

Maso

- přichází na trh
 - syrové
 - upravené
 - uzenářské zboží
 - masové konzervy a polokonzervy
- všechny části těl živočichů, které se hodí k lidské výživě
- kosterní svalovina
- tkáně využívané k výživě:
 - nervová tkáň
 - mozek – vysoký obsah cholesterolu a fosfolipidů
 - pojivová tkáň
 - šlachy, kloubní vazy, povázky – hodně kolagenu – želatina – elastické vazivo – nestravitelný elastin – odstraňuje se, chrupavky přítomnost v mase nežádoucí, kostní dřev - morkové kosti
 - tuková tkáň
 - množství i složení závisí na mnoha faktorech
 - lůj
 - tuk z hovězího dobytka, ovcí a koz (nasycený – C16, C18)
 - použití především v průmyslu
 - sádlo
 - tuk prasat a koní (více nenasycených mastných kyselin)
 - vepřové sádlo
 - hřbetní sádlo
 - uložené kolem páteře – nejkvalitnější sádlo
 - plsní sádlo
 - po vnitřních stěnách dutiny břišní – méně kvalitní
 - škvařené sádlo
 - hřbetní, plsní
 - vady
 - tmavší barva, žluklost, lojovitost, pachy, nečistoty a zbytky vyškvařené tkáně
 - svalová tkáň
 - hladká, srdeční, příčné pruhované
 - krev
 - vedlejší jatečný produkt
 - přímo jako potravina nebo jako složka některých mastných výrobků
 - zdroj:
 - plnohodnotných bílkovin
 - vitamínů (skupina B)
 - minerálních látek (dobře využitelné Fe)
 - vegetariáni obtížně naplní RDI (DDD – doporučená denní dávka) Fe, B12
 - maso většině lidí chutná

- vysoký obsah tuku je nežádoucí
- kvalita masa závisí na:
 - plemeni, krmení, způsobu použití zvířat, technologii chovu, pohlaví, zdravotním stavu, stáří zvířete (jatečné zralosti, porážkové vlastnosti), stavu výživy zvířete, vlivu okolí, stavu zvířat před porážkou, péče maso po porážce, části těla
- velká jatečná zvířata
 - jatečný skot
 - býci, voli, jalovice, krávy
 - mladý skot
 - mladý býk
 - jatečná telata
 - jatečná prasata
 - jatečné ovce – jehňata, bahnice, berani a skopci
 - jatečné koně a hřibata
 - jatečné kozy a kůzlata
- vady masa
 - znečištění masa, provázené MKO infekcí
 - barevné skvrny
 - plesnivění masa
 - cizí pachy, samčí pach
 - zapaření – kyselý pach, zelená barva
 - hniloba masa
 - osliznutí (povrchová hniloba)
 - hluboká hniloba
 - napadnutí cizopasníky
 - svalovec
 - tasemnice
 - vepřové
 - PSE – bledé, měkké, vodnaté
 - DFD – tmavé, tuhé, suché
 - Hovězí
 - DCB – hovězí maso tmavé na řezu
 - Obdoba DFD u vepřového
- Maso
 - Výsekové maso
 - Kostí
 - Drobtý
 - Syrové sádlo, lůj
 - Krav
 - Mleté maso
 - Králík
 - Králičí maso
 - Maso zvěře ve farmovém chovu
 - Zvěřina
- Droby

- Plíce, srdce, játra, jazyk, sletina, ledvinky, mozek dršťky,..
- Maso hovězí
 - Pořadí jakosti: volí --- jalovice – krávy --- býci --- starší býci
 - Přední
 - Hrudí, žebra, kliška
 - Nižší kvalita
 - Zadní
 - Kýta, plec, svíčková, roštěnec
 - Vyšší jakost
 - Nejakostnější je maso svíčková a následuje roštěnec
- Telecí maso
 - Vodnatější a méně tučné
 - Kýta, pečeně, plec, hrudí
- Vepřové maso
 - Barva bledší než u hovězího
 - Svalovina prorostlá tukem
 - Pečeně – kotlety, kýta, krkovička, plec
 - Vnitřnosti
 - Játra, srdce, plíce
- Skopové
 - Červené až tmavočervené zbarvení
 - Charakteristická chuť a vůně
- Kozí
 - Světlejší jak skopové, lepkavé podkožní vazivo, často zapáchá kozinou
- Maso z jehňat a kůzlat
 - Jehňata do 12 měsíců
 - Kůzлата do 5 měsíců
- Koňské maso
 - Výrazně červené, dlouhá tvrdá vlákna
 - Char. nasládlá chuť
- Kostí
 - Morkové řidké, z noh s řídkým morkem harfy, kosti z hovězích hlav a ostatní kosti
- Krev
 - Významná složka uzenářských výrobků
 - 16 – 18% bílkovin
- střeva
 - obaly pro uzenářské výrobky
 - hovězí, vepřová, méně skopová
 - střeva umělá
 - pergamenová, papírová, cutisinová
- králičí maso
 - světlé s malým obsahem tuku
- nutrie
 - podobné králičímu, vyšší obsah tuku
- **masné výrobky**

- tepelně opracované
 - tepelný účinek odpovídající působení teploty 70 st.C po dobu minimálně 10 minut
- tepelně neopracované
- trvanlivý tepelně opracovaný
- trvanlivé tepelně fermentované
 - zrání, sušení, uzení
 - s minimální trvanlivostí 21 dní při teplotě skladování do 20 st.C
- masné polotovary
 - tepelně neopracované upravená masa nebo směsi mas, popř. dalších surovin určené k tepelné kuchyňské úpravě
- kuchyňské masné polotovary
 - konzervy
- polokonzervy
- 1. drobné masné výrobky
 - párky, jemné párky
 - špekáčky
 - různé klobásy
- 2. měkké salámy
 - točené a tyčové
 - jemně mělněné – jemný salám, junior
 - jemně mělněné s vložkou kostek špíčku – točený, český
 - jemně mělněný s hrubosekaným masem – šunkový
- 3. trvanlivé masné výrobky
 - vyuzeny studeným nebo horkým kouřem a vysušeny: turistický, lovecký, vysočina
 - tepelně neopracované – zrání – hercules
- 4. speciální masné výrobky
 - tepelně neopracované výrobky
 - čajovky, métský salám
- 5. vařené výrobky
 - určeny k rychlé spotřebě
 - tlačanky
 - tmavé a krvavé
 - jaternice
 - jelítka
 - játrové výrobky
 - taliány
- vady uzenin
 - jak u syrového masa
 - zelenání, šednutí
 - nepřiměřený obsah vody a kuchyňské soli
 - nejčastější vady konzerv
 - bombáže, mapování (koroze), deformace
- zvěřina
 - ve srovnání s masem jatečných zvířat:

- vyšší obsah bílkovin
- nižší obsah tuku
- vyšší obsah vody
- vyšší obsah minerálních látek a vitamínu A, jemnější vlákna, barva tmavší, zvláštní aroma
- druhy:
 - srstnatá nízká – divoký králík
 - srstnatá vysoká – srnec
 - černá – divoké prase
 - pernatá – bažant, koroptev, křepelka
 - vodní – divoké husy a kachny
- nejjakostnější:
 - pernatá na hrudi
 - ostatní – na hřbetě a kýtách

Drůbež

- všechny druhy domestikovaných ptáků
- drůbež dělíme na:
 - hrabavou:
 - kur domácí (kuřata, kapouni, slepice, kohouti, brojleři – masná plemena – vykrmují se něco nad 1 kg, pulardi – masné plemeno – zabitě před pohlavní dospělostí), krocán, krůta, perlička, páv, křepelka