

STRUČNJACI ODGOVARAJU

PITANJE:

Koji su načini rasijecanja mesa? Što je kategorizacija mesa?

ODGOVOR:

Hlađenjem li zamrzavanjem trupova ili polovica završava primarna klaonička obrada životinja za klanje. Meso se stavlja u promet kao ohlađeno (svježe), odnosno smrznuto meso, ili se prerađuje.

U oba slučaja, polovice odnosno četvrti se obrađuju oblikovanjem ili njihovim rasijecanjem na osnovne dijelove, koji se potom iskoštavaju ("pandlaju") ili se za maloprodaju rasijecaju u manje komade. Dakle, ovisno o postupku s trupovima odnosno polovicama nakon primarne klaoničke obrade, rasijecanje mesa može biti industrijsko i komercijalno. Kod industrijskog načina rasijecanja, meso se iskoštava te razvrstava u kategorije i dalje prerađuje u mesne proizvode, dok se kod komercijalnog načina meso priprema za opskrbu potrošača, i to za maloprodaju i veliku prodaju.

Meso se na veliko prodaje u ovim velikoprodajnim komadima:

- polovice, četvrti ili cijeli trupovi;
- posebno obrađene polovice - milanski rez, francuska obrada
- iskoštani osnovni dijelovi trupa u vakuum-opremi ili komadi s kostima.

Osnovni dijelovi trupa zaklane životinje su: vrat, plećka, potplećka, prsa, rebra, potrbušina, koljenica, podlaktica, but i leđa (kare).

U praksi su uobičajena dva načina komercijalnog rasijecanja mesa:

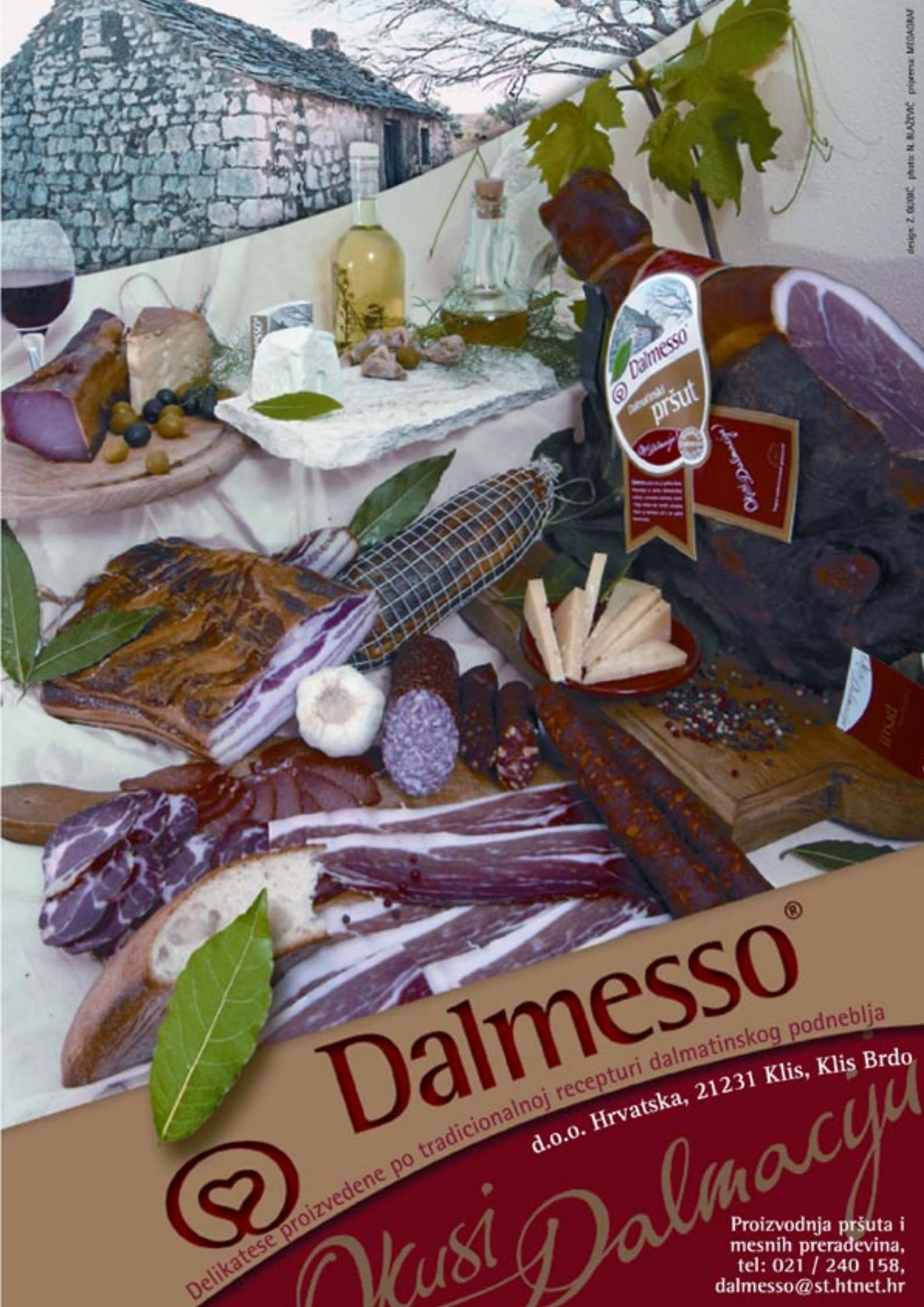
1. Zanatski način ili tzv. "prodaja mesa na panju" - ohlađeno meso se doprema u polovicama i četvrtima u mesnice, te se u njima rasijeca u maloprodajne komade. Ovisno o tradiciji i lokalnim običajima razlike u načinu rasijecanja polovica u maloprodajne komade mogu biti znatne.

