

pásomnica bezbranná

Otázky a úlohy

1. Prečo sa musí mäso veterinárne vyšetrovať?
2. Akým spôsobom možno predchádzať chybám mäsa?
3. Vymenujte niektoré chyby mäsa a uveďte ich príčiny.
4. Ako sa mäso označuje?

zumáciou napadnutého (uhrovitého) mäsa. Larva pásomnice zostáva v žalúdku a v tenkom čreve, kde sa z nej vyvinie niekoľkometrová dospelá pásomnica.

Pamätajte si!

Na verejnú konzumáciu a na výrobu potravín možno používať iba mäso zo zvierat, ktoré boli pred zabitím i po zabití podrobené veterinárnej prehliadke.

Mäso sa má skladovať pri rovnomernej teplote, primeranej vlhkosti a za dostatočného prúdenia vzduchu.

10.3. Mäso jatočných zvierat

Je to mäso zvierat zabitých podľa osobitného predpisu, ktoré je určené na uvádzanie do obehu alebo na výrobu potravín. U nás sa zariadenia spoločného stravovania zásobujú takmer výhradne mäsom, ktoré sa získalo zabíjaním jatočných zvierat na bitúnkoch a tam sa podrobilo aj predpísanej veterinárnej prehliadke.

Podľa druhu a vekovej kategórie zvierata sa jatočné mäso člení na **hovädzie, teľacie, bravčové, baranie a jahňacie, kozie a kozľacie, konské.**

- Okrem svaloviny (mäsa) sa používajú aj jedlé vedľajšie požívateľné časti, a to:
- **vnútorné orgány (vnútornosti)** z dutiny hrudnej, brušnej a obličky,
 - **ostatné orgány:** jazyk, vemeno kráv a jalovic, semenníky býkov, mozog a miecha,
 - **vedľajšie jatočné produkty:** bravčové a teľacie hlavy, slanina, loj a mäso z hláv a kostí.

Nejedlé jatočné produkty sú rohovina prstov ošípaných, konce končatín hovädzieho dobytká, rohy, srst, štetiny a koža (okrem ošípaných).

10.3.1. Hovädzie mäso

Hovädzie mäso sa získava z jatočne opracovaných zvierat: býkov, volov, kráv a jalovic rozseknutím na polovice, ďalej na štvrté.

Hovädzie mäso je červenej až tmavočervenej farby. Patrí medzi **biologicky najhodnotnejšie** druhy mäsa. Obsahuje vysoký podiel plnohodnotných bielkovín, vitamíny A,B,C a z minerálnych látok Ca, I, Mn, Fe, Se. Jeho akosť závisí najmä od veku, pohlavia a vykrmenosti zvierata. Mäso z mladých kusov (do 2 rokov) je svetločervené, má príjemnú vôňu a je mierne prerastené bielym tuhým tukom (lojom). Mäso vykrmovaných volov (aspoň rok pred zabitím) je najkvalitnejšie, zo starších volov je mäso hrubovláknité a tuhé. Mäso kráv má tuhšiu, hrubovláknitú svalovinu. Mäso starších býkov je hrubovláknité a len málo prerastené tukom, je tmavé a má samčí zápach.

Kvalita mäsa sa posudzuje za živa odborným ohmatávaním zvierata na urč-

Vieme, že...

Hovädzie mäso sa získava z :

- mladého hovädzieho dobytku do 12 mesiacov živej hmotnosti viac ako 150 kg
 - mladého býka vo veku 13 až 24 mesiacov, nekastrovaného
 - býka nad 24 mesiacov, nekastrovaného
 - vola nad 12 mesiacov (kastrovaný samec)
 - jalovice (neotelené samice)
 - kravy (zvieratá po otelení)

tých miestach. Po usmrtení zvierata sa mäso zaraduje do akostných tried bez ohľadu na klasifikáciu za živa.

