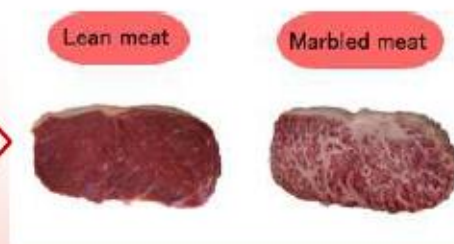


## Mäso

- **v širšom slova zmysle** – všetky požívateľné časti a orgány získané odporazením teplokrvných zvierat (t.j. kostrová svalovina, vnútorné orgány, tuk)
- **v užšom slova zmysle** – priečne pruhovaná svalovina a k nej priliehajúce tkanivá (kostné, tukové a spojivové), vrátane nervového, krvného a lymfatického ústrojenstva a zvyšky krvi a lymfy
- svalové tkanivo – najdôležitejšia a najcennejšia biologická zložka mäsa

## Nutričné hľadisko

- **Blk:**
  - **vnútro bunkové (hodnotné!):** myozín, aktín, myoglobín, myoalbumín
  - **mimobunkové:** kolagén, elastín
- **Tuky:**
  - **vnútorný** – v súvislých celkoch v brušnej dutine
  - **povrchový** – pod kožou
  - **medzisvalový (intermuskulárny)**- medzi svalmi a obaľuje ich
  - **vnútro svalový (intramuskulárny)** – ukladá sa vo väzive obaľuje zväzky svalových vlákien
  - **intracelulárny** – vo svalových vláknach
- **Extraktívne látky:** ovplyvňujú chuť mäsa
- **Minerálne látky:** P, K, Ca, Mg, Na, Fe
- **Vitamíny:** najmä B



<http://www.nilgs.affrc.go.jp/eng/mprt/index.html>

# Výživná hodnota mäsa

	energia KJ*100 <sup>-1</sup> g)	voda [%]	blk [g*100 <sup>-1</sup> g]	T [g*100 <sup>-1</sup> g]	popoloviny [g*100 <sup>-1</sup> g]
hovädzie	445	42,2	21,9	1,8	0,9
bravčové	539	68,4	22,6	3,5	1,0
ovčie	468	73,1	20,5	2,3	0,9
kuracie	441	64,1	20,9	2,0	1,0

# Spotreba mäsa SR

	1990	1995	2000	2005	2010	2011	2012	2013	2014
Mäso spolu	84,0	63,7	60,9	61,6	55,8	56,3	52,5	53,3	48,0
Mäso hovädzie	21,8	11,8	9,1	6,2	4,3	3,7	3,6	4,4	4,1
Mäso tel'acie	0,3	0,4	0,2	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
Mäso bravčové	44,5	36,8	33,1	32,9	30,8	31,6	30,0	30,9	28,2
Mäso baranie, kozie a konské	1,0	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Hydina	15,2	13,4	17,1	21,1	19,0	19,9	17,7	16,9	14,5
Zverina	0,3	0,2	0,3	0,4	0,7	0,7	0,9	0,8	0,9

