

## HÚSOK RENDSZEREZÉSE:

**Hús fogalma és szerkezeti felépítése:** emberi fogyasztásra alkalmas állati izomszövet, +ide tartoznak az inak, idegek, erek, zsír, csontok, porcok, vér. A hús felhasználható közvetlenül (tőkehús), vagy ipari feldolgozásra (ipari hús).

### **A hús kémiai összetétele:**

**a. a víztartalma függ** a zsirtartalomtól (soványhúsoknál kb. 70%, kövérhúsoknál kb. 50%), az állat fajtájától, korától, tartásától

**b. a szárazanyagtartalma függ:**

- **Tápanyagok:** lehet **alaptápanyag:** fehérje (tartalma 14-20%, egyszerű fehérjék: albuminok, globulinok, kollagén, összetett fehérje: hemoglobin, mioglobin), zsír (tartalmuk 2,5-37%), szénhidrát (tartalmuk, a glikén melynek mennyisége elenyésző 0,9%, az érési folyamatban jelentős a szerepe, mely függ az állat nagyságától és a hőmérséklettől. A glikogén mennyisége egyenesen arányos az eltarthatósággal, de fordítottan arányos az emészthetőséggel.) és **védőtápanyag,** mely D és B vitamint tartalmaz elsősorban, ásványi anyagai: Na, K, Ca, Mg, P, Fe.

- **Járlékos anyagai:** illatukat és ízüket zsírsav-, tejsav- és hús bázis tartalmuk adja.

### **A húst szolgáló állatok hújának jellemzése:**

**a. nagyvágóállatok:** meleg véreű, tenyésztett állatok

- **marhahús:** barnászöröses színű, vágáslapja erősen szemcsés, kevésbé zsíros.

- **sertéshús:** színe rózsaszín, állománya tömött, finom rostú, zsírosabb.

- **juhús:** sötétpiros, kékes árnyalatú, az idősbb állatok húzában tekintélyes mennyiségű faggyú halmozódik fel.

**b. baromfifélék: Baromfi hús jellemzése:** fehérje tartalma magas (16-25%), könnyen emészthetőek, mert izomrostjaik puhák és kevés kötőszövetet tartalmaznak. A zsirtartalma változó, a csirkében alig van zsír, a tömészel hizlalt kacsa viszonyt nagy mennyiségben tartalmazza a bőr alatt és a hasüregben, ahonnan könnyen leválaszthatók. A zsiradékuk értékesebb mint a nagyvágóállatoké, mert eszencionális zsírsavakban és lecitinben gazdag. Vízben oldódó vitaminokat és ásványi anyagokat tartalmaz. Kémiai összetételéből adódik hogy a baromfihúsfélék energiát adó tápanyagokban szegény. Diétás betegek, idősek és fogyókúrák étrendjében is fontos szerepet tölt be.

### **Baromfifélék választéka:**

**1. Friss baromfi:** beles, belezett, bontott, darabolt vagy konyhakész baromfi (mell, comb, szárny, aprólék stb.)

**2. Előhűtöttek:** a bontott baromfit zsírálló papírral bélelt ládába helyezik és +6°C-ra lehűtik.

**3. Gyorsfagyasztottak:** forgalomba műanyag tasakban vagy darabolt változatba kerül.

**4. Bontási termékek:** ezek közül legfontosabb a libamáj. Minőségi követelmények: tömege 400g.-nál nagyobb kell hogy legyen, állománya rugalmas, színe sárga vagy rózsaszín, zsirtartalma 40%-nál nagyobb, de törésfelületéről zsír nem szivároghat.

**c. vadon élő állatok:** nem tenyésztett, hanem természetben szaporodó, vadon élő meleg véreű állatok. Két csoportja van: apróvadak (nyúl, fácán, vaddacsa), nagyvadak (őz, szarvas, vaddisznó). Többnyire sötétvöröses barnás színűek, állományuk kemény, nem zsíros.

**d. halak és egyéb hideg véreű állatok:** hideg véreű állatok csoportjába tartoznak (halak, rákok, békák, kagylók, csigák, teknősök). **Csoportosíthatók:** származásuk szerint (**édes vízi pl.:** ponty, harcsa, süllő, csuka, **tengeri pl.:** tonhal, tőkehal, szardínia, **vándorhalak pl.:** lazac). A halhús többségében fehér szín, laza szerkezetű, finom rostozatú, legkönnyebben emészthető húsfajta, hátránya hogy könnyen romlik.