DELENIE HOVÄDZIEHO MÄSA

Hovädzie mäso možno uvádzať do obehu **v celých štvrtiach, trhovo upravené a špeciálne upravené.**

Podľa kvality a anatomickej príslušnosti sa výsekové mäso rozdeľuje do 4 akostných tried:

- I. trieda** – sviečkovica (palec, valec, špička), nízka roštenka, stehno (vrchný a spodný šál, malý a veľký orech a špička)
- II. trieda** – vysoká roštenka, rebro (vysoké, holé, nízke), plece bez nožiny (vysoké, okrúhle, ploché), podplecie (pero)
- III. trieda** – nízke rebro, pupok, hrud', veвериčka, predstierka a chvost
- IV. trieda** – krk, predná a zadná glejovka, tlama, výrez, odrezky a vnútornosti

Z kuchynského hľadiska sa hovädzie mäso rozdeľuje na:

- **predné** – krk, hrud', rebrá, podplecie, glejovky, husička a plátok z panvovej dutiny
- **zadné** – sviečkovica, nízka a vysoká roštenka, stehno (bez glejovky a plátku), plece (bez glejovky a husičky)

Predné mäso je vhodné na varenie (vývary) a dusenie. Hrud' je jediná časť hovädzieho mäsa vhodná na úpravu údením.

Sviečkovica je najakostnejšie mäso vhodné na prípravu minútok (biftekov, rezov), na pečenie celých kusov (anglický spôsob).

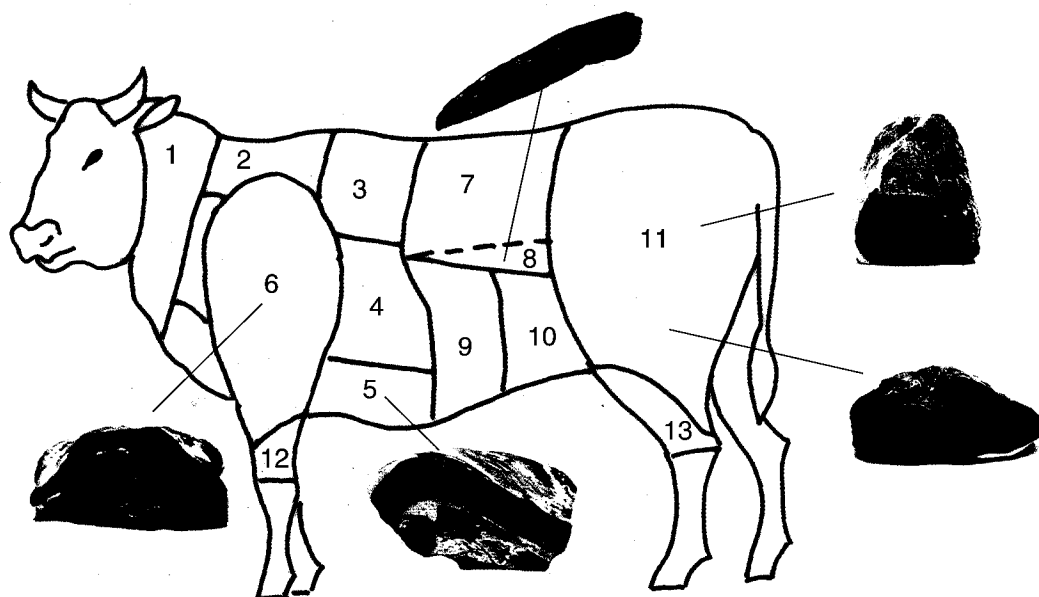
Nízka roštenka (od stehna) je šťavnatá, vhodná na rýchle opekanie na minútky, na dusenie i anglický spôsob pečenia.

Vysoká roštenka (od krku) je vhodná najmä na dusenie a pečenie.

Mäso zo stehna sa používa na prípravu dusením a pečením.

Mäso z pleca je vhodné na prípravu gulášov, ragú, aj varenie.

- 1 – krk
- 2 – podplecie
- 3 – vysoká roštenka
- 4 – rebro vysoké, holé
- 5 – hrud'
- 6 – plece
- 7 – nízka roštenka
- 8 – sviečkovica
- 9 – rebro nízke
- 10 – pupok (bok)
- 11 – stehno
- 12 – predná glejovka
- 13 – zadná glejovka



10.3.2. Telacie mäso

Telacie mäso sa získava z jatočne opracovaných tiel pohlavne nedospelých teliat o hmotnosti najviac 150 kg a to z:

- mliečnych teliat vo veku najviac 6 týždňov s hmotnosťou najmenej 25 kg,
- výkrmových teliat vo veku od 6 týždňov do 6 mesiacov s hmotnosťou najmenej 70 kg,
- teliat starších ako 6 mesiacov.

