

UZENINY A STAŘENÍ MASA



zmínky sahají do Mezopotámie

v 19. století vznik průmyslových masokombinátů

Uzeniny jsou masné výrobky vzniklé z masa (často mletého), tuku, soli, koření a dalších přísad. Mohou být **uzené, vařené, sušené nebo fermentované**. Historie výroby uzenin a staření masa sahá tisíce let zpět a úzce souvisí s **uchováváním potravin bez chlazení**.

Ve starověku vznikly uzeniny jako **způsob konzervace masa** – lidé si chtěli uchovat maso z lovu nebo porážky na delší dobu. První zmínky o zpracovaném mase sahají do **Mezopotámie (cca 3000 př. n. l.)**, kde existují písemné zmínky o klobásách. Ve **starověkém Řecku a Římě** byly klobásy oblíbeným pokrmem. Římané připravovali různé masové směsi (např. **lucanica**, předchůdce dnešních italských klobás).

Ve středověku se pak uzeniny hojně vyráběly v kláštorech a venkovských hospodářstvích. Uzení na dřevě bylo běžné – kouř maso konzervoval a dodával mu chuť. Ve středověké Evropě začala vznikat **řeznická cechovní pravidla** a standardizace masných výrobků.

Během novověku (19. – 19. stol.) se začalo rozšiřovat **fermentování a sušení masa** – např. v Maďarsku, Itálii nebo Španělsku. Vznik tradičních produktů: **Čabajka, salám Milano, Chorizo, německé Bratwursty**. V 19. století vznikají první **průmyslové masokombináty**.

20. století se pak nese ve znamení industrializuje – vznikají **masné závody a moderní technologie** jako chlazení, vakuové balení a použití **dusitanových solí** (pro delší trvanlivost a zachování růžové barvy). V USA i Evropě se rozšiřuje **suché zrání (dry-aging)** – u vysoce kvalitních steaků. Po roce 1960 se zavádí **mokrý způsob zrání (wet-aging)**, který je levnější a hygienicky bezpečnější – maso se vakuově uzavírá a zraje.



Hlavní kroky při výrobě uzenin

Výběr masa

- Používá se hovězí, vepřové, někdy i drůbeží a daleko exotičtější masa. Často se kombinuje svalovina a tuk.

Mletí a sekání

- Maso se namele nahrubo nebo najemno podle typu uzeniny.
- Přidává se **sůl** (často **dusitanová**), **koření**, **voda** nebo **led**, případně startovací kultury (pro fermentaci).

Plnění do obalu

- Masová směs se plní do **střívek** (přírodních nebo umělých) – např. vepřová střeva, kolagenní obaly.

Zrání/fermentace (u některých uzenin)

- Např. salámy nebo klobásy zrají při řízené teplotě a vlhkosti – probíhá **mléčné kvašení**, které zlepšuje chuť a trvanlivost.

Tepelná úprava nebo uzení

- Uzeniny mohou být:
- **Vařené** (šunka, párky...)
- **Uzené** (šunkový salám, klobásy...)
- **Sušené** (suchý salám, čabajka...)
- **Fermentované** (lovecký salám...)

Skladování a balení

- Hotové uzeniny se často vakuově balí a uchovávají chlazené.



Staření masa (zrání masa)

Staření je proces, kdy maso několik dní až týdnů odpočívá, aby se zlepšila jeho chuť, struktura a křehkost. Po porážce probíhá ve svalech proces rozkladu bílkovin enzymy, což uvolňuje strukturu svaloviny a zjemňuje maso.

Suché staření (dry-aging)

- Maso visí při nízké teplotě (0–2 °C), vysoké vlhkosti a proudění vzduchu.
- Trvá 2–6 týdnů, někdy i déle.
- Vzniká výrazná, až “oříšková” chuť.
- Na povrchu se vytvoří krusta, která se před vařením odřízne.

Mokrý staření (wet-aging)

- Maso se vakuově zabalí a zraje v chladu (5–14 dní).
- Zachová si více šťávy a je rychlejší, ale chuť není tak výrazná jako u suchého zrání.

Výhody staření

- Maso je křehčí
- Má lepší chuť
- Vhodné pro steaky a kvalitní kusy masa





Náboženské zvyky, bohatství...

V mnoha kulturách je maso **hlavním chodem** a symbolem **bohatství, síly nebo slavnosti**. Hraje roli v **náboženských zvycích** (např. košer, půsty). Dále je pak maso součástí národní identity a lokální různorodosti tradic a dostupných surovin. Masný průmysl je **významným odvětvím zemědělství a potravinářství** – poskytuje práci milionům lidí (zemědělci, řezníci, dopravci, potravináři). Se vzrůstajícím povědomím o **životních podmínkách zvířat a dopadech na planetu** se objevují otázky jako: Jaký dopad má chov zvířat na **klima, odlesňování, spotřebu vody**?