## HÚSKÉSZÍTMÉNYEK:

**Húsfeldolgozó-ipar termékei:** nagy választékban készülnek, magas az élvezeti és tápértékük, nagyrésztük nem igényel konyhai kiegészítő munkát. **Megjelenésük szerint lehetnek:**

**1. Töltelékes áruk: két nagy csoportja van:**

**a. Friss fogyasztásra szánt, vagy rövid ideig eltartható termékek:** ezek hőkezeléssel készülnek (a gyártásuk utolsó szakaszában megfőzik), emiatt rövid az eltarthatóságuk (2-8 nap). Fajtái:

- **vörös áruk:** húspép, ipari szalonna és fűszerek hozzáadásával készülnek. Metszés lapjuk egynemű, színük világos húspiros, és főzés előtt forró füsttel füstölik. Létezik **I. osztályú** húspépből (virslis, párizsi), illetve **II. osztályú** húspépből (krinolin, szafaládé) készült változata. Ma kapható marha-, sertés-, ló-, baromfihús felhasználásával készültek, illetve sajtos-, sószegény-, zöldséges formában. A magas zsirtartalma miatt fogyókúráknak nem ajánlott.

- **felvágottak:** sertés- és marhaszínhúsból készülnek, általában 50mm-nél nagyobb átmérőjű bélbe töltik. Könnyen felismerhető arról hogy metszés lapjuk mozaikos. Értékét a felhasznált húsrészek fajtája és egymáshoz viszonyított arányuk határozza meg. A drágább készítmények értékesebb húsokat (comb, tarja, karaj) használnak fel, az olcsóbb árukhoz kevésbé értékesebb húsokat (fejhús) használnak fel. A készítményeket nagy mértékben meghatározza a fűszerek. Ismertek: olasz, zala.

- **kolbászfélék:** ugyanabból a 4 alapanyagból és hasonló módon készülnek mint a felvágottak, de olcsóbb húsrészekből, és jobban fűszerezik + adnak hozzá fokhagymát és köményt. 18-44 mm átmérőjű bélbe töltik, füstölés következtében élénkpiros színűek lesznek pl.: lecsókolbász, füstölt kolbász.

- **hurkafélék:** előfőzött nyersanyagokból (fejhús, belsőségek, bőrke, vér, ipari szalonna) és rizsből készülnek. Béltöltés után újrafőzik, esetleg füstölik. Létezik sütni való (ez lehet májas, amit kevésbé fűszereznek, és véres, aminek a speciális fűszere a majoranna), illetve hidegen fogyasztható (Bácskai) változata is.

- **kenős készítmények:** sertés illetve marha májból, fejhúsból, ipari szalonnából, húspépéből és marha gyomorból készülnek, ezeket péppé aprítják, majd a fűszerezés (bors, mustármag, szerecsendió, hagyma) után bélbe töltik. Pl.: Tanyasi-, Arany májas. Az értékesebb változatai a pástétomok (hamé).

- **hússajtok:** előfőzött fejhúsból bórdarabokból, porcból készítik, kocsonyasító vagy húspép hozzáadásával. Burkoló anyaguk: sertésgyomor, marha hólyag. Készítésük műveletsora: töltés, főzés, sajtolás, füstölés. Legismertebb a disznósajt.

**b. tartós vagy hőkezelés nélkül készült tökéletes áruk:** béltöltés után füstölik, majd érlelik, mely történhet nemes penész réteg kialakításával, illetve a STARTER kultúra (tejsavbaktériumok felhasználásával) alkalmazásával.

- **szalámifélék:** TÉLISZALÁMI (60 nap az eltarthatósága, sertéshúst és szalonnát tartalmaz, fűszerei: bors, szegfűszeg, fokhagyma, fűszerpaprika. Béltöltés után hidegen füstölik, majd a felületén ecsetpenész réteg alakul ki. Pl.: Pick, Herz. Kapható paprikás és fokhagymás változata is), CSEMEGESZALÁMI (ez marhahúst is tartalmaz, anyagai durvábbak, és rövid ideig érlelik, pl.: Pick csemege szalámi, Kaiser, Csabai csípős szalámi.