Telacie mäso je bledoružové, má jemne vláknitú svalovinu a charakteristickú vôňu po kyseline mliečnej. Pre jemnú štruktúru svalových vlákien a nízky obsah tuku je **velmi ľahko stráviteľné, má nižšiu energetickú hodnotu**. Mladé telce, ktoré sa krmili mliekom, majú jemné, bledé mäso, takmer bez vlákien. Staršie majú mäso tmavšie s jemnými svalovými vláknami. Najakostnejšie je mäso z primerane kŕmených mäsitých teliec s hmotnosťou asi 70 kg.

Do obehu sa dodáva **v celých poloviciach**, prípadne **vcelku bez hlavy**, krvavého orezu, s čistým povrchom, alebo **trhovo**, prípadne **špeciálne upravené**.

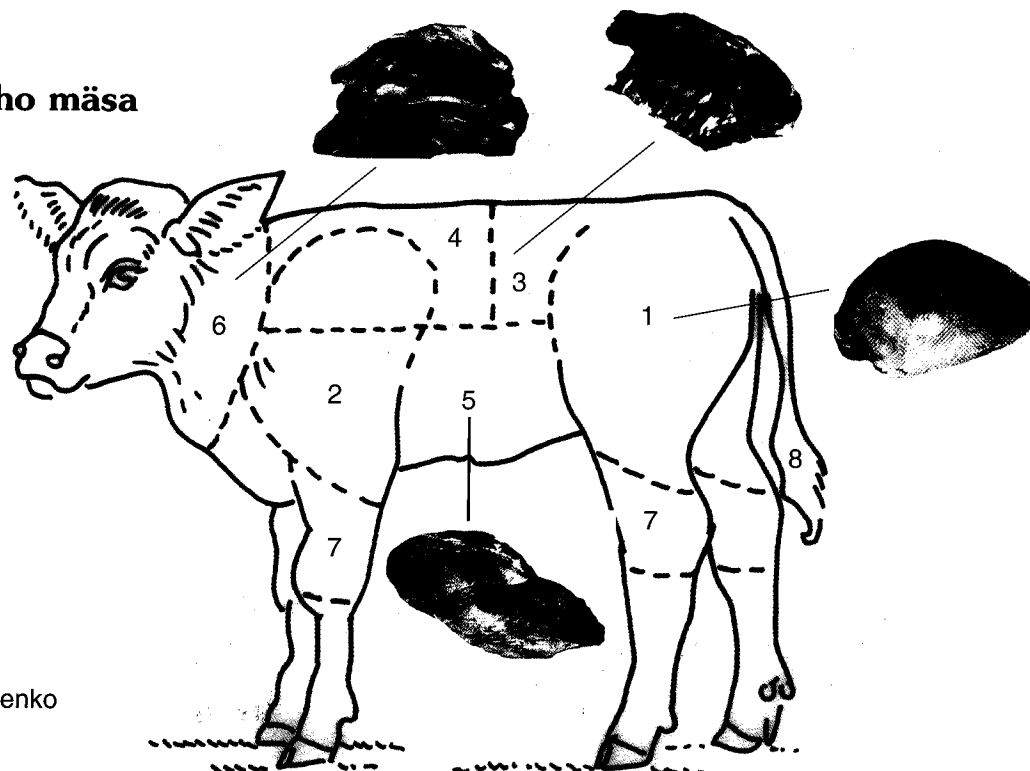
Na výsek sa vykostuje len stehno a plece.

DELENIE TELACIEHO MÄSA

Trhové časti telacieho mäsa sú:

- **krk (karbonátok)** – pri kuchynskej úprave sa používa na plnenie, pečenie, dusenie, zaprávanie a mleté mäso;
- **plece s kosťou**;
Plece je šľavnatejšie ako stehno, môže sa upravovať dusením, plnením, zaprávaním, mleté mäso;
- **karé** (pečienka, oblička) je chrbtová časť medzi 6. a 7. hrudníkovým stavcom a medzi posledným bedrovým stavcom, od hrudi oddelená 5 až 6 cm od horného okraja chrbtového svalu. Pripravuje sa pečením vcelku alebo vykostené a plnené, je vhodné aj na prípravu minútok.
- **hrud' vcelku**, prípadne **špička hrude, stred hrude**. Najčastejšie sa plní, môže sa aj vyprážať, piecť, dusiť a variť.

