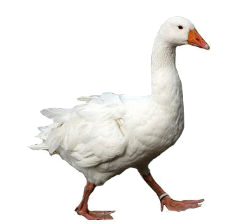
**Maso – drůbež**

**1. Význam ve výživě** – dietní, lehce stravitelné maso

**2. Rozdělení drůbeže**



* **hrabavá** - má bílé prsní maso a tmavé na nohou

- **kuřata, slepice, kohouti, perličky, krůty, krocani**

**- kapoun =** ………………………………………….

* **vodní** - má **tučnější maso**, tmavé, jemnější a šťavnatější než hrabavá drůbež

**- husy, kachny, husokachny**

**husokachna** - lidový název pro **kachnu pižmovou**, maso s **minimálním**

**podílem tuku**

**3. Úprava pro prodej**



* po porážce se drůbež **rychle zchladí** pomocí - …………………………………

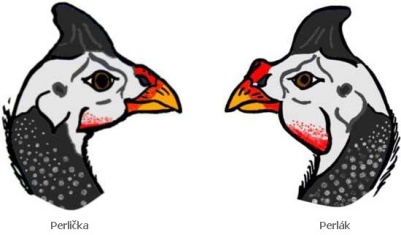
Menší riziko přenosu salmonely hrozí při chlazení - …………………………..

(v některých státech se dezinfikuje chlórem)

* očištěná, kuchaná
* **dodává se**: **čerstvá** - vychlazená na 10oC - trvanlivost 2 dny

**chlazená** - vychlazená na 0oC - trvanlivost až 5 dnů

**zmrazená** - na teplotu (- 18 oC) - trvanlivost až 12 měsíců



* **tržní druhy**:
* **kuchaná** – bez drobů
* **dělená** – půlky, stehna – horní a spodní, prsa
* **porcovaná** – řízky prsní, řízky stehenní
* **drůbky** – **jedno druhové** – játra, srdce, krky, žaludky; **směsi** – játra + srdce …
* **drůbeží polévková směs** – zbytek drůbežího těla po oddělení stehen a prsou

**4. Skladování**

U nedokonale vychlazené drůbeže hrozí nebezpečí **zapaření pod křídly, stehny.**

U zmrazené drůbeže hrozí riziko plísně při kolísání teploty a zejména **vysušení masa mrazem u poškozených obalů.**

**5. Zásady pro prodej**

**Zásada nepovoleného sousedství s ostatními druhy masa** – drůbež **musí být odděleně** a **nesmí se dotýkat** ostatních druhů výsekového masa.

Důvod - ………………………………………………………………………………………………………………...





