

# Seznam témat k profilové maturitní zkoušce

Předmět: **TECHNOLOGIE**

Studijní kód a obor: 29-41-M/01Technologie potravin  
ŠVP: Technologie zpracování masa a masných výrobků  
Forma zkoušky: ústní

## Témata

**Historie zpracování masa. Současný stav oboru zpracování masa a jeho výhled do budoucnosti. Bourárna. Strojní vybavení. Separace. Mělnění a míchání masných výrobků na kutrech a míchačkách. Příprava výrobních mas k míchání. Doprava díla k narážkám.**

**Plemena prasat. Tepelné opracování masných výrobků.**

**Vedlejší jatečné produkty. Charakteristika drobných masných výrobků, vařených výrobků a specialit.**

**Solení masa a masných výrobků. Charakteristika měkkých salámů, výrobků z koňského masa, výrobků pro reprezentační účely a výrobků z domácí zabijačky.**

**Dělení vepřového masa. Zmrazování masa.**

**Dělení hovězího masa. Narážení masných výrobků. Popište moderní narážku. Příprava obalů k narážení.**

**Konzervační metody. Překážkový efekt. Trvanlivost. Organizace masné výroby ve velkém masokombinátu, v privatizovaných výrobních a ve školních dílnách.**

**Zchlazování masa a drobů. Možné závady. Charakteristika trvanlivých salámů, uzených mas, aspikových výrobků a pečených výrobků.**

**Získávání a rozebírání střev. Odhlehování a sdírání. Bezpečnost práce v oboru. Zdroje a příčiny úrazů. Ochranné pomůcky. Čistící a dezinfekční prostředky. Sanitace v masném průmyslu a její mechanizace. Deratizace.**

**Výroba trvanlivých salámů teplou cestou. Způsoby ošetření střev solením, třídění střev.**

**Všeobecné zásady výroby tepelně neopracovaných masných výrobků. Kůže jatečných zvířat. Konfiskáty.**

**Pomocné suroviny – mléko, mouka, škrob, vejce, vývar z částí, které obsahují kolagen. PSE a DFD masa.**

**Obaly masa a masných výrobků. Technologický a distribuční obal. Postmortální změny v mase.**

**Veterinární dozor v masném průmyslu. Barva masa, vlivy působící na rychlost prosolení. Solení masa.**

**Problematika welfare v oboru zpracování masa. Kolagenní obaly. Jejich vlastnosti, výroba a použití.**



**Organizace expedice masa a masných výrobků. Požadavky na expediční halu a expediční zařízení.  
Omračování jatečných zvířat.**

**Zpracování masa divoce žijících zvířat. Pomocné suroviny - cukr, polyfosfáty, kyselina askorbová, sója.**

**Zpracování tuků živočišného původu. Nákup jatečných zvířat v historii, současnosti a budoucnosti.  
Uzení. Kouř, teplota pyrolýzy, způsoby uzení. Paření prasat, stahování kůží, vykolování.**

**Fáze uzení. Komorové a tunelové udírny. Zdravotního hledisko uzení. Ekologické udírny. Pomocné suroviny – koření, krevní plazma, startovací kultury, strouhanka, kroupy, glukono-delta-lakton.**

**Přeprava na jatky a předporážkové ustájení. Balení masa a masných výrobků.**

**Zpracování hrabavé drůbeže. Přehled plemen skotu a jeho charakteristika.**

**Složení masa. Zdroje masa v ČR a ve světě. Vykrvování, vlastnosti a využití krve.**

**Sarkoplazmatické, myofibrilární a stromatické bílkoviny v mase. Intravitální vlivy.**

*V Praze dne 1. září 2024.*