2. Konfekcioniranje mesa u mesnoj industriji, odnosno trgovačkim centrima - ohlađeno meso se propisanim postupkom rasijeca u maloprodajne komade, te pakira za prodaju. To je tzv. unaprijed pakirano, porcionirano ili konfekci-

▼ Tablica 1. Kategorizacija mesa u prodaji

Vrsta mesa	Klasa mesa	I. kategorija	II. kategorija	III. kategorija
Meso goveda, bivala i kopitara	teletina, meso bivolčadi i ždrebetina	but bez koljenice i bubrežnjak (slabine s bubrežima i bubrežnim lojem)	leđa i lopatica bez podlopatice	vrat, podlatica, prsa, rebra, potrbušina, koljenica i podlaktica
	junetina, govedina, bivolje meso, magareće meso, meso mula i mazgi	but bez koljenice i dijelova potrbušine	slabine ¹⁾ , leđa i lopatica	vrat, podlatica, prsa, rebra, potrbušina, koljenica i podlaktica
Svinjsko meso	meso odojaka	-	-	-
	prasetina i svinjetina	but i leđa (kare) ¹⁾	lopatica bez podlopatice	vrat, podlatica, prsa, rebra, koljenica i podlaktica
Ovčje i kozje meso	mlada janjetina i jaretina	-	-	-
	janjetina i ovčetina	but s koljenicom i bubrežnjak	leđa, lopatica, podlatica i vrat	prsa, rebra, potrbušina, potkoljenica i podlaktica
	kozje meso	but s koljenicom i bubrežnjak	leđa, lopatica, podlatica i vrat	prsa, rebra, potrbušina, potkoljenica i podlaktica
Meso peradi	meso pura	prsa, zabatak i krilo	batak	zdjelica i leđa
	ostale vrste peradi	batak sa zabatkom i prsa	krila	zdjelica i leđa

¹⁾ pisana pečenica («bifteč», «lungenbraten») je meso izvan kategorije - = nema odredbi



design: Z. GUDAC photo: N. BLAZUVIC priprema: MISOGRAD

Dalmesso®

d.o.o. Hrvatska, 21231 Klis, Klis Brdo



Delikatese proizvedene po tradicionalnoj recepturi dalmatinskog podneblja

Kući Dalmaciju

Proizvodnja pršuta i
mesnih preradevina,
tel: 021 / 240 158,
dalmesso@st.htnet.hr

onirano meso.

