Maso

- z potravinářského hlediska se masem nazývají všechny čerstvé, chlazené nebo mražené jedlé části jatečních zvířat, drůbeže, zvěřiny, ryb a jiných zvířat vhodných pro lidskou výživu
- maso se skládá z tkáně svalové, kostní, vazivové, chrupavkové, tukové a nervové

Význam masa ve výživě

- maso je jednou ze základních potravin, pro tělo má jak biologickou, tak energetickou hodnotu
- obsahuje bílkoviny, ostatní živiny i tuky se u různých druhů masa významně liší
- čím je maso tučnější, tím obsahuje méně vody a naopak
- biologickou hodnotu masa podmiňuje obsah bílkovin (ve svalovině – plnohodnotné bílkoviny)
- maso je také zdrojem minerálních látek, zejména fosforu, draslíku a stopových prvků (měď, zinek, hliník, mangan,…)
- maso mořských ryb je zdrojem jodu a sodíku – játra, slezina, krev je bohatým zdrojem železa
- vitamíny v mase jsou zastoupeny B (B1,B2, PP), játra obsahují vitamín A
- sacharidů je v mase málo, v menších množství obsahuje glykogen (játra)
- obsahuje mnoho aromatických látek, které poznáme při kuchyňské úpravě

Základní rozdělení masa

- Maso jatečních zvířat (hovězí, vepřové, skopové, kozí, koňské…)
- Maso zvěřiny (vysoká srstnatá - *jelen, srnec, daněk*, nízká srstnatá - *zajíc, králík*, pernatá - *bažant, koroptev*, černá - *divoké prase*)
- Maso drůbeže (hrabavá, vodní)
- Maso ryb (sladkovodní - *kapr, štika, losos, pangasius*, mořské - *sleď, treska, tuňák, sardinka*)
- Maso korýšů (*humr, krevety, rak*) a měkkýšů (*šnek, škeble, ústřice*)

Maso drůbeží

- drůbež jsou zdomácnělí ptáci, poskytující člověku maso, vejce a peří

Rozdělení drůbeže

1. Drůbež hrabavá – kur domácí (slepice, kohout, kuře, krůta, krocan, křepelka,…)
2. Drůbež vodní – kachna a husa
3. Zvláštní skupinu tvoří holubi

Význam masa drůbeže pro výživu

- zdroj plnohodnotných živočišných bílkovin, minerálních látek a vitamínů
- je chuťově jemnější a křehčí
- maso mladých netučných kusů hrabavé drůbeže je lehce stravitelné a dietetické
- rychlá a rozmanitá kuchyňská úprava

Tržní druhy

- v prodeji rozlišujeme drůbež podle pohlaví, stáří a chovu

KUŘATA – stáří 6 měsíců
SLEPICE – mladé (do 2 let) a staré (nad 2 roky)
BROJLER – rychle vykrmená drůbež poražená před pohlavní dospělosti (kuřata 8 týdnů, krůty 12-14 týdnů)
PULARDI – dobře krmená kuřata poražena před pohlavní dospělostí
KAPOUNI – za mlada vykleštění kohouti do stáří 1 roku, zvlášť krmení, hmotnost 2 kg

HUSY – rané, brojlerové, sádelnaté, ostatní,…
KACHNY
KRŮTY
PERLIČKY

Tržní druhy drůbeže podle způsobu ošetření:

A. Drůbež chlazená – musí mít uvnitř pevné svaloviny teplotu 0-4°C
B. Drůbež mražená – musí mít uvnitř teplotu nejméně -8°C a nižší

- zabitá drůbež nesmí být v ČR prodávána nevykuchaná
- každý kus musí projít veterinární prohlídkou

Masné výrobky

- Vyrábí se z masa hovězího, vepřového, telecího, skopového a drůbežího
- Přidávají se další suroviny
- Masné výrobky se upravují vařením, uzením, pečením, jen výjimečně jsou syrové (čajovky, médský salám, vinné klobásy,…)

Podle zpracování rozeznáváme tyto druhy:

- **drobné masné výrobky** - 50-100g, nakládání pomocí dusitanové směsi, tepelné opracované (špekáčky, párky, klobásy,…)
- **měkké salámy** – výroba stejná jako u drobných masných výrobků (junior, gothaj, šunkový salám,…)
- **trvanlivé masné výrobky** – přídavek dusitanové směsi, uzené, sušené
- **speciální masné výrobky** – technologická výroba (anglická slanina, debrecínka pečeně,…)
- **vařené masné výrobky** – určen k rychlé spotřebě, droby, kůže (jitrnice, tlačenka,…)
- **pečené masné výrobky** – masné výrobky s vložkou, musí se dovařit (sekaná)
- **uzená masa** – z kusů masa, do dusitanové směsi,
- **fermentované salámy** – tepelně neopracované (paštiky, lovecký salám,…)

Masové konzervy
masné výrobky uzavřené do neprodyšných obalů, zahřáté na určitou teplotu, při které se zničí mikroorganismy. Jsou tepelně opracované po dobu 5 - 6 minut při teplotě 121 stupňů C.
Druhy: masa ve vlastní šťávě, hotové pokrmy bez přílohy a s přílohou, paštiky a kaše.

Masové polokonzervy
výrobek sterilovaný maximálně při 100°C s trvanlivostí do 6 měsíců. Maso si zachovává lepší chuť než je to u klasických konzerv sterilovaných za vysokých teplot.
Druhy: stejné jako o masových konzerv, polévky (dršťková)
Některé výrobky jsou baleny do folií a musí být potom skladovány v chladícím zařízení.