobu trvanlivých salámů
* propouštějí složky kouře i vodní páru
* pro výrobu párků, točených salámů

##### Umělá střeva

1. Celulózová (celofánová) střeva
	* elastická (např. u drůbežích párků s pruhem)
	* propustná pro vodní páru, kyslík a kouř
	* lakováním a vrstvením propustnost značně omezena
	* loupatelná
2. Nátronová střeva
	* základní složka – papír kombinován s dalšími materiály
	* použití jako klihovková střeva
3. Textilní střeva
	* dobrá prostupnost pro udící kouř
	* lněná střeva či střeva z akrylových pryskyřic
	* estetické hledisko
4. Plastické hmoty
	* vhodné pro výrobky tepelně opracované ve vodě nebo vodní páře
	* játrové salámy – polyamid
	* dušené šunky, tlačenky – polyethylen
	* kombinované fólie polyvinylidenchlorid, polyester
	* některé druhy platových obalů vnitřně lakovány
	* výhody: snadná loupatelnost, zabránění ztrátě vody odparem
	* nevýhody: nepropustnost pro udící kouř, zdravotní stránka – přítomnost cizorodých látek (ftalátů) – látek, které mají za úlohu změkčovat umělé hmoty, dobře se kumulují v tucích a se rozpouštějí v alkoholu. Je to karcinogen, způsobuje neplodnost.

Studijní materiál pro žáky.