



MASO JAKO VÍNO

TAKY ZRAJE

ZÁŘÍ 2018

Vyzrálé hovězí maso jako fenomén doby

Jen dobře vyzrálé hovězí je šťavnaté, aromatické a v optimálním stavu pro kuchyňskou úpravu. Spotřeba hovězího masa stoupá v závislosti na koupěschopnosti obyvatel a na dalších různých faktorech. Tržní úspěšnost masa a masných výrobků je ovlivňována zejména jeho kvalitou a také cenou. Pozvolna ubývá zákazníků, kteří jásají nad jasnou růžovou barvou čerstvého výsekového masa. Zjišťují, že doba přípravy pokrmu z takového masa je neskutečně dlouhá a chuť mizerná. Je na nás předložit zákazníkovi maso, které ho uchvátí vůní, chutí a krátkou dobou přípravy. Vysvětlovat, že kvalitně vyzrálé hovězí je nejen na steaky. A umožnit mu nechat se projít ke kvalitnímu hovězímu masu, stejně jako vinaři se postupně propíjejí ke kvalitnímu vínu.

K tomu je třeba ujasnit terminologii a dodržovat ji. Tady je mezi farmáři, řezníky a kuchaři problém. Mnozí používají ter-



zvaně neblbnout zákazníkovi hlavu. Koncový zákazník na vašich farmách, ale i kuchař a šéfkuchař (ti všichni jsou velmi často prosti veškerých informací) by měl být poučen o faktech, které ovlivňují potřebnou dobu přípravy a výslednou chuť připravovaného pokrmu, křehkost a to od steaku přes pečení, vaření po dušení – právě třeba guláše.

U hovězího masa nás potom bude zajímat plemeno, kategorie zvířete, datum porážky

nářskou výrobu. Zpracovávání takového „mladého“ masa u masných plemen považují za neúctu k práci farmáře a poraženému zvířeti a tedy jeho masu. Následuje posmrtná ztuhlost **RIGOR MORTIS**, kdy je spotřebován veškerý kyslík a procesy v mase přecházejí v anaerobní (bez přítomnosti kyslíku). Rigor mortis probíhá 24 až 48 hodin v závislosti na okolní teplotě, kategorii zvířete, jeho stáří a plemeni. Ve vrcholném stadiu rigor mortis jsou odbourány glykogeny

STUDIE _FARMA BOŠINA

DATUM	26.6.2018
CHOVATEL	FARMA BOŠINA
JATKA	FARMA BOŠINA
ČÍSLO ZVÍŘETE	722065/052
DATUM NAROZENÍ	27.5.2015
DATUM PORÁŽKY	26.6.2018
KATEGORIE	býk
PLEMENO	Salers 75%, 0,6% Holštýn
MĚŘENÍ	10 ŽEBRO KOLMO NA ROŠTĚNEC oddělen od ostatních, vlastní stání
POSLEDNÍCH 12 HOD.	
ZPŮSOB PORÁŽKY	

Ing. Jan Bošina

CZ52046388

číslo:

	ČAS	PH	TEPLOTA MASA	teplota prostředí	rv% prostředí
1.- 1 hod po porážce	9,00	6,78	33,20	12,10	99,90
2. - 6hod.	15,00	5,83	12,80	1,70	91,70
3. - 24hod.	9,00	5,53	3,10	2,30	86,00
4. - 48 hod.	9,00	5,53	1,00	1,20	94,30
5. - 72 hod.	10,00	5,53	1,10	0,30	92,40
6. - 3.7.2018	7,00	5,54	0,70	0,20	95,10

STUDIE _ ŘEZNICTVÍ UHLÍŘ, JAROMĚŘ

DATUM	12.6.2018					
CHOVATEL	KARSIT AGRO a.s			Dubenec 34		
JATKA	JEZDINSKÝ	CZ5291006310	CZ50501	Žlunice 29, 537 34	jatkajezdinsky@seznam.cz	731 484 391
ČÍSLO ZVÍŘETE	735461052					
DATUM NAROZENÍ	6.12.2016					
DATUM PORÁŽKY	11.6.2018					
KATEGORIE	mladý býk	A, TŘÍDA U2				
PLEMENO	CHAROLAIS 100%					
MĚŘENÍ	10 ŽEBRO KOLMO NA ROŠTĚNEC					

