



**Slezská univerzita v Opavě**

**Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě**

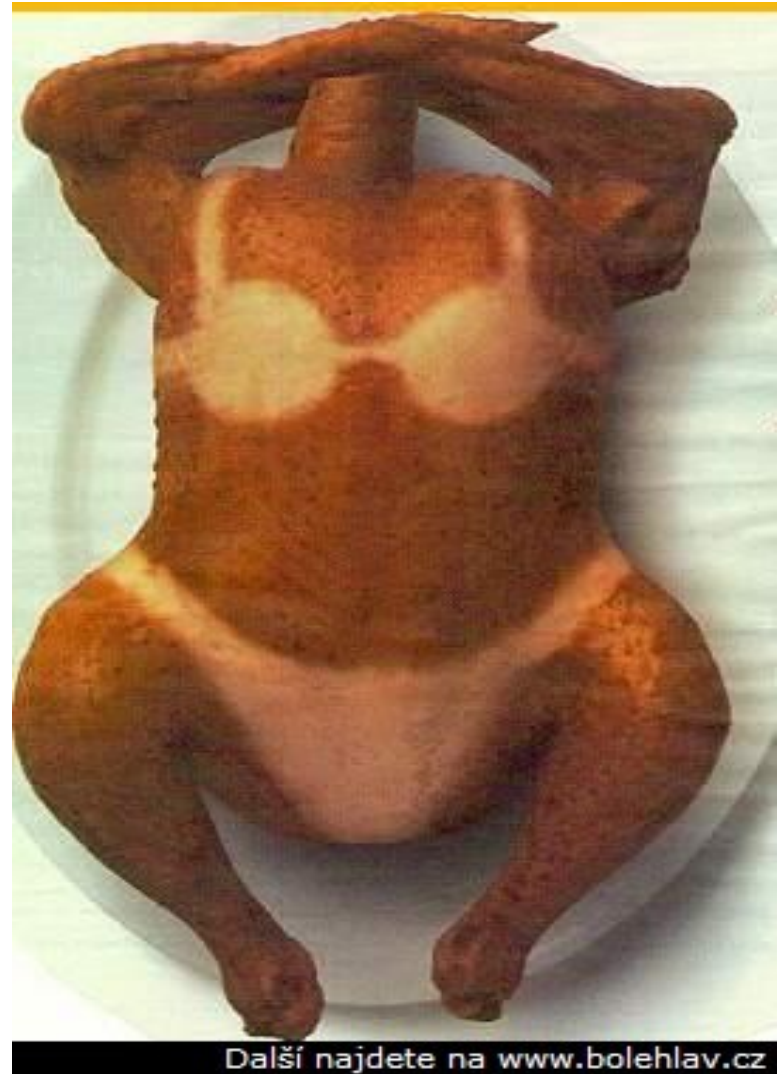
Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

**Členění drůbeže**

## Domácí drůbež dělíme:

hrabavá drůbež

vodní drůbež



## Chemické složení - bílkoviny

- Ve srovnání s ostatními jatečnými masy je lehce stravitelné, vykazuje nižší energetickou hodnotu a vyšší obsah hodnotných lehce stravitelných **bílkovin** ( obsahují aminokyseliny).
- Bílá svalovina má vyšší procento bílkovin než tmavá. Nižší obsah bílkovin má proto vodní drůbež, obzvláště je-li vykrmená.

## Chemické složení – tuk

- Tuk je zastoupen minimálně. Kuřecí prsa 1,5 % tuku, kuřecí sval stehení až 5 % tuku. Množství tuku ovlivňuje strava a věk drůbeže. Šest až sedm týdnů staré kuře obsahuje průměrně 3,5 – 5 % tuku. Nejvíce tuku se nachází pod kůží, ve střevech a žaludku.
- Tuk u drůbežího masa vykazuje nižší podíl cholesterolu než tuk např. vepřový a to až o 70 %.

## Chemické složení – ostatní

- Drůbeží maso je bohaté na draslík, fosfor a železo podporující srdeční činnost a tvorbu krve.
- Minerální látky ve svalovině jsou obsaženy 1 – 1,5 %.
- Minimálně je zastoupen i vitamín A a B. Bílé kuřecí a krůtí maso obsahuje i vitamin PP – niacin ( Kyselina nikotinová)  
Nedostatek této kyseliny může způsobit poruchy i ovlivnit duševní činnost.

# Spotřeba drůbežího masa

- Celkový podíl drůbežího masa na spotřebě ve světě dosáhl téměř 30 %
- 2/3 celosvětové spotřeby mají na svědomí tyto části světa :

USA, Brazílie, Čína a Evropská unie, kde jsou ale mezi jednotlivými státy značné rozdíly.

