



PRIRUČNIK ZA
MESARA



Predgovor:

Ova skripta je namenjena polaznicima obuke za zanimanje "Mesar" akademije OXFORD.

Skripta sadrži osnovne i neophodne podatke za obuku i savladavanje tehnike i postupaka, poslova koje pripadaju struci Mesara.

Ovaj priručnik je namenjen početnicima u oblasti prerade mesa, koji žele da ovladaju tehnikama raznim tehnikama mesarske struke, da samostalnim radom mogu ispuniti sve zahteve i potrebe klijenata.

Prema vrsti i delovima mesa od kojega se proizvodi neki proizvod od mesa, načinu tehnološke obrade i trajnosti, proizvodi od mesa se stavljaju u promet kao trajni i polutrajni proizvodi.

S obzirom na specifične zahteve potrošača i tržišta, u ovoj kriti biće obrađeni i procesi koji obuhvataju se tehnološke procese obrade mesa kao sirovine, polu sirovine, gotovih proizvoda.

Samo je potrebna dobra volja, želja za radom i saznanjima i lako ćete svaladati i ovu struku mesara.

Srećno u daljem radu!

AKADEMIJA OXFORD

	sluzi. sveže meso deluje suvo, a odzrelo umereno vlažno i iz njega se izdvaja manja količina ružičasto-crvene biste tečnosti.	vlažna, lepljiva i sluzava, ponekad plesniva- na prerezu meso tamnije i iz njega se izdvaja zamućena crveno-smeđa tečnost.	staklasto sluzava, ponekad plesniva. iz mesa se ciedi mutna smeđa tečnost.
Konzistencija	konzistencija elastična i jedra, otisak prsta brzo i skoro potpuno izčezava.	konzistencija meka, otisak prsta izčezava vrlo sporo i nepotpuno.	konzistencija meka, testasta, gnjecava. otisak prsta ne izčezava.
Boja	boja crveno-ružičasta do crveno-smeđa (zavisno od vrste i starosti životinja).	boja po površini sivo-smeđa, a na prerezu tamno-crvena.	boja tamna, sivo-smeđa i staklasta, ponekad sivo-zelena.
Miris	miris prijatan i specifičan za sveže ili zrelo meso.	miris po površini neprijatno otužan na buđ ili trulež, ponekad kiseo. na prerezu često i bez neprijatnog mirisa.	miris neprijatno truležan i otužan ili kiseo, kako na površini, tako i u dubini.

10. VODA U MESU: OSOBINE VEZIVANJA VODE

Meso različitih vrsta životinja kao i od različitih delova tela jedne životinje, sadrži različite količine vode. Ukupna količina vode u trupu zaklane životinje u najvećoj meri zavisi od količine masnog tkiva koje ulazi u sastav mesa. **Meso koje je manje masno sadrži više vode.** Meso mladih životinja sadrži relativno više vode u odnosu na meso starijih životinja, jer je manje masno. Od ukupne količine vode u mesu samo **jedan manji deo je uključen u organska jedinjenja mesa.** To je tzv. **“hemijski vezana voda“.** Ostali **veći deo vode nalazi se u mesu u obliku molekula vode, kao i u prirodi.** Međutim, i ova količina vode je na određene načine vezana u mesu. Tako, na primer, jedan deo zadržava se u sitnih kanalićima (kapilari) između mišićnih vlakana, izvesna količina vode čini sastavni deo protoplazme (sarkoplazme) u ćelijama, a znatan deo molekula vode vezan je u mesu privlačnim snagama pojedinih belančevina. Sve ove veze su relativno stabilne u mesu neposredno posle klanja.

Međutim, posle određenog vremena, zavisno od uslova čuvanja mesa, te veze se narušavaju a to uslovljava izdvajanje vode iz mesa u obliku mesnog soka (osim vode mesni sok sadrži i rastvorljive sastojke mesa, među kojima su i belančevine rastvorljive u vodi).

Neposredno posle klanja meso je jedro, a međusobni prostori (kapilari) relativno mali. Belančevine u takvom mesu imaju relativno najveću privlačnu snagu u odnosu na molekule vode. Kada se usled razgradnje glikogena stvori mlečna kiselina, ćelijske opne postanu propustljive za vodu. Tokom trajanja mrtvačke ukočenosti smanjuju se privlačne snage belančevina u odnosu na vodu. Kada prestane mrtvačka ukočenost, belančevine ponovo postaju sposobne da vezuju vodu.

Za sočnost kulinarski pripremljenog mesa kao i velikog broja proizvoda od mesa, veoma je važno da sirovo meso zadrži što veću količinu sopstvene vode. Ta sposobnost mesa je