

11 Mäso a mäsové výrobky

1

Na základe textu zostavte hierarchickú pojmovú mapu.

Mäsom nazývame všetky požívateľné časti hydiny, jatočných zvierat, zveriny a rýb. Mäso obsahuje bielkoviny, tuky, sacharidy, vitamíny a minerálne látky – najmä vápnik - Ca, železo - Fe, sodík – Na, fosfor – P, draslík – K, horčík – Mg, v morských rybách sa nachádza aj jód – I. Extraktívne látky – sú rozpustné vo vode, pri kuchynskej úprave sa vylúhujú a dodávajú jedlu príjemnú chuť a vôňu. Voda – tvorí približne 75 % mäsa. Mäso sa rozdeľuje na jatočné druhy, medzi ktoré patrí mäso bravčové, hovädzie, teľacie, kozľacie, jahňacinu, baraninu a konské mäso, zverinu, hydinu a ryby. Mäsové výrobky sú vyrobené zo základných surovín – mäso, slanina, koža, vnútornosti, krv a pomocných surovín – múka, mlieko, vajcia, syry, zelenina, soľ, koreniny a voda. Rozdeľujú sa na mäkké mäsové výrobky, trvanlivé mäsové výrobky, pečené, špeciálne, solené a konzervy. Kvalita mäsa závisí okrem druhu a plemena zvierat a na jeho výžive, zdravotnom stave, prostredí v ktorom je chované, preprave na bitúnok a spôsobe jeho zabitia. Kvalitu mäsa ovplyvňuje aj dodržiavanie technologických a hygienických predpisov na bitúnkoch. Každé zviera podlieha veterinárnemu vyšetreniu pred zabitím i po zabití. Mäso vhodné na konzum sa označuje okrúhrou pečiatkou. Mäso sa môže kontaminovať ešte v priebehu života zvierat alebo pri jatočnom spracovaní, resp. doprave do predajní. Najčastejšia kontaminácia mäsa je zvyškami antibiotík, zvyškami rastových hormónov, ťažkými kovmi, polyaromatickými uhľovodíkmi a baktériami Salmonella.

2

Metóda INSERT

Do zošita si nakreslite nasledujúcu tabuľku a zapíšte do nej informácie z textu v cvičení 1.

- toto som vedel/a <i>(myšlienky, ktoré potvrdzujú, čo si myslíme)</i>	- toto som nevedel/a <i>(myšlienky, ktoré sú pre vás nové a zaujímavé)</i>	- myslel/a som, že je to inak <i>(myšlienky, ktoré sú v rozpore s tým, čo ste si mysleli)</i>	- tomuto nerozumiem <i>(myšlienky, ktoré vás mätú a zneisteli vás, chcete sa na ne opýtať)</i>