1. MĚŘENÍ	ČAS	PH	TEPLOTA MASA	teplota prostředí	rv% prostředí	
12.6.	6,21	5,3	11,4	19,1	55,4	tabulová špička
	6,20	5,36	11,7	19,1	55,4	květ.špička
2. MĚŘENÍ						
12.6.	17,00	5,35	7,9	3,3	92,1	tabulová špička
	17,00	5,39	5	3,3	98,1	květ.špička
	17,00	5,45	7,5	3,3	98,1	krk
3. MĚŘENÍ						
13.6.	17,00	5,34	2	2,8	99,9	tabulová špička
	17,00	5,34	3,3	2,8	99,9	květ.špička
	17,00	5,45	2,9	2,8	99,9	krk
	17,00	5,38	2,9	2,8	99,9	roštěnec
4. MĚŘENÍ						
14.6.	17,30	5,4	3,5	3,7	99,9	tabulová špička
	17,30	5,34	2,2	3,7	99,9	květ.špička
	17,30	5,43	2,2	3,7	99,9	krk
	17,30	5,3	2,4	3,7	99,9	roštěnec

PROTKOL UHLÍŘ STRANA 2**OD 15.6.2018**

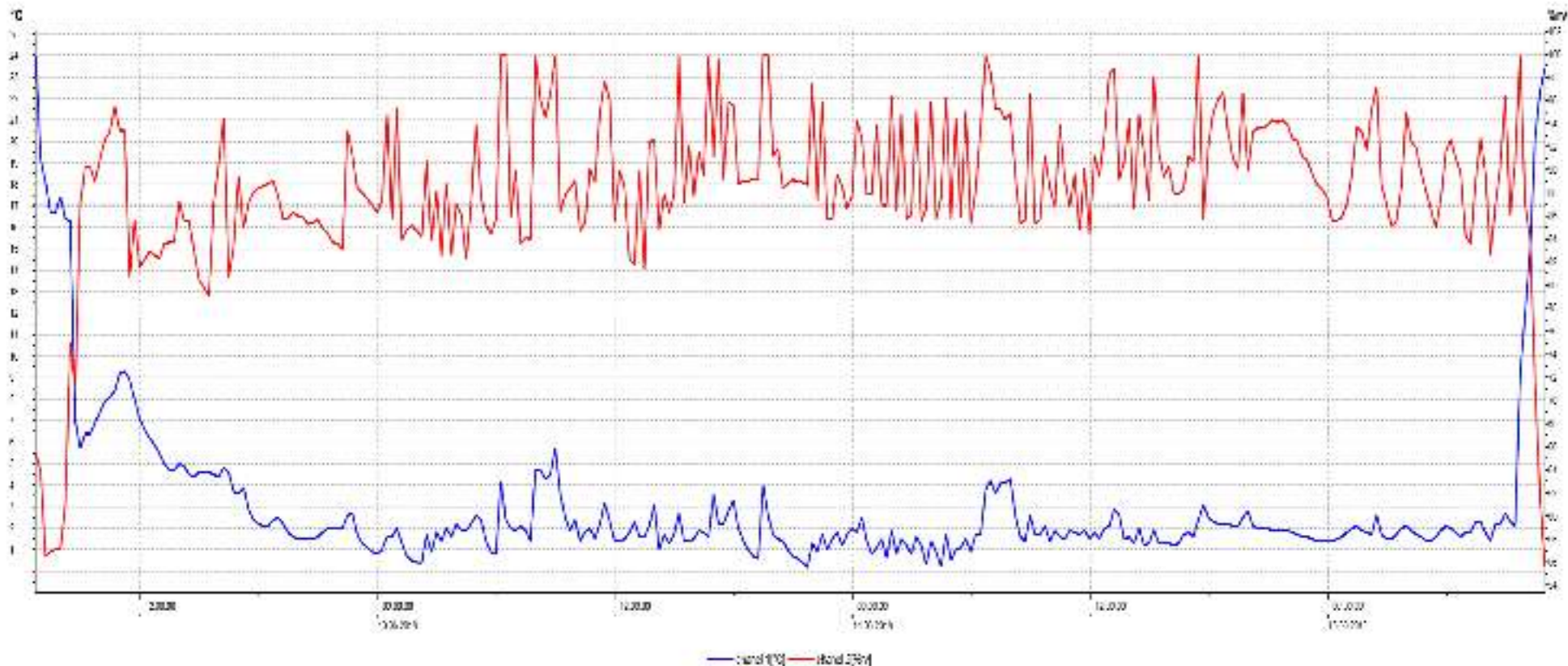
	ČAS	PH	TEPLOTA MASA	teplota prostředí	RV% prostředí	
5. MĚŘENÍ						
15.6.	11,00	5,34	2,3	3,3	87,2	tabulová špička
	11,00	5,4	2,3	3,3	87,2	květ.špička
	11,00	5,56	2,4	3,3	87,2	krk
	11,00	5,8	2,6	3,3	87,2	roštěnec

