



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

KÓD MATERIÁLU:VY_52_INOVACE_10_32

TÉMATICKÁ OBLAST:POŽIVATINY

TÉMA: ZNAKY MASA

DATUM:27.11.2012

AUTOR: Mgr. ANNA MACÍČKOVÁ

ŠKOLA: Odborné učiliště a Praktická škola, Nový Jičín, příspěvková organizace

OBOR VZDĚLÁNÍ:STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY

ANOTACE: Materiál je určen k výuce odborných předmětů. Žáci se seznámí se smyslovým poznáváním vad u masa.

ZDROJE:

Obrázky:

1-klipart MS Word 2010, poskytla Fotolia

2,3,4,5,6- klipart MS Word 2010

7-autor Mgr. Anna Macíčková

8,9,10,11- klipart MS Word 2010

Znaky masa

ZNAKY MASA :

poznáváme smysly =

ZRAKEM



1

ČICHEM



2

CHUTÍ



3

HMATEM



4

ČERSTVÉ

- má přirozenou barvu
- voní
- je pružné (jamka prstem)
- nelepí se

ZKAŽENÉ

- je zelené, šedé
- páchne
- není pružné
- lepí se, je slizké

VADY MASA :

1. CIZÍ ZÁPACH

–počátek kažení nebo načichnutí jinou potravinou
(ryby, salám, sýr..)



2. ZAPAŘENÍ MASA

- nebylo dostatečně vychlazené po zabítí, nebylo včas vykuchané, bylo uskladněno z tepla do chladu- do mrazáku v igelitu, leželo na sobě a „nedýchalo“, proto je maso na pohled pěkné, ale chuťově je kyselé

3. SLIZKOST

-na povrchu je maso mazlavé, je to počátek hniloby



6

4. PLESNIVĚNÍ

- díky změnám teplot dostává maso bílý až zelený povlak, bylo špatně a dlouho skladované v teple a vlhku, třeba i s plísněmi



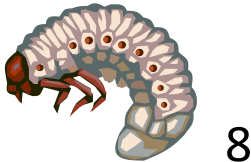
7

5. HNILOBA

- změnilo barvu, je oslzlé a odporně páchne (amoniak, sirovodík)

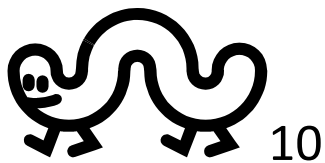
6. NAKLADENÍ VAJÍČEK MUCH

- masařky v létě nakladou vajíčka, která rostou 4mm denně



7. NAPADENÍ CIZOPASNÍKY

- živé zvíře má uher, svalovce nebo tasemnici



8. ZNEČIŠTĚNÍ MASA

- při nešetrné manipulaci, kdy spadne na zem



Otázky pro upevnění učiva

1. Spoj čarami správné dvojice u masa:

- má přirozenou barvu
 - je zelené, šedé
 - voní
 - páchne
 - je pružné (jamka prstem)
 - není pružné
 - nelepí se
 - lepí se, je slizké
- ČERSTVÉ
- ZKAŽENÉ

2. Urči druh vady masa:

- změnilo barvu, je oslzlé a odporně páchne = }
- na povrchu je maso mazlavé, je to počátek hniloby = }
- nebylo dostatečně vychlazené po zabití, nebylo včas vykuchané, bylo uskladněno z tepla do chladu = }
- při nešetrné manipulaci, kdy spadne na ze = }

Obrázky:

1-klipart MS Word 2010, poskytl Fotolia

2,3,4,5,6- klipart MS Word 2010

7-autor Mgr. Anna Macíčková

8,9,10,11- klipart MS Word 2010