

Bourání masa

Ing. Iva Rašková

Zpracování živočišných výrobků
4. ročník

2024/2025

Obsah

- 1 Bourání masa
 - Bourání masa podle použití
- 2 Organizace bourání masa
 - Bourárna
 - Vybavení bourárny
 - Hygiena v bourárnách
 - Prevence kontaminace a čištění v bourárnách
 - Typy bourání masa
- 3 Vepřové maso - detailní bourání
 - Dělení vepřového masa
 - Hlavní masité části vepřového masa
 - Vedlejší části vepřového masa
- 4 Hovězí maso - detailní bourání
 - Dělení hovězího masa
 - Přední část hovězího masa
 - Zadní část hovězího masa
 - Vedlejší části hovězího masa
 - Mechanická separace a skladování masa

Bourání masa

Bourání masa

- Je proces, při kterém se celé jatečné tělo rozděluje na jednotlivé části a svalové skupiny.
- Tyto části jsou následně využívány buď pro přímý prodej (výsek), nebo jako surovina pro další zpracování (výrobu).
- Bourání zahrnuje odstraňování kostí, šlach a případně i tuku.
- Tento proces je klíčový pro efektivní zpracování masa a jeho ekonomické využití v potravinářském průmyslu.

Bourání masa podle použití - pro výsek

Cíl:

- Získat kvalitní kusy masa s vysokou přidanou hodnotou, které se prodávají v nezpracované podobě.

Postup:

- Maso je rozděleno na jednotlivé svalové partie, jako jsou steaky, řízky, kotlety.
- Z masa je odstraněno větší množství kostí, přebytečný tuk a povrchová blána.

Kvalita masa:

- Vyžaduje šetrné zacházení s masem, aby byly zachovány estetické a kvalitativní vlastnosti masa.

Bourání masa podle použití - pro výrobu

Cíl:

- Získat různé druhy masa, včetně méně hodnotných částí, které budou dále zpracovány.

Postup:

- Maso se může dělit na větší kusy, není nutné pečlivě odstraňovat všechny kosti a šlachy.
- Tukové tkáně jsou často žádoucí pro výrobu uzenin, paštik nebo mletého masa.

Kvalita masa:

- Maso nemusí být tak vizuálně atraktivní, ale musí splňovat hygienické a kvalitativní požadavky.

Bourání masa pro mrazírny

Cíl:

- Připravit maso k dlouhodobému skladování při nízkých teplotách.

Postup:

- Maso je děleno na vhodně velké bloky, které jsou snadno skladovatelné a manipulovatelné.
- Není kladen důraz na estetický vzhled, cílem je minimalizovat povrchové plochy masa pro mražení.

Kvalita masa:

- Důležitá je minimalizace hmotnostních ztrát během mražení a rozmrazování, a zachování kvality masa i po delším skladování.

Shrnutí

- Bourání masa je klíčovým krokem v masném průmyslu, který rozděluje jatečné tělo podle typu konečného použití.
- **Pro výsek:** Získávají se esteticky přitažlivé kusy masa pro přímý prodej.
- **Pro výrobu:** Zpracovávají se i méně hodnotné části na masné výrobky (uzeniny, paštiky, mleté maso).
- **Pro mrazírny:** Maso je připraveno pro dlouhodobé skladování v mrazírnách s důrazem na správné rozdělení a tvar.
- Každý typ bourání má svá specifika a cíl maximalizovat využití masa a jeho kvalitu dle konkrétního účelu.

Obsah

- 1 Bourání masa
 - Bourání masa podle použití
- 2 Organizace bourání masa
 - Bourárna
 - Vybavení bourárny
 - Hygiena v bourárnách
 - Prevence kontaminace a čištění v bourárnách
 - Typy bourání masa
- 3 Vepřové maso - detailní bourání
 - Dělení vepřového masa
 - Hlavní masité části vepřového masa
 - Vedlejší části vepřového masa
- 4 Hovězí maso - detailní bourání
 - Dělení hovězího masa
 - Přední část hovězího masa
 - Zadní část hovězího masa
 - Vedlejší části hovězího masa
 - Mechanická separace a skladování masa

Organizace bourání masa

- Bourání masa je komplexní proces, který zahrnuje přísun suroviny, hrubé rozdělení a precizní rozdělení masa podle jeho účelu.
- Proces musí být efektivně organizován, aby zajišťoval vysokou kvalitu masa a bezpečnost potravin.
- Bourárna podléhá přísným hygienickým pravidlům a musí splňovat technologické požadavky.

Bourárna

- Bourárna je specializovaný provoz, kde se jatečná těla rozdělují na menší části.
- Slouží k přípravě masa pro další zpracování nebo distribuci.
- Musí splňovat přísné hygienické a technologické normy, aby byla zajištěna kvalita a bezpečnost potravin.
- Teplota v bourárně by měla být udržována mezi 10 °C a 12 °C pro zajištění hygienických standardů.