Po rozšálování vloženo do Zrací a sušící skříně Friulinox

6. MĚŘENÍ	Po pěti dnech ve zrací skříně					
20.6.	10	5,55	2,1	1	65	tabulová špička
	10	5,46	1,3	1	65	květ.špička
	10	5,55	1,4	1	65	krk
	10	5,65	2,6	1	65	roštěnec
21.6.	9,3	5,38	2,8	4	70	tabulová špička
	9,3	5,36	2,8	4	70	květ.špička
	9,3	5,55	1,3	4	70	krk
	9,3	5,35	2,6	4	70	roštěnec



Název přístroje:		15.6.2018 11:11:50			Strana	1/1
Čas spuštění: 12.6.2018 6:42:00		Minimum	Maximum	Střední hodnota	Mezní hodnoty	
Čas ukončení: 15.6.2018 10:57:00	chanel 1 [°C]	0,2	24,0	3,043	-10,0/40,0	
Měřicí kanály: 2	chanel 2 [%rv]	55,6	99,9	88,402	0,0/100,0	
Naměřené hodnoty: 306						
37245301						



76







BOURÁME



CAS

CI-200SC

UNDER

OK

OVER



220.5

kg

lb

STABLE

TARE

NET

HOLD

ZERO

COMM

Max. 300kg/600kg

Min. 2kg

e=± 100g/200g



1 ZERO

2 G/N

3 TARE

4 I-SUM

5 G-SUM

F1

F2

F1

F2

6 W-CNT

7 PRINT

8 HOLD

9 B-OK

0 ITEM

CLEAR

SET







VLIV
VYHRAZ

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12

LITKOVA



JATKY JEZDINSKÝ, s.r.o.		CZ 5051 ES	
země narození, výkrmu a porážky zvířete:		nar.	výkrm
		CZ	CZ
POŘADOVÉ ČÍSLO:		16	KLASIFIK. 130520
DRUH ZVÍŘETE:		MLADÝ BÝK A	TŘÍDA: O2
ČÍSLO UŠNÍ ZNÁMKY:		735 380 052	
DATUM PORÁŽKY:		20.08.18	
STÁŘÍ:		18	měsíců
VÁHA:		398,00	390,20
Původ zvířete - č.stáje:		52051845	

JATKY JEZDINSKÝ, s.r.o.

