

POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU

MASNÉ VÝROBKY

- Vyrábíme z masa podle určitých technologických postupů. Určitý výrobek závisí na teplotě, na způsobu mělnění, přísad, druhu obalu apod.

Dělí se do skupin:

1. **drobné masné výrobky** – vuřty, špekáčky, párky ...
2. **měkké salámy** – kabanos, točený, gothajský, šunkový, junior ...
3. **speciální výrobky** – různé druhy rolád, cikánská a debrecínská pečeně, anglická slanina ...
4. **vařené výrobky** – játrové paštiky a salámy, jitrnice, jelita, tlačanky, vařená masa, dušená šunka ...

Tyto tkzv. měkké výrobky je nutno rychle spotřebovat. Skladujeme je v ochlazených prostorách do 5°C odděleně od ostatních potravin.

5. **syrová uzená masa** – uzené rolky, kýty, boky... Před konzumací je musíme tepelně zpracovat.
6. **trvanlivé masné výrobky** – salámy (poličan, uherský, vysočina, lovecký ...), klobásy

Trvanlivé výrobky obsahují nižší procento vody, skladují se zavěšené v chladných spížích.

Mají delší dobu trvanlivosti.

Masové konzervy

- jsou uzavřeny v plechovém, skleněném nebo jiném vhodném obalu
 - rozlišujeme je podle trvanlivosti
- a) **polokonzervy** – doba trvanlivosti – do 6-ti měsíců při teplotě 5°C. - paštiky, šunka
 - b) **konzervy** – doba trvanlivosti – 3 roky při teplotě 25°C. -vepřové maso ve vlastní šťávě ...

Vady masných výrobků

- vznikají především
- použitím závadných surovin
- nedostatečným tepelným zpracováním
- nevhodným uskladněním (u konzerv poškození obalu)