Delenie telacieho mäsa



- 1 – stehno
- 2 – plece
- 3 – karé (oblička)
- 4 – krk
- 5 – hrud'
- 6 – krkovička
- 7 – predné a zadné kolienko (glejovky)
- 8 – chvost

- **bok hrude (pupok)** sa najčastejšie dusí (guláše), ale aj varí a pečie;
- **stehno s kosťou**
- **stehno bez kosti** – možno ho rozdeliť na veľký a malý orech, krátky sval, svalovník (frikando). Upravuje sa pečením, dusením, vyprážením a opekaním.
- **nožina (glejovky)** sa používa na huspeninu, ale môže sa aj piecť a dusiť;
- **chvost** s krížovou kosťou, bez zvyškov kože.

Podľa kvalitatívnych znakov sa výsekové teľacie mäso delí do 3 akostných tried:

- I. **trieda** – karé (oblička, pečienka), stehno,
- II. **trieda** – plece, hrud,
- III. **trieda** – krk, nožiny, nožičky, hlava, chvost.

Okrem mäsa sú využiteľné i vnútornosti.

10.3.3. Bravčové mäso

Bravčové mäso možno získavať len z jatočne opracovaných tiel prasničiek a kastrátov.

Mäso má ružovú farbu, niektoré časti sú tmavšie. Svalové vlákna sú jemné, poprerastané tukom. Má vyšší obsah tuku ako iné druhy jatočného mäsa, preto **je ťažšie stráviteľné a má vyššiu energetickú hodnotu**. Podkožný tuk (slanina) je pevný a má bielu až žltkastú farbu. Kvalita mäsa závisí od plemena, veku, pohlavia a spôsobu krmenia zvierťa. Najkvalitnejšie je mäso z 10 – 12 mesačných kusov s hmotnosťou do 100 kg. Mäso zo starších kusov má tmavšiu farbu, je tuhšie, obsahuje viac tuku a je ťažšie stráviteľné. Bravčové mäso sa dá tepelne upravovať všetkými spôsobmi – varením, dusením, vyprážením, pečením i grilovaním.

Jatočne opracované telo zvierťa je rozseknuté na polovičky s hlavou, s kožou alebo krupónované. Do obehu sa uvádza **v celých poloviciach** alebo **trhovo**, prípadne **špeciálne upravené**.

DELENIE BRAVČOVÉHO MASA

Trhové druhy bravčového mäsa:

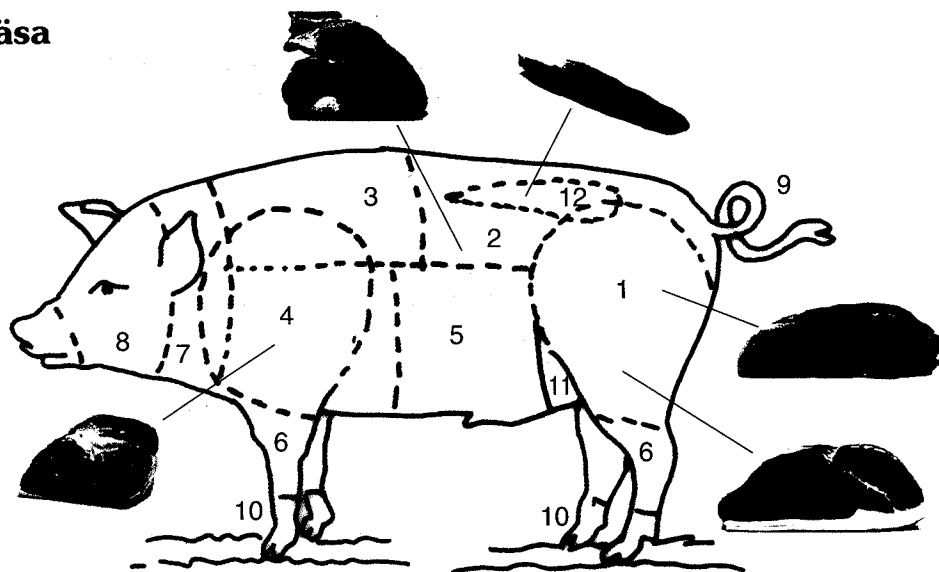
- stehno s kosťou – určené na údenie (šunka);
- stehno bez kosti – rozdelené na jednotlivé časti sa upravuje dusením, pečením, vyprážením;
- karé (pečienka) s kosťou, bez kosti – upravuje sa dusením, pečením, vyprážením;
- panenská sviečkovica – najcennejšia a najjemnejšia časť bravčového mäsa, vhodná najmä na minútky;
- krkovička – upravuje sa pečením;
- plece – vhodné na dusenie, pečenie, mleté pokrmy;
- bôčik – upravuje sa pečením, plnením, dusením;
- hlava bez laloku – varí sa, používa sa na prípravu zabíjačkových špecialít;
- nožičky (paprčky) – varenie, príprava huspeniny;
- kolená – vhodné na varenie, pečenie;
- chvost;
- ušnice;
- lalok.