ŽLUNICE 29, PSČ 507 34

IČO: 288 59 111

DIČ: CZ28859111

email: jatkyjezdinsky@seznam.cz

tel.: 731 484 391 jatky: 493 595 148

OR u KS v HK spis. značka C 31602





HOVĚZÍ 4 ZADNÍ	CENA/KG	HMOTNOST KG	CENA CELKEM					
		115,00			18 281,00	83,80		25 848,50
	120,00	135,00	16 200,00	NÁKUP CENA v Kč /kg	CENA CELKEM Kč	VYZRÁLÉ KG	VYZRÁLÉ Kč/KG	VYZRÁLÉ cena CELKEM Kč
SVÍČKOVÁ	120,00	5,00		700,00	3 500,00	4,50	850,00	3 825,00
ROŠTĚNEC NÍZKÝ-SIRLOIN STEAK	120,00	7,00		260,00	1 820,00	6,30	470,00	2 961,00
KVĚTOVÁ ŠPIČKA-RUMP STEAK	120,00	10,00		215,00	2 150,00	9,00	450,00	4 050,00
FALAŠNÁ SVÍČKOVÁ-VÁLEČEK	120,00	5,00		220,00	1 100,00	4,50	390,00	1 755,00
T BONE	120,00				0,00		700,00	0,00
PUPEK-FLANK STEAK	120,00	5,00		105,00	525,00	4,50	370,00	1 665,00
KÝTA VRCHNÍ ŠÁL	120,00	9,00		215,00	1 935,00	8,00	415,00	3 320,00
KÝTA SPODNÍ ŠÁL	120,00	5,00		215,00	1 075,00	4,50	400,00	1 800,00
HOLUBIČKA	120,00	3,00		150,00	450,00	2,50	215,00	537,50
KLIŽKA	120,00	5,00		140,00	700,00	4,00	205,00	820,00
KARABÁČEK	120,00	3,00		140,00	420,00	2,50	220,00	550,00
OSSO BUCO	120,00				0,00		220,00	0,00
OŘECH	120,00	8,00		215,00	1 720,00	7,00	390,00	1 050,00
ŽEBRO NA POLÉKU	120,00	4,00		83,00	332,00	3,50		525,00
PUPEK	120,00	6,00		105,00	630,00	4,00	185,00	740,00
ŽEBRO NA PEČENÍ	120,00	8,00		83,00	664,00	7,00	150,00	1 050,00
OŘEZ	120,00	8,00		80,00	640,00	8,00	150,00	1 200,00
BURGER	120,00	4,00		100,00	400,00	4,00	150,00	600,00
HARFY	120,00	5,00		20,00	100,00			0,00
KOSTI	120,00	15,00		8,00	120,00			0,00

