Vybavení bourárny

Prostory

- Bourárna je rozdělena na zóny pro příjem suroviny, hrubé bourání, vlastní bourání a skladování.
- Prostory jsou vybavené snadno čistitelnými materiály, které odolávají korozi (nerezová ocel, dlaždice).

Přísun suroviny

- Maso je přiváženo z porážky, chladiřen nebo mraziřen.
- Musí být ihned zpracováno nebo uskladněno, aby se zabránilo kontaminaci.
- Maso je uchováváno na hácích, v přepravkách nebo nerezových vanách.

Hygiena v bourárnách

Osobní hygiena pracovníků

- Zaměstnanci musí nosit ochranné oděvy, rukavice, pláště a čepice.
- Pravidelná dezinfekce rukou a nástrojů je nezbytná.

Hygiena pracovního prostředí

- Prostředí musí být snadno čistitelné a pravidelně dezinfikované.
- Pracovní nářadí (nože, pily, řezací stoly) musí být pravidelně čištěno.

Prevence kontaminace a čištění v bourárnách

Prevence kontaminace

- Oddělení oblastí pro syrové maso od zón pro další zpracování.
- Minimalizace křížové kontaminace mezi jednotlivými surovinami.

Čištění a dezinfekce

- Denní čištění všech povrchů a zařízení.
- Pravidelné dezinfekční postupy, které zajišťují hygienické standardy.

Shrnutí

- Bourárna je specializované pracoviště pro rozdělení jatečných těl na menší části.
- Organizace bourání zahrnuje přísun suroviny, hrubé bourání, vlastní bourání a případnou mechanickou separaci.
- Skladování masa probíhá v chladírnách nebo mrazírnách, při kontrolovaných teplotách.
- Dodržování přísných hygienických pravidel je zásadní pro bezpečnost a kvalitu masa.

Typy bourání masa

Hrubé bourání

- První krok zahrnuje rozdělení jatečního těla na základní části (hřbet, kýta, plec).
- Používají se řetězové pily nebo další mechanická zařízení.

Vlastní bourání

- Následuje precizní rozdělení jednotlivých částí masa pro výsek nebo další zpracování.
- Každá část je očištěna a zbavena kostí, šlach a přebytečného tuku.

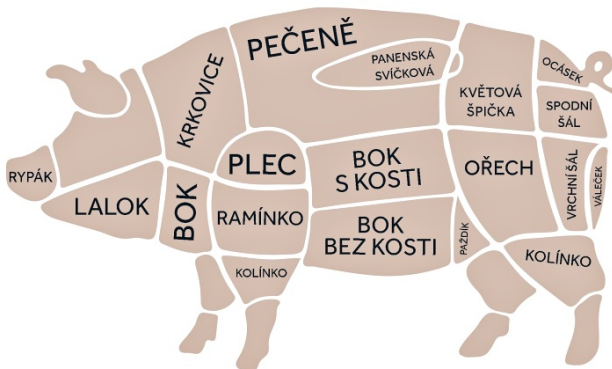
Obsah

- 1 Bourání masa
 - Bourání masa podle použití
- 2 Organizace bourání masa
 - Bourárna
 - Vybavení bourárny
 - Hygiena v bourárnách
 - Prevence kontaminace a čištění v bourárnách
 - Typy bourání masa
- 3 Vepřové maso - detailní bourání
 - Dělení vepřového masa
 - Hlavní masité části vepřového masa
 - Vedlejší části vepřového masa
- 4 Hovězí maso - detailní bourání
 - Dělení hovězího masa
 - Přední část hovězího masa
 - Zadní část hovězího masa
 - Vedlejší části hovězího masa
 - Mechanická separace a skladování masa

Vepřové maso – detailní bourání

- Vepřové maso je cennou surovinou v masném průmyslu.
- Poskytuje různé části pro přímý prodej nebo zpracování.
- Bourání se zaměřuje na hlavní masité části a vedlejší produkty.

Dělení vepřového masa



Hlavní masité části vepřového masa (1)

Kýta

- Cenná část vepřového masa.
- Používá se na výrobu šunek, pečení, steaků a řízků.
- Dělení na části: vrchní šál, ořech, květová špička.

Pečeně (kotleta)

- Masitá část podél páteře.
- Používá se na kotlety, steak, pečení.
- Rozdělení na části s kostí a bez kosti.

Hlavní masité části vepřového masa (2)

Plec

- Nachází se na přední části těla.
- Vhodná na dušení, vaření, výrobu mletého masa nebo uzenin.

Bůček

- Tlustší část, bohatá na tuk.
- Vhodná na pečení, uzení, výrobu slaniny a uzenin.

Krkovice

- Maso z oblasti krku, s vyšším podílem tuku.
- Vhodné na grilování, pečení nebo výrobu mletého masa a uzenin.

Vedlejší části vepřového masa

Hlava

- Používá se na výrobu sulců a tlačenek.
- Vhodná na vaření, dušení, výrobu paštik.

Kolena

- Obsahují vyšší podíl šlach a tuku.
- Používají se na vaření, pečení, přípravu vývarů.