Takmer všetky trhové druhy bravčového mäsa sú vhodné na údenie.

Mäso z malých prasiatok (ciciakov) sa môže piecť v celosti, bez delenia.

Delenie bravčového mäsa

- 1 – stehno
- 2 – karé
- 3 – krkovička
- 4 – plece
- 5 – bôčik
- 6 – predné a zadné kolienko
- 7 – lalok
- 8 – hlava
- 9 – chvost
- 10 – predná a zadná nožička
- 11 – šunkový výrez
- 12 – panenská



Podľa kvalitatívnych znakov sa výsekové bravčové mäso delí do 3 akostných tried:

- I. trieda** – karé, stehno (vrchný šál, veľký a malý orech, svalovník),
- II. trieda** – krkovička, plece a predná časť boku,
- III. trieda** – zadná časť boku, šunkový výrez, kolená, paprčky a chvost.

Okrem mäsa sú využiteľné i vnútornosti a kože (bez chlupov a zvyškov pokožky).

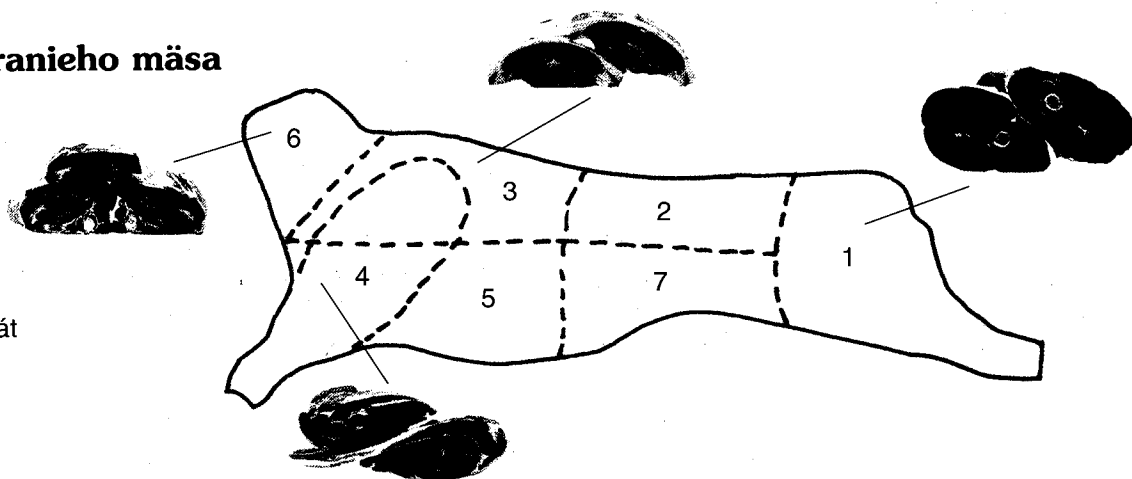
Vysoká konzumácia bravčového mäsa a výrobkov z neho podporuje vznik a rozvoj niektorých civilizačných ochorení.