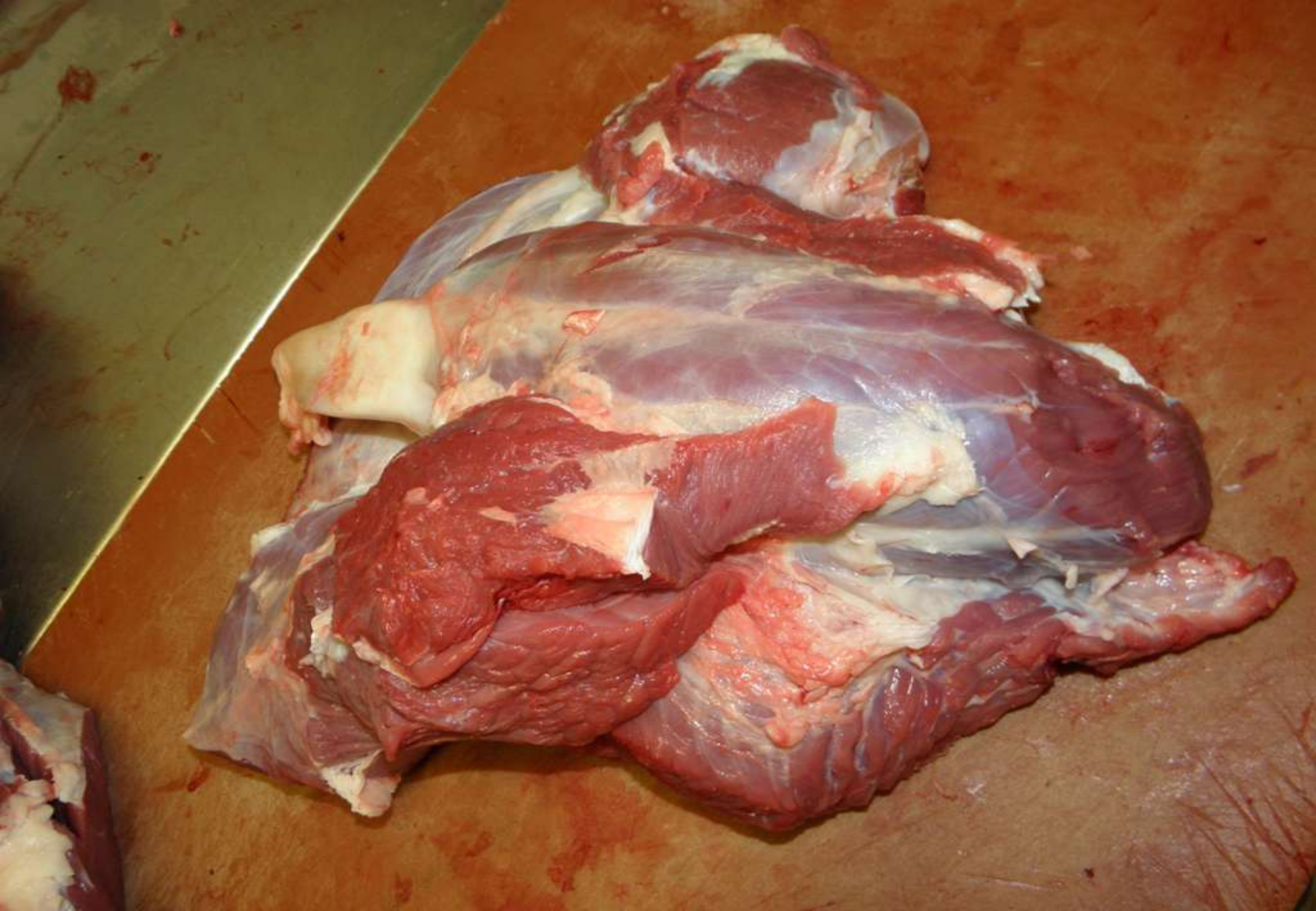














































USER & SERVICE GUIDE
This is a service guide for the user. It contains important information about the product, including safety instructions, maintenance, and troubleshooting. The text is too small to read in detail but appears to be a standard technical document.







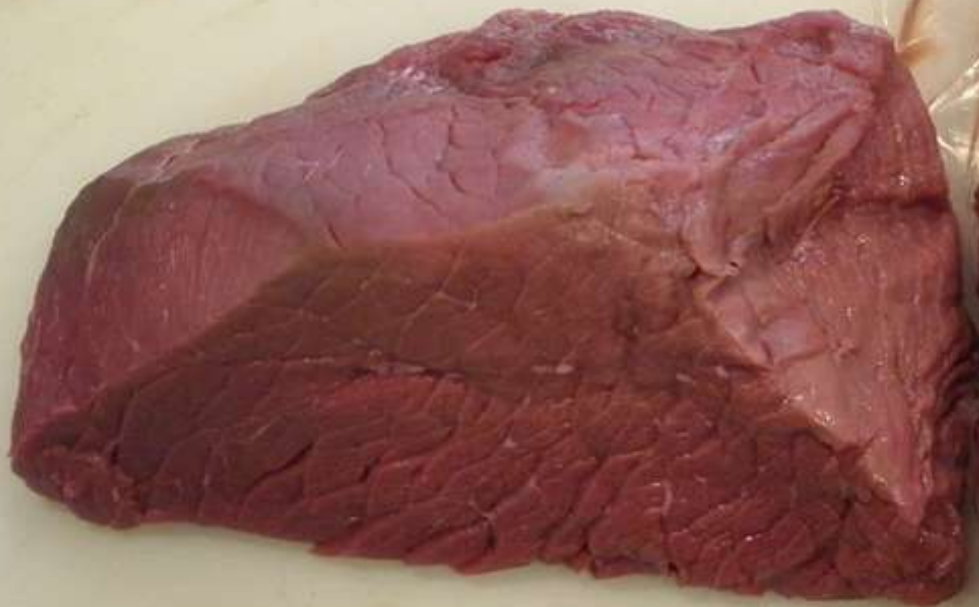
NOVINKA





KUCHYŇSKÁ ÚPRAVA





Jindřich Uhlir
REZNICTVÍ
A UZENÁŘSTVÍ
HOVĚZÍ ZADNÍ - KYTA
KODUJTE PŘI PŘÍJEMĚ

zoo: nuzice, výkrm a porážka 02
chovatel: stáří 32 měsíců 04
převoz: 23.02.2019 722 995 952
číslo účtu: 11.02.2019
datum porážky: 11.02.2019
číslo stáje: 5203031
hodnoty: 2014
vkládá se při teplotě 0°C do 4°C

