

Co to znamená „čerstvé maso“?

Důležitou vlastností potravin je jejich údržnost neboli trvanlivost. Obecně vyjadřuje schopnost uchovat si během skladování v odpovídajících podmínkách své charakteristické znaky zejména svoje sensorické vlastnosti. U mnohých netrvanlivých potravin je jejich údržnost omezena růstem bakterií zejména na povrchu potravin. Metabolická aktivita množících se mikroorganismů vede totiž k vzniku sensorických odchylek a posléze ke zkáze skladované potraviny. Ale ani trvanlivé potraviny, které jsou po mikrobiální stránce velmi stabilní, nejsou od zkázy ušetřeny. Časem v nich v důsledku oxidace nastávají chemické a fyzikálně-chemické změny vyúsťující rovněž v sensorické odchylky. Mezi typické potraviny s krátkou údržností patří maso, mezi trvanlivé potraviny např. trvanlivé masné výrobky (Poličan, Herkules ad.).

Údržnost masa závisí zejména na teplotě, při jaké je uchováváno. Čím nižší teplota tím lépe, neboť bakterie se množí v závislosti na teplotě prostředí. Na mase rostou také tzv. psychrotrofní bakterie, které se dokáží množit i za chladírenských teplot (< 7 °C). Obecně maso začíná mrznout při teplotách pod -1,5 °C (okolo -1,7 až -2,0 °C), pokud chceme maso uchovat co nejdéle a nechceme maso mrazit, ideální je teplota uskladnění -1,0 až -1,5 °C. Každá vyšší teplota zkracuje údržnost masa. Jestliže bychom považovali při teplotě -1,5 °C údržnost masa na hodnotě 100 %, potom při 0 °C je zkrácena na 70 %, při 2 °C na 50 % při 5 °C na 30 % (např. je-li údržnost při -1,5 °C 10 dní, při 0 °C jen 7 dní a při 5 °C jen 3 dny)!

Podstatné prodloužení údržnosti masa nastává při jeho **zamražení**. Tady je potřeba respektovat pár pravidel. Předně zamražením se nelikvidují již přítomné bakterie, pouze se zastavuje jejich růst a metabolická aktivita. Obojí ale začíná znovu po rozmražení masa! Dále i mrazírensky uchovávané maso je vystavené procesu kažení – ne mikrobiálního, ale chemického původu. Oxidační procesy na mase probíhají i při teplotách okolo -18 °C. Proto je uchovávaní masa v mrazu také **limitováno časem**. Oxiduje zejména tuk. Proto tučnější maso lze mrazírensky uchovávat kratší dobu než maso libové. Obecně se doporučuje skladovat při -18 °C hovězí maso maximálně 1 rok, vepřové maso půl roku, sádlo pak 4 měsíce. Po této době se mohou začít objevovat odchylky v kvalitě.

A nyní k otázce v nadpisu tohoto textu. Legislativa EU rozumí termínem „čerstvé maso“ maso, včetně masa baleného vakuově nebo v ochranné atmosféře, k jehož uchování nebylo použito jiného ošetření než chlazení, zmrazení nebo rychlého zmrazení. Jestliže si tedy koupíme mraženou slepici, i když byla poražena před např. 2 měsíci, musíme ji ve smyslu právních předpisů považovat za „čerstvé maso“. Spotřebitelé většinou pod pojmem čerstvé maso rozumí maso chladírensky uchované (tj. nemražené), kdy od porážení zvířete uplynulo jen několik málo dní. Takto lze v maloobchodní síti nakoupit chlazené maso drůbeží nebo vepřové. V případě hovězího masa je lepší, když od porážky uplynulo minimálně 10 dní. Čas je nutný k tzv. zrání masa. Zrání masa je termín, který označuje enzymatické procesy, v jejichž důsledku se maso stává křehkým.

Křehkost masa je důležitý kvalitativní znak čerstvého masa. Vyjadřuje energii a čas, které jsou potřebné k rozžvýkání sousta masa v ústech. Je-li maso křehké, žvýkání vyžaduje méně energie a trvá kratší dobu. Zákazníci si křehkosti masa, zvláště hovězího, velice cení. Svíčková – nejkřehější druh hovězího masa – je také nejdražším druhem masa. K žádoucímu zrání hovězího masa je zapotřebí čas, kdy působením vnitřních (tzv. endogenních) enzymů nastává

uvolnění některých vnitřních struktur svalových vláken. Obvykle se doporučuje pro zrání hovězího masa minimálně 2 týdny. Telecímu dostačuje k vyzrání minimálně 7 dní, vepřovému minimálně 2 dny, drůbežímu masu dostačují 1-2 dny.

Zpracoval MVDr. Josef Kameník CSc., 31.10.2016