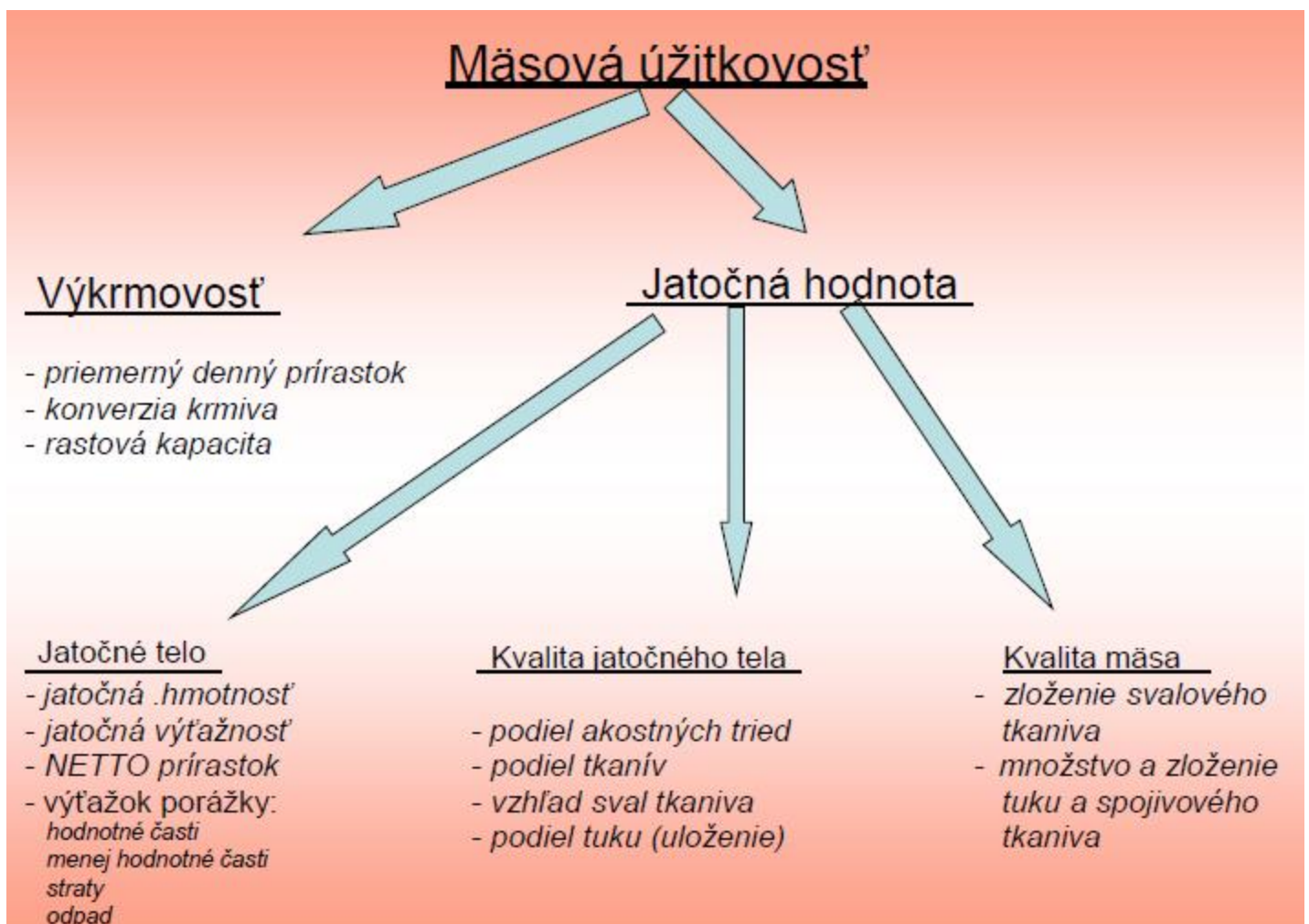


	ODP
Mäso spolu	57,3
hovädzie a tel'acie	17,4
bravčové	22,2
hydina	15,0
ostatné	2,7

# Produkcia mäsa

Produkcia mäsa je *funkciou plodnosti*, realizuje sa v *procesoch rastu a vývoja* a hodnotíme ju dvomi základnými ukazovateľmi, a to:

- *výkrmovosť*
- *jatočná hodnota*





# Výkrmovosť a jej hodnotenie:

intenzita rastu:

absolútny prírastok =  $AP = W_2 - W_1$

priemerný denný prírastok  $PDP = \frac{W_2 - W_1 \text{ (hmotnosť)}}{t_2 - t_1 \text{ (čas)}}$

relatívny prírastok  $RP = \frac{W_2 - W_1}{(W_2 - W_1) * 0,5} * 100$

relatívny koeficient **Index rastu** =  $(W_2 / W_1) * 100$

*relatívna výkonnosť*: spotreba krmiva, resp. živín na jeden krmný deň, alebo na 1 kg prírastku

**Jatočná hodnota** – vyjadruje kvalitatívnu a kvantitatívnu hodnotu zabitého zvierat'a

## Výt'ažok porážky:

- **hodnotné časti** (srdce, pečeň, jazyk, obličky, slezina, pľúca, hlava, vnútorný loj)
- **menej hodnotné** (koža, končatiny, tráv. sústava, rohy, krv)
- **straty** (nezachyt.krv, krvavý orez, odpar a pod.)
- **odpad** (obsah tráviacej sústavy)

# Jatočná hodnota:

Hodnotenie jatočných ukazovateľov

• jatočná výťažnosť JV =  $\frac{\text{hmotnosť mäsa v kg (JOT)}}{\text{živá hmotnosť pred zabitím}} * 100$

• ideálna jat. výř. IJV =  $\frac{\text{hmotnosť mäsa}}{\text{živá hmot. pred zabitím - obsah tráv. sústavy}} * 100$

• NETTO prírastok =  $\frac{\text{hm. JOT}}{\text{vek v dňoch}} * 1000$  (v gramoch)

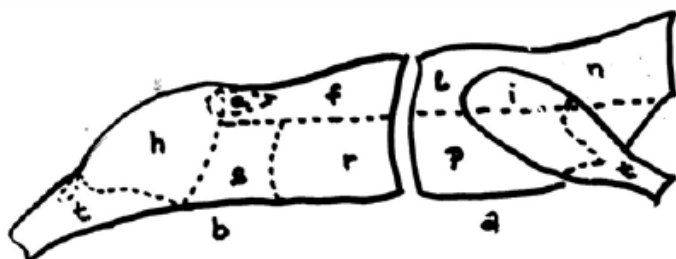
## Jatočná výťažnosť HZ

HD = slovenské strakaté 58 – 60 %

65 a viac výťažnosti

## JATOČNE OPRACOVANÉ TELO HD

po vykruvení, bez hlavy, mozgu a miechy, bez kože, končatín oddelených v záprstnom a päťovom kĺbe, bez chvosta oddeleného medzi 6. a 7. chvostovým stavcom, bez orgánov hrudnej, brušnej a panvovej dutiny, bez pohlavných orgánov, pri kravách bez vemena, bez obličiek a obličkového (vnútorného) loja.



### HOVÄDZIE ŠTVRTE SA DELIA NA ČASTI:

- a) predná štvrť
- b) zadná štvrť
- e) sviečková
- f) nízka roštenka
- h) zadné mäso zo stehna ( bez kostí )
- i) plece bez kostí
- l) vysoká roštenka s kosťou
- n) podplecie s krkom a s kosťou
- p) hrud' s rebrom a kosťou
- r) bok s kosťami
- s) bok bez kostí
- t) nožina predná a zadná