Ocásek

- Vhodný pro vaření vývarů nebo dušené pokrmy.

Vepřový tuk

- Získává se z podkožních tukových vrstev.
- Používá se na výrobu sádla a dalších výrobků.

Obsah

- 1 Bourání masa
 - Bourání masa podle použití
- 2 Organizace bourání masa
 - Bourárna
 - Vybavení bourárny
 - Hygiena v bourárnách
 - Prevence kontaminace a čištění v bourárnách
 - Typy bourání masa
- 3 Vepřové maso - detailní bourání
 - Dělení vepřového masa
 - Hlavní masité části vepřového masa
 - Vedlejší části vepřového masa
- 4 Hovězí maso - detailní bourání
 - Dělení hovězího masa
 - Přední část hovězího masa
 - Zadní část hovězího masa
 - Vedlejší části hovězího masa
 - Mechanická separace a skladování masa

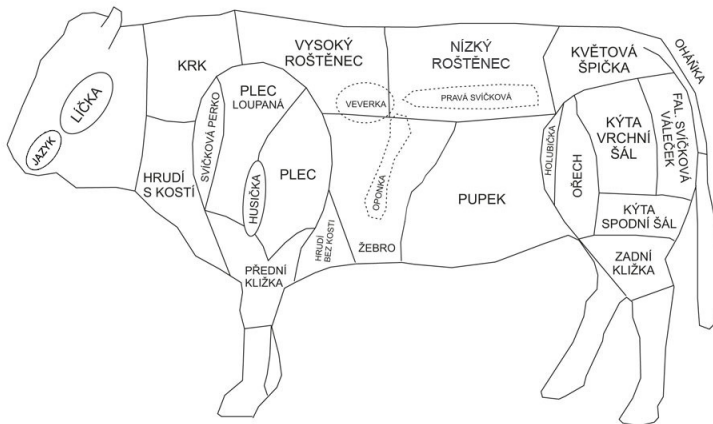
Hovězí maso – detailní bourání

- Hovězí maso je tradičně dělitelné na přední a zadní části.
- Každá oblast má své specifické využití.
- Ceněné pro chuť, strukturu a široké využití v gastronomii.

Bourání masa
Organizace bourání masa
Vepřové maso - detailní bourání
Hovězí maso - detailní bourání

Dělení hovězího masa
Přední část hovězího masa
Zadní část hovězího masa
Vedlejší části hovězího masa
Mechanická separace a skladování masa

Dělení hovězího masa



Přední část hovězího masa

Hrudí

- Obsahuje hodně vaziva, ideální pro pomalé vaření, pečení a dušení.
- Vhodné na polévky, dušená jídla a tradiční pokrmy (guláš).

Krk (podplečí)

- Maso s vyšším obsahem vaziva.
- Vhodné pro vaření, dušení a výrobu mletého masa.

Žebro

- Obsahuje maso kolem kostí, vhodné na pečení nebo vaření.
- Oblíbené na grilu nebo v troubě.

Plec

- Namáhaná část, ideální na pomalé vaření a dušení.
- Vhodná pro mletí nebo výrobu guláše.

Zadní část hovězího masa

Svíčková (filet)

- Nejjemnější část hovězího masa, velmi ceněná.
- Vhodná pro steaky, pečení a grilování.

Roštěná

- Kvalitní svalovina, vhodná na steaky, grilování a pečení.
- Používá se také na minutky a smažené steaky.

Kýta

- Masitá část s nízkým obsahem tuku.
- Rozděluje se na vrchní šál (pro steaky a pečení), spodní šál (řízky, dušení) a předkýtí (pro mletí a dušení).

Vedlejší části hovězího masa

Hovězí kosti

- Používají se na přípravu vývarů a omáček.

Jazyk

- Vhodný na vaření, servírován vařený nebo pečený.

Játra a další vnitřnosti

- Používají se na vaření a tradiční pokrmy nebo paštiky.

Shrnutí

- Bourání vepřového a hovězího masa pro výsek je komplexní proces.
- Zahrnuje rozdělení hlavních masitých částí a vedlejších produktů podle kvality a použití.
- Vepřové maso: kýta, pečeně a plec jsou používány na výrobu šunek, steaků a řízků.
- Hovězí maso: přední části jsou vhodné pro vaření a dušení, zatímco zadní části, jako svíčková a roštěná, jsou ceněné pro přípravu steaků a minutek.

Mechanická separace a skladování masa

Mechanická separace masa

- Po bourání masa je nutné zminimalizovat ztráty masa, které ulpělo na kostech.
- Maso je oddělováno od kostí pomocí speciálních strojů, aby se maximalizovalo využití suroviny.
- Takto oddělené maso se často používá pro výrobu uzenin a mletých výrobků.

Skladování

- Maso je skladováno v přepravkách, nerezových vanách nebo na hácích.
- Uchovávání probíhá v chladírnách (teplota kolem 0 °C) nebo mrazírnách (teplota pod -18 °C).