- **kolbászok:** eltarthatósága kb. 30 nap, szárított húspépet tartalmaz, erősebben fűszerezik, anyagai durvábbak, vékonyabb bélbe töltik, nem vagy rövid ideig érlelik. Pl.: Gyulai, Kaiser stb. Rövid ideig eltartható változata a paraszt és a lángolt kolbász.

## **2. Darabos húskészítmények:**

**a. pácolt, füstölt termékek:** barnás-vöröses hússzínű, száraz tapintású és füstös sós ízű. Fogyaszthatók közvetlenül vagy sütve-főzve. Ilyenek: húsvéti magyar sonka (minimum 3 kg tömegű sertés hátsó comb), prágai sonka, kötözött sonka (előfőzéssel készül), füstölt csülök-oldalas.

**b. pácolt, füstölt, FŐTT termékek:** ezek az előző termékcsoport főzésével készülnek, színük világosabb, puhábbak, könnyebben szeletelhetők, de romlékonyabbak pl.: főtt tarja, karaj, nyelv.

**3. Formában főtt termékek:** prés gépben készülnek, jellegzetes hasáb formájúak.

**a. gépsonka, gépkaraj:** a pácolt húst kicsontozzák, majd a helyére azonos húsrészből készült húst tesznek, majd megfőzik.

**b. rakott húsook:** apró húsdarabokból készülnek, készítésük megegyezik az előző csoportéval pl.: rakott nyelv

**c. újabb termékek:** roládok (húsba vagy szalonnába ágyaznak különböző anyagokat, majd feltekerik), aszpikos készítmények (kocsonyás lébe dolgozzák bele a hús-és zöldségfélét).

**4. étkezési szalonnafélék:** sertés hát, has, oldal és toka szalonnából készülnek.

- **sózott szalonna:** csak szélezik, majd sóval bedörzsölik, esetleg paprikázzák pl.:tea szalonna

- **füstölt szalonna:** a füstölés előtt pácolhatják is, jellegzetes színűek, füstös sós ízűek. pl.: kolozsvári, erdélyi

- **főtt szalonnák:** pácolás után 70-75 °C-on főzik, fokhagymás lében, majd paprikával bedörzsölik pl.: abált, csécsi.

- **füstölt főtt szalonnák** (ez a főtt bacon szalonna)

- **sült szalonnák:** a sütés következtében jellegzetes íz anyagai alakulnak ki. Pl.: tepertő

## **Baromfi hús készítmények:**

**1. Töltelékeny áruk:** kizárólag baromfi húsából, ipari szalonnából, és fűszerekből készülnek

**a. Friss fogyasztásra szántak:**

- **vörös áruk** (párizsi, virsli): létezik emészthető, műbeles, vákuumfóliás, így hosszabb ideig eltartható változatuk is. Újabb termékek a Füstli és a Sajtli.

- **felvágottak:** pl.: pulyka-, szárnyas felvágott, pulyka java, mortadella stb.. Ezek kör metszetűek.

- **kenős készítmények:** pl.: arany májas

**b. Tartós töltelékeny áruk:** ezek közül szárazkolbászok vannak forgalomban, pl.: arany vagy ORSI pulykakolbász.

## **2. Darabos készítmények:**

**a. Pácolt- füstölt áruk:** libacomb, pulykacomb, gyakran vákuumfóliába csomagoltak.

**b. Pácolt- füstölt-főtt termékek:** pl.: csirkesonka, kötözöttsonka (szabálytalan alakúak).

**3. Formában főtt termékek:** pl.: baromfi roll sonka (négyzetes keresztmetszetű), speciális változatuk az aszpikos pulyka.

## **Gyorsfagyasztott készítmények:**

**a. Panírozott, töltött pulykamell** pl.: sajtos, sonkás, baconos, brokkolis, kijeji töltelékeny.

**b. texturált termékek:** olcsóbb húsrészekből préseléssel állítják elő ezeket, kevésbé értékesek pl.: dínó, állatfigurák, csibe fasírt, panírozott csirkefalatok stb..

Új termék a pácolt darabolt csirke, ez hűtve tárolandó.