U tehnologiji mesa pojam konfekcija (lat. confectio – izrada, izradba) označava komercijalno rasijecanje, iskoštavanje i razvrstavanje mesa u propisane kategorije, te njegovo pakiranje. Postoje razlike u američkom i europskom načinu rasijecanja, razlike u pojedinim zemljama, ali i po pojedinim regijama unutar jedne zemlje, što je svojstveno i za Hrvatsku (npr. zagrebački i dalmatinski način rasijecanja). Za europske načine rasijecanja karakteristično je da slijede oblike (arhitekturu) mišićnih masa, dok je američki način pojednostavljen (rezovi idu kroz kosti i ne slijede oblik mišićnih masa). Francuski način rasijecanja posebice vodi računa o obliku mišićnih masa i pojedinim mišića, te proizvodi komade mesa koji pri termičkoj obradi daju najbolju kvalitetu i iskorisćenje.

Osim rasijecanja trupova (polovica) na osnovne

dijelove, postoje i drugi načini obrade polovica, kao što su milanski rez, francuska obrada i kompenzirana četvrt. Kod "francuske obrade" svinjske polovice se obrađuju na način da se skida slanina s područja trbuha, vrata i leđa, buta i lopatice, te se rebra odsijecaju 10 cm od kralježnice a noge u karpalnom i tarzalnom zglobu. "Kompenzirana četvrt" je način obrade goveđeg mesa kojim se obrađene goveđe polovice rasijecaju između 12. i 13. rebra po međurebrenom prostoru sve do kraja trbušne stijenke. Kod "milanske obrade" ("milanski rez") zadnja se juneća četvrt obrađuje tako da se od koljenog nabora preko slabinskog dijela i preostala četiri rebra odsiječe potrbušina. Rez od prednjeg dijela zdjeličnih kostiju ide paralelno s kralježnicom na 18-20 cm. Dobiva se but u užem smislu te slabinski dio i dio prsne oblasti kičmenog stupa s pripadajućim rebrima i mišićima.

Kategorizacija mesa je postupak razvrstavanja mesa u komercijalne kategorije. Ona ovisi o namjeni mesa te se razlikuje: kategorizacija mesa za preradu i kategorizacija mesa za prodaju.

Sukladno odredbama postojećih propisa meso se u preradi razvrstava u sljedeće kategorije:

I kategorija – meso koje je rutinskim radom što potpunije očišćeno od tetiva i većih naslaga masnog tkiva, većih krvnih žila i većih limfnih žlijezda;

II kategorija – meso bez većih nakupina uraštenog vezivnog i masnog tkiva, te mesni obresci ("fili");

III kategorija – masni obresci s najviše 35 % masnog tkiva, meso glava i bočnjaka (potkoljenica, podlaktica), s tim što se mesom goveđih glava smatra meso dobiveno iskoštavanjem žvakaćih mišića, a mesom svinjskih glava svi mekani jestivi dijelovi glave;

IV kategorija – masni obresci koji sadrže 35-50 % masnog tkiva, te krvavo meso, ostaci osrčja i medijastinuma ("štes"), kao i meso goveđe glave ako se upotrebljava cijela iskoštena goveđa glava.

Za razliku od kategorizacije mesa u preradi, koja se osniva na stupnju očišćenosti mišićnog tkiva od grubog vezivnog i masnog tkiva, kategorizacija mesa u prodaji određuje se prema anatomskoj lokaciji osnovnih dijelova trupa zaklane životinje (tablica 1).

Ivana Filipović, dr.vet.med. ■

GOPACK d.o.o.
Nova Gorica
 Cesta IX. Korpusa 96
 5250 SOLKAN, Slovenija
 Tel.: +386 5 300 58 56
 Fax: +386 5 300 58 55
 E-mail: gopack@siol.net
<http://www.gopack.si>



GOPACK

Poduzeće GOPACK, d.o.o. NOVA GORICA je priznati proizvođač pakirnih strojeva, koji su poznati po dugogodišnjem povjerenju i višestrukoj uporabi u prehrambenoj, kemijskoj, farmaceutskoj industriji...

