

Vhodné a méně vhodné technologické postupy při úpravě masa

Pavel Smetana

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Zemědělská fakulta,
Katedra kvality zemědělských produktů

Úvod

- **Vhodné či nevhodné?**
- **Zdravotně nezávadné!!!**

Technologické postupy

Vaření

Dušení

Smažení

Zapékání

Kontaktní ohřev

Pečení

Grilování

Sous-vide

Fritování

Pošírování

Druhy mas

Vepřové - V

Kuřecí - Ku

Krůtí - Kt

Telecí

Skopové (jehněčí)

Krokodýlí

Hovězí - H

Rybí - R

Králičí - Kr

Koňské

Kozí (kůzlečí)

Zvěřina

Co má vliv?

Obsah intramuskulárního tuku

Obsah kolagenu

Délka svalových vláken

Intramuskulární tuk

- **Krátkodobá tepelná úprava**
- **Vyšší teplota**
- **Maso z mladých zvířat**

- **Pečení, smažení, grilování**

Obsah kolagenu

- **Nízké až střední teploty**
- **Dlouhodobé působení**
- **Maso starých zvířat, málo intramuskulárního tuku**
- **Dušení, vaření, sous-vide**

Vaření

- **Rozpouštění kolagenu**
- **Vytavení tuku**

- **Všechny druhy masa**
- **„jedlá soda“**

Dušení

- Nižší teplota než vaření
- Delší čas
- Rozpouštění kolagenu
- Menší vytavení tuku z produktu

- Všechny druhy mas

Pečení

- **Středně vysoké teploty**
- **„Maillardovo hnědnutí“**
- **Silné vytavení tuku**

- **Spíše pro maso V, H, Kr, Kt, Ku**

Zapékání

- **Kombinuje dušení a pečení**
- **Šetrné k produktu**
- **„Jemná“ masa – R, Ku, Kt**

Smažení

- Vyšší teplota – hrozí „přepálení“
- Kvalitní maso – jinak „vysušené“
- Nerozpouští se kolagen
- Vytavuje se částečně tuk

- V, Ku, Kr, R

Grilování

- **Vysoké teploty**
- **Krátký čas**
- **Kvalitní masa – vhodná předpříprava (marinování)**
- **Intramuskulární tuk !**
- **H, V**

Fritování

- Vyšší teplota
- Relativně krátký čas
- „Maillardovo hnědnutí“
- Vhodné pro mleté maso

- V, H

Sous-vide

- **Nízká teplota**
- **Dlouhý čas Nízké ztráty**
- **Vakuum**
- **Drahé**
- **Kvalitní maso (hygienicky)**
- **Všechny druhy mas**

Děkuji za pozornost.

smetana@zf.jcu.cz