10.3.4. Baranie mäso

Baranie mäso sa získava z jatočne opracovaných tiel oviec a baranov. Získava sa z 1- až 2-ročných kusov. Má červenú až tmavočervenú farbu, jemne vláknitú štruktúru a charakteristickú chuť a vôňu. Tuk (loj) je biely a má tuhú konzistenciu. Mäso je viac prerastené blanami a šlachami. Mäso zo starších kusov je tmavšie a má hrubšiu štruktúru. **Obsahuje viac minerálnych látok** ako iné druhy jatočného mäsa, najmä železa, sodíka a draslíka. **Vhodne upravené je ľahko stráviteľné.** Má **vysokú biologickú hodnotu** a odporúča sa aj v liečebnej výžive. Je vhodné pre chudokrvných pacientov a pre deti.

Delenie baranieho mäsa

- 1 – stehno
- 2 – nízky chrbát
- 3 – vysoký chrbát
- 4 – plece
- 5 – hrud'
- 6 – krk
- 7 – pupok



Trhové druhy baranieho mäsa:

Do predajní a zariadení spoločného stravovania sa dodáva podľa požiadaviek trhu a prevádzky:

- vcelku,
- v poloviciach,
- delené na jednotlivé časti: stehno, vysoký a nízky chrbát, plece, hrud', krk, pupok (bok).

Podľa kvalitatívnych znakov sa výsekové baranie mäso delí do 3 akostných tried:

I. trieda – stehno, nízky chrbát,

II. trieda – vysoký chrbát, plece, hrud',

III. trieda – krk, pupok, kolená.

Baranie mäso sa dá upraviť rôznymi spôsobmi, jedlá sa však musia podávať horúce, lebo tuk (loj) rýchlo chladne a tuhne. Je vhodné najmä na dusenie a pečenie. Tepelná úprava závisí od použitej časti a veku zvierata. Na potlačenie jeho typickej vône sa používajú výraznejšie koreniny (cesnak, majorán, paprika, divé korenie).

Otázky a úlohy

1. Vymenujte, ktoré zložky tvoria biologickú hodnotu mäsa.
2. Ktoré choroby sa môžu prenášať zo zvierat na ľudí?
3. Prečo sa musí veterinárne prehliadať zviera pred zabitím a po zabití zvierat aj mäso?
4. Od čoho závisí akosť mäsa?
5. Prečo nie je čerstvo zabité mäso vhodné na kuchynskú úpravu?
6. Vysvetlite proces zrenia mäsa.
7. Porovnajme farbu jednotlivých druhov jatočného mäsa.
8. Vymenujte predné a zadné hovädzie mäso.
9. Opište časti jatočného mäsa a ich využitie pri príprave pokrmov.
10. Vymenujte najkvalitnejšie časti jednotlivých druhov jatočného mäsa.

10.3.5. Ostatné druhy jatočného mäsa

Jahňacie mäso sa získava z jahniat:

- **mliečnych** do veku 8 týždňov, s jatočnou hmotnosťou 3 – 9 kg;
- **výkrmových**, so živou hmotnosťou 25 – 43 kg, a s jatočnou hmotnosťou 10 – 22 kg.

Jatočne opracované mäso je **vcelku**, musí byť mäsité, s primeraným množstvom tuku, čisté, s typickou vôňou. Dodáva sa v týchto častiach:

- telo **vcelku** bez kože a bez hlavy,
- **polovice** delené pozdĺžnym rezom,
- **polovice** delené priečne medzi 8. a 9. rebrom na prednú a zadnú polovicu
- **štvrtky**.

Jahňacie mäso sa delí na:

- prednú časť – krk, hrud', plece,
- zadnú časť – stehno, chrbát.

Jahňacie mäso je ľahko stráviteľné, svetlejšieho sfarbenia, obsahuje veľa dôležitých aminokyselín, vitamínov a minerálnych látok.

Kozie mäso sa získava z jatočne opracovaných tiel kôz, capov do 1 roka a kastrátov. Jatočne opracované telo je vcelku, bez hlavy. Delí sa ako mäso baranie.

Kozie mäso je svetlejšie ako baranie, má lepkavé podkožné väzivo, na ktorom sa ľahko prilepujú chlpy. Mäso má jemne vláknitú, krehkú a ľahko stráviteľnú svalovinu. Mäso zo starších kusov (najmä zle ustajnených) nepríjemne zapácha.

V kuchyni sa používa ako mäso baranie.

Kozľacie mäso sa získava z jatočne opracovaných tiel kozliat do veku najviac 5 mesiacov. Musí byť mäsité, pokryté primeraným množstvom tuku. Má