

Obsah

| | |
|---|-----------|
| 1 Rozrábanie jatočne opracovaných tiel zvierat..... | 7 |
| 1.1 Delenie a triedenie bravčového mäsa | 8 |
| 1.1.1 Delenie bravčového mäsa pre výsek | 8 |
| Kostenie bravčového stehna..... | 10 |
| Kostenie bravčového pleca..... | 10 |
| 1.1.2 Triedenie bravčového mäsa pre výrobu | 14 |
| 1.2 Delenie a triedenie hovädzieho mäsa..... | 16 |
| 1.2.1 Delenie hovädzieho mäsa pre výsek | 16 |
| 1.2.2 Triedenie hovädzieho mäsa pre výrobu | 22 |
| 1.3 Delenie a triedenie tel'acieho mäsa | 23 |
| 1.4 Delenie a triedenie baranieho a jahňacieho mäsa | 26 |
| 1.5 Delenie a triedenie kozieho a kozl'acieho mäsa | 28 |
| 1.6 Delenie mäsa domácich nepárnokopytníkov | 29 |
| 2 Mechanicky separované mäso..... | 29 |
| 2.1 Vlastnosti MSM..... | 30 |
| 2.2 Požiadavky na surovinu..... | 31 |
| 2.3 Spôsoby výroby MSM..... | 32 |
| 2.4 Požiadavky na výrobu a používanie nízkotlakového MSM | 36 |
| 2.5 Použitie MSM pri výrobe mäsových výrobkov | 38 |
| 3 Funkčné prísady najčastejšie využívané pri výrobe mäsových výrobkov | 39 |
| 3.1 Pitná voda..... | 39 |
| 3.2 Soľ..... | 40 |
| 3.3 Dusitany a dusičnany | 41 |
| 3.4 Fosforečnany..... | 43 |
| 3.5 Mliečnany (Laktát)..... | 45 |
| 3.6 Glukano-delta-laktón (GdL) (E 575)..... | 46 |
| 3.7 Kyselina citrónová (E 330) | 47 |
| 3.8 Hydrokoloidy – zahusťovadlá..... | 47 |
| 3.8.1 Xantánová guma (E 415)..... | 48 |
| 3.8.2 Guarová guma (E 412)..... | 48 |
| 3.8.3 Karagén (E 407) | 48 |
| 3.8.4 Karubín (E 410)..... | 49 |
| 3.9 Prídavné látky obsahujúce bielkoviny..... | 50 |
| 3.10 Koreniny a rastlinné extrakty | 58 |
| 3.11 Hydrolyzované rastlinné bielkoviny | 59 |
| 3.12 Farbivá využívajúce sa pri výrobe mäsových produktov | 60 |
| 3.12.1 Najčastejšie používané farbivá v mäsovom priemysle | 60 |
| 3.13 Emulgátory | 62 |
| 3.14 Algináty (E401 – E405) | 63 |
| 4 Základné delenie mäsových výrobkov..... | 64 |
| 5 Technologické operácie pri výrobe mäsových výrobkov..... | 65 |
| 5.1 Všeobecná charakteristika mletia..... | 65 |
| 5.2 Všeobecná charakteristika plnenia mäsového diela do obalov (narážanie)..... | 71 |
| 5.3 Technologické obaly používané pri výrobe mäsových výrobkov..... | 72 |
| 5.4 Tenderizovanie, masírovanie, tumblovanie (mechanická aktivácia bielkovín)..... | 74 |
| 5.5 Všeobecná charakteristika údenia..... | 75 |
| 5.5.1 Technologické vlastnosti údiarenského dymu | 77 |
| 5.5.2 Rozvoj dymovej farby | 78 |

