

FAKTORY, KTERÉ OVLIVŇUJÍ KVALITU MASA

Miroslav Jůzl

Ústav technologie potravin, Agronomická fakulta, Mendelova univerzita v Brně

Souhrn

Maso k člověku patří, je jeho základní potravinou již tisíce let. Zajištění dostatečného příjmu základních živin z produktů rostlinného a živočišného původu byla, je a bude základní prioritou každého jedince. Živočišné produkty, kam nepatří pouze maso, obsahují významné nutrienty, které jsou nezbytné pro růst, vývoj a pokrytí životních potřeb člověka. Na jakost jakéhokoli výrobku můžeme nahlížet z několika úrovní, nebo ji rozdělit ve snaze popsat souvislosti a dopad potenciální odchylky od kýženého standardu. Celková jakost je tvořena různými charakteristikami jakosti sdružujícími soubor požadavků, které máme na výrobek z určitého hlediska. Tato hlediska mohou být pro určitý druh hodnocení významnější nebo podružnější. Charakteristiky jsou pak tvořeny základními znaky jakosti. Například u masa lze shrnout jednotlivé znaky do charakteristik jakosti daných chemickým složením (znakem jsou např. obsah tuku, obsah čistých svalových bílkovin, pH svaloviny, obsah vitamínů nebo prvků, mastných kyselin, aj.), fyzikálními vlastnostmi (např. remise masa, barva, měrná hmotnost, teplota masa, aj.), biochemickým stavem (např. úroveň postmortálních procesů, pH masa, aj.), mikrobiální kontaminací (např. celkový počet mikroorganismů, přítomnost patogenních mikroorganismů, aj.), hygienickou hodnotou (např. přítomnost patogenních mikroorganismů, výskyt parazitů, úroveň radionuklidů, aj.), technologickými vlastnostmi (např. vaznost masa, podíl svalové tkáně, barva, stabilita vůči oxidaci, aj.), senzorickými vlastnostmi (např. barva svaloviny, barva tepelně upraveného masa, textura svaloviny, šřavnatost, pach svaloviny, chuť tepelně upraveného masa, aj.), kulinárními vlastnostmi (např. barva svaloviny, podíl svalové tkáně, obsah čistých svalových bílkovin, aj.). **Zajišťování jakosti masa je nutné chápat na několika úrovních.** Horizontální rozměr je dán první, tj. produkční úrovní (chovatel), druhá úroveň je dána zpracovatelem (jatkou) a třetí je ovlivňována distribucí (obchod). Na všech úrovních je možno sledovat význam výše zmíněných jakostních charakteristik. Vertikální pohled na jakost masa je dán především posouzením jeho zdravotní nezávadnosti (státní dozor). Maso jsou všechny požitelné části jatečně upraveného těla zvířete, jež jsou vhodné k lidské spotřebě (soulad požadavků potravinového práva). Jakost masa je ovlivněna primárně vnitřními faktory (intravitální) a sekundárně vnějšími faktory (postmortální). Jednotlivé faktory tedy jsou nejčastěji dány genetikou a plemenitbou, způsobem a úrovní výživy, způsobem chovu,

pohlavím, věkem zvířete, jeho zdravotním stavem, veterinární péčí, přítomností cizorodých látek a přeprava a ošetřením před porážkou. Na všech výše zmíněných úrovních lze tedy ovlivnit jakost masa. Hlavním požadavkem na jakost potravin je v současné době základní premisa, že spotřebitel nesmí být potravinou ohrožen (zdravotní bezpečnost, nezávadnost) ani klamán.

Kontaktní adresa: Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D., Ústav technologie potravin, Agronomická fakulta, Mendelova univerzita v Brně, Zemědělská 1, 613 00 Brno, e-mail: miroslav.juzl@mendelu.cz