VUKUUMSKI PAKIRNI STROJEVI ZA PAKIRANJE MESA
STROJEVI ZA PAKIRANJE U ZAŠTITNOJ ATMOSFERI
PAKIRNI STROJEVI ZA PAKIRANJE U TERMOSKUPLJAJUĆOJ FOLIJI
OSTALI PAKIRNI STROJEVI

PRILAGOĐENI SU SPECIFIČNIM POTREBAMA KUPACA!

Sva oprema je izrađena u skladu s CE normativima i omogućava čovjeku ugodno posluživanje i dugoročni rad.



Sifoni i kanali
Transportne trake
Higijenska oprema
Rashladni uređaji za mlijeko
INOX vrata za hladnjače i pogone
Praonice za kolica, palete i zaboje
INOX Strojevi i oprema po želji kupca



NIEROS®

Nieros Metal d.o.o. Slovenija
Gmajna 55
2380 Slovenj Gradec
Tel: 02/ 88 27 100
Fax: 02/ 88 44 078
e-mail: info@nieros-metal.si

DIMNA KOLICA RW

Standardna kolica za dimljenje, sa 6 etaža. INOX izvedba, 6 kotača, srednji par podignut za bolje manevriranje. Nosilnost 600 kg.



Dimenzije:
1000x1012x1980 mm

HL-RW

275€

prije 315€

NIEROS AUTOMATSKI STROJ ZA DEZINFEKCIJU RUKU I ĐONOVA NA ULAZU

Najnoviji uređaj za dezinfekciju ruku i donova na ulazu u produkciju je još bolji i ergonomičniji. Ruke su zaštićene od mogućih oštećenja sa mekanom gumom, a nezgodni osjećaj kod stavljanja ruku u cme otvore riješen je sa toplim žutim svjetlom koje se pali kad stavite ruke u uređaj. Kamistar sa kemikalijama je stavljen unutar uređaja. Nalivanje i doziranje dezinfekcijske tekućine za donove je automatsku.

Dimenzije: 2070x980x1350mm,
El. priključak: 230V, 0.2kW

Opcija: Automat za pranje ruku u istom dizajnu.



HL-UDK

5.999 €

prije 8.544€

Specijalne cijene u vrijeme trajanja zagrebačkog velesajma za naše hrvatske kupce!

STROJ ZA PRANJE ČIZAMA HL-ASTR/SR

Automatsko pranje donova sa el. rotirajućim četkom. Ručno pranje gornjeg dijela čizme sa četkom. Automatsko doziranje detergenta. El. priključak 400 V, 50 Hz, 0,25 kW.

Dimenzije: 800x620x1200 mm

ROLI KOLICA SKR-E

Kolice za transport Euro lodni.
Dimenzije: 660x420x175 mm.

SKR-E

56€

prije 70€

PLADANJ ZA DIMNA KOLICA RWBS-E

RWBS-E

68 €

prije 85 €

Iz nehrđajućeg čelika 1.4301, sa cjačanim rubovima i 2 ručke. Ukupna visina sa ručkama je 100 mm. Dimenzije: 990x430x40 mm

STERILIZATOR ZA NOŽEVE

Veoma učinkovit sterilizator za jednostavnu i brzu sterilizaciju 4 noža i brusa dužine do 200 mm. Objesite ga jednostavno na stijenu, umivaonik ili pult... Upotrebljiv u tvornicama, supermarketima, mesnicama,...

HL-MB

195€

prije 230 €

Oprema: podesiv termostad, profil za ugradnju, el. snaga 1000 W, stiskalo ON/OFF
Dimenzije: 150x110x250 mm

www.nieros.com

Generalni zastupnik tvrtke NIEROS za Hrvatsku

BELING
INŽENJERSTVO I SAVJETOVANJE

Željko Belavić, inž. grad.

Jozefinska c. 4, 47250 Duga Resa
Telefon: ++385 (0)47/845 222, Fax.: 047 845 223
Mobilni telefon: 091/4845-222
e-mail: beling.dr@vip.hr

Akcija traje do 1.10.2005, zato požurite!!!

HIGIJENSKA OPREMA