| | | |
|-------------|---|------------|
| 5.5.3 | Rozvoj dymovej arómy a chute..... | 78 |
| 5.5.4 | Tekutý dym | 79 |
| 6 | Technológia výroby mäkkých mäsových výrobkov | 80 |
| 6.1 | Charakteristika a druhy mäkkých mäsových výrobkov | 80 |
| 6.2 | Operácie technologického postupu výroby mäkkých mäsových výrobkov | 81 |
| 6.3 | Napučiavanie (solubilizácia) bielkovín – aktivácia bielkovín..... | 81 |
| 6.4 | Výroba tepelne opracovaných mäsových výrobkov – párkov | 83 |
| 6.4.1 | Výber surovín..... | 83 |
| 6.4.2 | Technológia výroby..... | 91 |
| 7 | Technológia výroby trvanlivých mäsových výrobkov | 104 |
| 7.1 | Výroba trvanlivých tepelne opracovaných mäsových výrobkov | 104 |
| | Operácie technologického procesu výroby trvanlivých tepelne opracovaných mäsových výrobkov sú:..... | 104 |
| 7.1.1 | Výber suroviny | 105 |
| 7.1.2 | Výber funkčných prísad a korenín | 106 |
| 7.1.3 | Mletie surovín a miešanie mäsového diela | 106 |
| 7.1.4 | Plnenie, sušenie, údenie a tepelné opracovanie..... | 107 |
| 7.2 | Výroba trvanlivých tepelne neopracovaných mäsových výrobkov (fermentovaných) | 107 |
| | Operácie technologického procesu výroby trvanlivých tepelne neopracovaných mäsových výrobkov sú:..... | 108 |
| 7.2.1 | Výber surovín..... | 108 |
| 7.2.2 | Výber technologických pomocných látok..... | 112 |
| 7.2.3 | Príprava mäsového diela a plnenie..... | 118 |
| 7.2.4 | Fermentácia a sušenie (zrenie)..... | 121 |
| 8 | Technológia výroby sušených mias..... | 134 |
| 8.1 | Výber a príprava suroviny | 134 |
| 8.2 | Výber technologicky pomocných látok (funkčných prísad)..... | 136 |
| 8.3 | Solenie..... | 137 |
| 8.3.1 | Solenie na sucho..... | 137 |
| 8.3.2 | Solenie v náleve | 138 |
| 8.3.3 | Solenie nastrekovaním | 139 |
| 8.4 | Údenie, zrenie a sušenie | 139 |
| 9 | Technológia výroby solených mias | 140 |
| 9.1 | Technológia výroby surových solených mias..... | 140 |
| 9.1.2 | Výber suroviny | 140 |
| 9.1.3 | Údenie | 141 |
| 9.1.4 | Mikroflóra soleného a lákovaného mäsa..... | 141 |
| 9.2 | Technológia výroby tepelne opracovaných solených mias | 142 |
| 9.2.1 | Výber suroviny..... | 143 |
| 9.2.2 | Výber funkčných prísad | 143 |
| 9.2.3 | Technologický postup výroby | 145 |
| 9.3 | Technológia výroby tepelne opracovaných slanín..... | 146 |
| 9.4 | Technológia výroby údenej slaniny | 146 |
| 10 | Technológia výroby varených mäsových výrobkov | 147 |
| 10.1 | Výroba pečeňových paštét alebo pečeňového syra..... | 148 |
| 10.1.1 | Výber surovín..... | 148 |
| 10.1.2 | Výber funkčných prísad | 149 |
| 10.1.3 | Technologický postup pri výrobe pečeňových paštét a syrov..... | 149 |
| 10.2 | Výroba tlačienky..... | 150 |

| | | |
|-------------|--|------------|
| 10.2.1 | Výber suroviny | 150 |
| 10.2.2 | Technologický postup výroby | 151 |
| 10.3 | Výroba jaterníc a krvavíc..... | 152 |
| 10.3.1 | Výber suroviny | 152 |
| 10.3.2 | Technologický postup výroby | 152 |
| 11 | Technológia výroby pečených mäsových výrobkov | 153 |
| 11.1 | Výber surovín | 153 |
| 11.2 | Výber prídavných látok..... | 154 |
| 11.3 | Technologický postup | 154 |
| 12 | Technológia výroby mäsových konzerv a polokonzerv | 154 |
| 12.1 | Výroba hovädzieho a bravčového mäsa vo vlastnej šťave | 155 |
| 12.1.1 | Výber a predpríprava suroviny | 155 |
| 12.1.2 | Tepelná úprava | 155 |
| 13 | Technológia výroby mäsových prípravkov a ostatných mäsových výrobkov (polotovarov)..... | 156 |
| 13.1 | Výber suroviny | 157 |
| 13.2 | Výber funkčných prísad | 158 |
| 13.3 | Technologický postup | 158 |
| | Použitá literatúra..... | 160 |