Odhaduje se, že na světě je chováno 20 miliard brojlerů; z toho 24% v USA, 18.5% v Číně, 14% v EU (na zbytek světa pak připadá 43,5%)

## Členění drůbeže

- Hrabavá – slepice, kuře, kohout, kapoun, krůta, krocán, perlička, holub

Velkochovy jsou zaměřeny hlavně na brojlerů - kuřata a krůty

- Vodní - kachna, husa

Velkochovy zaměřeny v ČR hlavně na kachny, husy převážně dovážíme.

# Zpracování drůbeže

Jednotlivé úkony předběžného zpracování :

- Zabití – pozvolným vykrvácením má vliv na kvalitu masa
- Kuchání – vyháčkování
- Škubání peří – spaříme horkou vodou
- Čištění kůže – pinzetou a opalováním ( kachny)
- Opláchnutí – pod studenou tekoucí vodou



Kuře opláchneme...



# Drůbež ve veřejném stravování

- Do restaurace kupujeme drůbež již zpracovanou, často i vykostěnou v chlazené nebo mražené podobě.
- Pokud bychom chtěli zabíjet a kuchtat, musí k tomuto účelu mít podnik zvlášť určenou bourárnu masa.
- Chlazené maso je chutnější, ale náchylné na dobu spotřeby. Mražené maso může být „vypálené“ dlouhodobým skladováním a je nutno v kalkulaci počítat s odpadem z rozmražení.

# Hrabavá drůbež

plemena kura domácího pocházejí  
pravděpodobně z KURA DIVOKÉHO a jeho  
variet ( KUR BANKIVSKÝ )

tento lesní pták žije dodnes  
divoce v oblasti jihovýchodní  
Asie



# KUR DOMÁCÍ

Vznikl domestikací kura divokého,  
případně z některých jeho variet

Chová se hlavně kvůli produkci kuřecího  
masa a pro vejce



# KUŘE

- Je nejčastější drůbeží maso na našem jídelníčku. Levná výroba přináší i nekvalitu. Poráží se 5-6 ti týdenní kuřata. Drůbež je překrmována a špatné hygienické podmínky chovu jsou příčinou dávkování antibiotik, které dále nese maso s sebou. Přesto je kuře považováno za oblíbené a dietní maso, tuk je obsažen pouze v kůži.
- Má široké využití v minutkové, studené i tradiční kuchyni. Výtěžnost cca 43 %. Váha kuřat je asi od 800 g do 1 600 g.
- Do hotelových restaurací se dodává i tzv. baby kuře cca 450 g .

# BABY KUŘE



# POULARD

Podle zkušeností kulinářských odborníků je dospělá slepice nejchutnější v hmotnosti od 1,5 do 3 kg. Za nejlahodnější se považuje tzv. poulard.

Jde o mladou, speciálně krmenou slíпку, která si ještě zachovává křehkost a jemnost kuřecího masa, ale její svalovina je už chuťově mnohem výraznější. Nejlepší základ pro silnou polévku se zase připravuje z tzv. poule, slepice staré 12-15 měsíců.

# **BROJLER**

Byl původně chápán jako kuře (mládě kura domácího) obojího pohlaví o hmotnosti 1,5 kg při porážce v rychlovýkrmu

V současnosti se tímto pojmem míní obecně zvířata produkovaná rychlovýkrmem

Při výkrmu brojlerů se z hlediska ekonomiky provozu hledí na snižování doby výkrmu, zvyšování konverze živin a zvyšování váhy zvířat

Poráží se 5-6 ti týdenní kuřata. Drůbež je překrmována a špatné hygienické podmínky chovu jsou příčinou dávkování antibiotik, které dále nese maso s sebou.



# Velkochovy brojlerů



Brojler



Poulard



# BIO KUŘE

Bio kuře je chováno tradičním způsobem, tedy odlišně a také více nákladné než běžné kuře. Vložená energie ale stojí za to, protože celý postup respektuje welfare (pohodu) zvířat a výsledný produkt neobsahuje chemické látky, které by mohly být člověku škodlivé.



Bio kuřata jsou krmena výhradně bio stravou, mají možnost pohybu ve volném prostoru na čerstvém vzduchu.

# KAPOUN

Je vykleštěný kohoutek do stáří jednoho roku. Dosahuje často váhy až 2,5 kg. Pro svou masitost, chutnost a tučnost se zvláště dobře hodí k dušení a pečení tak jako mladá kuřátka. Vyžaduje však delší tepelnou úpravu.

Jeho maso je ceněno obzvláště ve francouzské kuchyni a může dosáhnout až dvojnásobné váhy kohouta  
( 6-7 kg )

# KAPOUN



# KOHOUT

Maso na našem trhu poměrně nedostupné.

Zpracování podobné jako u slepice, především dušením a vařením.

Mladé kusy lze i péci, obvykle špikované slaninou a za vydatného podlévání.

(vhodnější je **kapoun**).

