



ČESKÁ POTRAVINÁŘSKÁ SPOLEČNOST Z. S.

a



ÚSTAV ZEMĚDĚLSKÉ EKONOMIKY A INFORMACÍ

Vás zvou

na odbornou akci pořádanou v rámci **potravinářských úterků**, která se koná

dne 28. února 2023 od 14:30 hod.

v Klubu techniků na Novotného lávce č. 5, v Praze 1, v místnosti č. 318 ve 3. p.

na téma:

DEFINICE A HODNOCENÍ KVALITY MASA A MASNÝCH VÝROBKŮ

Přednášející

Doc. Ing. Rudolf Ševčík, Ph.D.

Ing. Filip Beňo

Ústav konzervace potravin, VŠCHT Praha

Těšíme se na Vaši účast!

Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc., v. r.
předsedkyně ČPS z. s.

Ing. Štěpán Kala, MBA, Ph.D., v. r.
ředitel ÚZEI

Ing. Ilona Mrhálková, v. r.
tajemnice Programové rady
ÚZEI

Změna programu vyhrazena.

Účast na přednášce je bezplatná a bez předchozí registrace.

Kontaktní adresa: Ing. Ilona Mrhálková, tel. 222 000 407, e-mail: mrhalkova.ilona@uzei.cz, Ústav zemědělské ekonomiky a informací, 120 00 Praha 2, Mánesova 75, Ing. Inka Laudová, tajemnice ČPS, tel.: 605 229 644

ABSTRAKT

Kvalita masa a masných výrobků může být definována jako soubor vlastností, které dohromady určují, co na mase a masném výrobku oceňujeme, když ho nakupujeme, konzumujeme nebo vybíráme jako surovinu pro další zpracování. Vzhledem k tomu, že se naše osobní preference mění například díky změnám ve stravovacích návycích nebo vědeckému poznání, tak se mohou měnit i definice kvality masa a masných výrobků.

Jedním z hlavních kvalitativních znaků, který ale vnímáme spíše jako samozřejmost, je mikrobiální kontaminace a s ní spojená zdravotní nezávadnost masa a masných výrobků. Dalšími kvalitativními vlastnostmi jsou z pohledu spotřebitele především sensorické vlastnosti, jako je textura nebo barva masa, naopak pro technologa může být důležitá schopnost masa vázat vodu. Mezi často hodnocené kvalitativní znaky masných výrobků můžeme zařadit například obsah masa, nutriční složení masného výrobku nebo obsah a množství přídatných látek využitých při výrobě masných výrobků.

V době, kdy se na trh dostávají různé produkty včetně náhražek masa a masných výrobků, je důležité umět kvalitativní znaky masa a masných výrobků správně definovat a hodnotit.