# KOHOUT





# SLEPICE

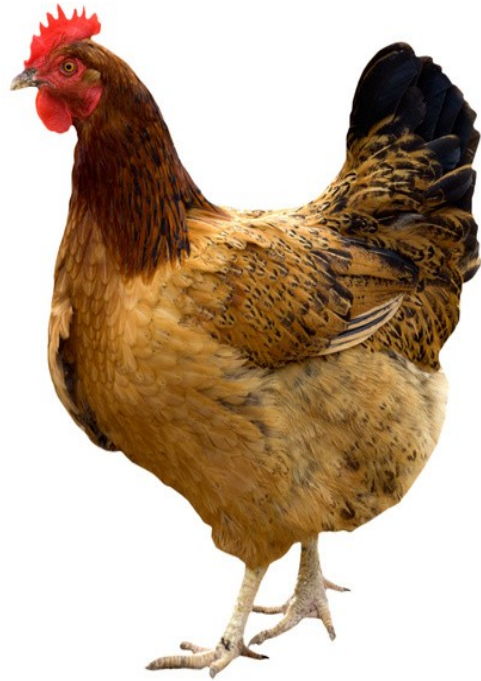
Je pro tužší maso zpracovávána především dušením a vařením.

Doba technologického zpracování je až dvakrát delší než u kuřete.

Maso využíváme ve studené kuchyni a k přípravě tradiční české kuchyně.

Její konzumace není u spotřebitelů příliš oblíbená a využití masa je především na vývar C.

# SLEPICE



# MINIMÁLNÍ JATEČNÍ VĚK DRŮBEŽE

u kuřat:	81 dní
u kapounů:	150 dní
u pekingské kachny:	49 dní
u pižmové kachny: (kachny)	70 dní
kačeři	84 dní
u perličky:	94 dní
u husy a krůty:	140 dní

# EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

V ČR je chov drůbeže u ekologických zemědělců(EZ) málo rozšířen

Podmínky chovu musí respektovat nároky drůbeže, každý druh má své požadavky, které musí chovatel splnit, aby byl chov úspěšný

Drůbež musí mít prostor k hrabání, ke snášení vajec do hnízda, popelení se, možnost hřadování a celodenní přístup do výběhu

Výběhy by měly být kryty vegetací, která poskytne vhodný úkryt

Základním pravidlem je chov drůbeže v chovných skupinách – hejnech, např. hejno slepic tvořeno 8-50 kusy na 1 kohouta

# EKOLOGICKÝ CHOV

Křepelky se chovají v páru

Drůbež musí být krmena opět jen produkty ekologického zemědělství

Chov drůbeže k produkci masa má menší nároky na vybavení chovného zařízení než chovy zaměřené na produkci vajec

Certifikát se ekofarmám dává na dobu 15 měsíců, poté musí zemědělci znovu zažádat o kontrolu

Poptávka zatím převyšuje nabídku

Některé studie uvádějí, že vejce z ekologického zemědělství mají oproti vejcům z jiných chovů vyšší nutriční hodnotu

# KRŮTA DOMÁCÍ

Byla domestikována již indiánskými kmeny dávno před příchodem Evropanů z mexické formy krůty divoké.



# KROCAN DOMÁCÍ



# KROCAN DOMÁCÍ

Domestikace krocana divokého byla zahájena už před 3000 lety.

Krocani byli chováni pro maso, kosti k výrobě nástrojů, kvůli ozdobnému peří a v neposlední řadě jako obětní zvířata.

Ve velkochovech se krůty vykrmují v halách na podestýlce, výkrm samců a samic bývá oddělený, protože krocani se vykrmují déle, dosahují dvojnásobné jateční hmotnosti a mají lepší konverzi krmiva než krůty.



# KROCAN DOMÁCÍ

- Dnes se na maso chovají výhradně krůty a jateční váha nepřesahuje obvykle 6 kg ( po vykuchání 4 kg ) V domácím chovu je schopna krůta dosahovat běžně přes 15 kg a krocan 22 – 25 kg. Maso je považováno za velmi kvalitní a chuťově pestré.
- Hovoří se o 7-mi druzích mas. Obvyklá úprava pečením, často protýkání a nadívání. Za svůj národní pokrm jej považují Američané (původně protestantská víra).

# KŘEPELKA OBECNÁ



# PERLIČKA DOMÁCÍ



# KACHNA DOMÁCÍ



# KACHNA PIŽMOVÁ (čínská)



# KACHNA POMOŘANSKÁ



# INDICKÝ BĚŽEC



# HUSA DOMÁCÍ





# HUSA ČÍNSKÁ (domestikace husy labutí)



# HUSA NILSKÁ (domestikace 2500 let)





**Slezská univerzita v Opavě**

**Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě**

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

**Vypracoval: Mgr. Alexandr Burda**