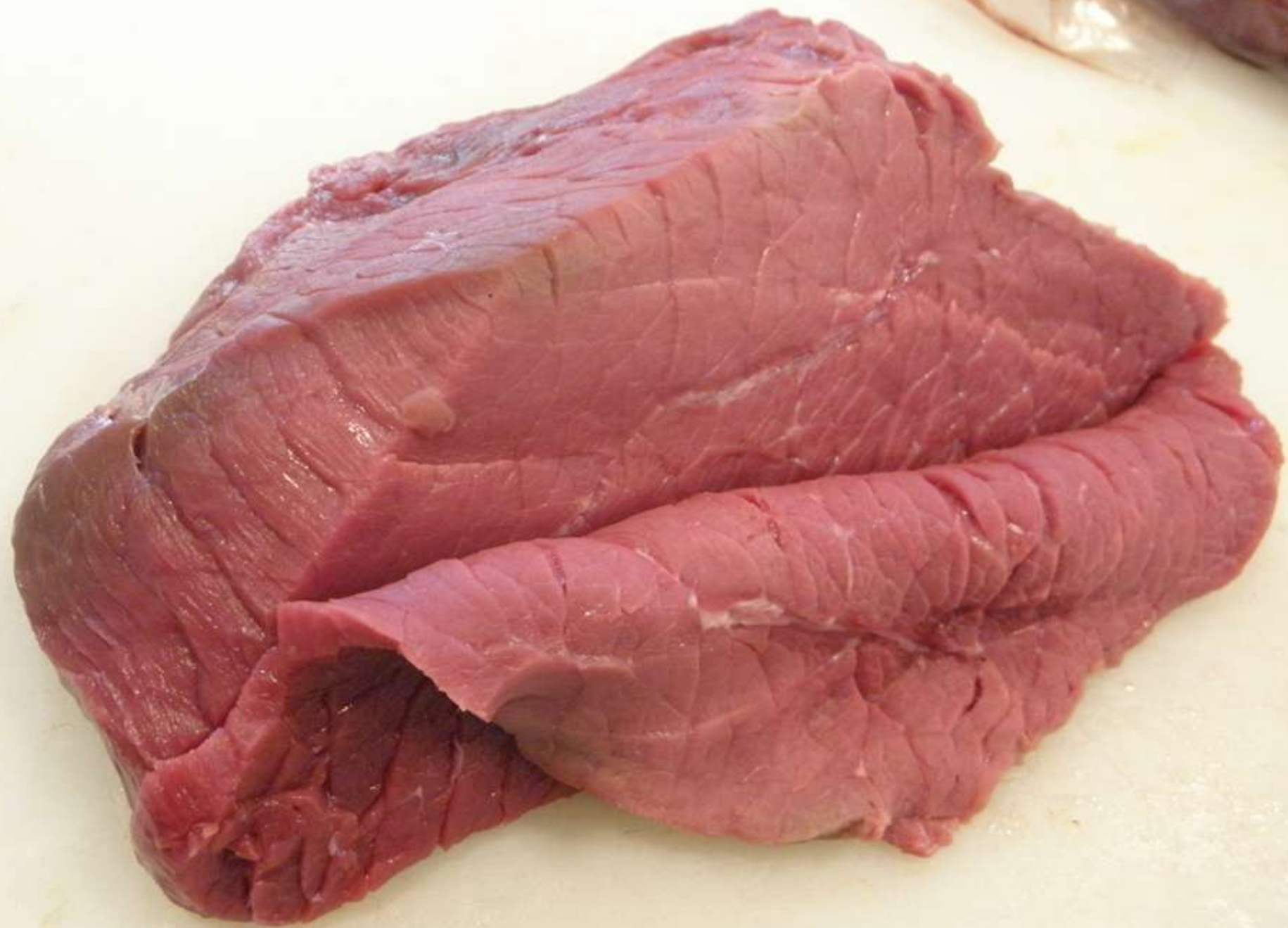
výkon: 1107,6 kg

ČZ 5117
23.02.2019
30.03.2019 2 800004 033403
2.840 kg 390.0 Kč/kg

Jindřich Uhlir - REZNICTVÍ













VALMINESE - STING WET SPICIT
400-926-1000
1 - BONE
HERMISTE
A CRISMASTE
STEW
The label also features a barcode and a logo with a horse and rider.



 CZ 5117 obalová hmotnost
0.034kg **400,3Kč**
T - BONE STEW
A. UZENÁŘSTVÍ
100% VĚŠTĚNÝ
Jednotlivé kusy a porce
Příloha: 2 kusy
Etilová kyselina
Hmotnost: 112,00 kg
Etilová kyselina
Hmotnost: 112,00 kg
Množství při výrobě 0,1 g 4-2



CO NAVÍC – SUŠENÍ, UZENINA







BASTURMA
(SUŠENE)
100g 58,-



BAŠTURMA
SUŠENE
kg/m 78,-

Convi









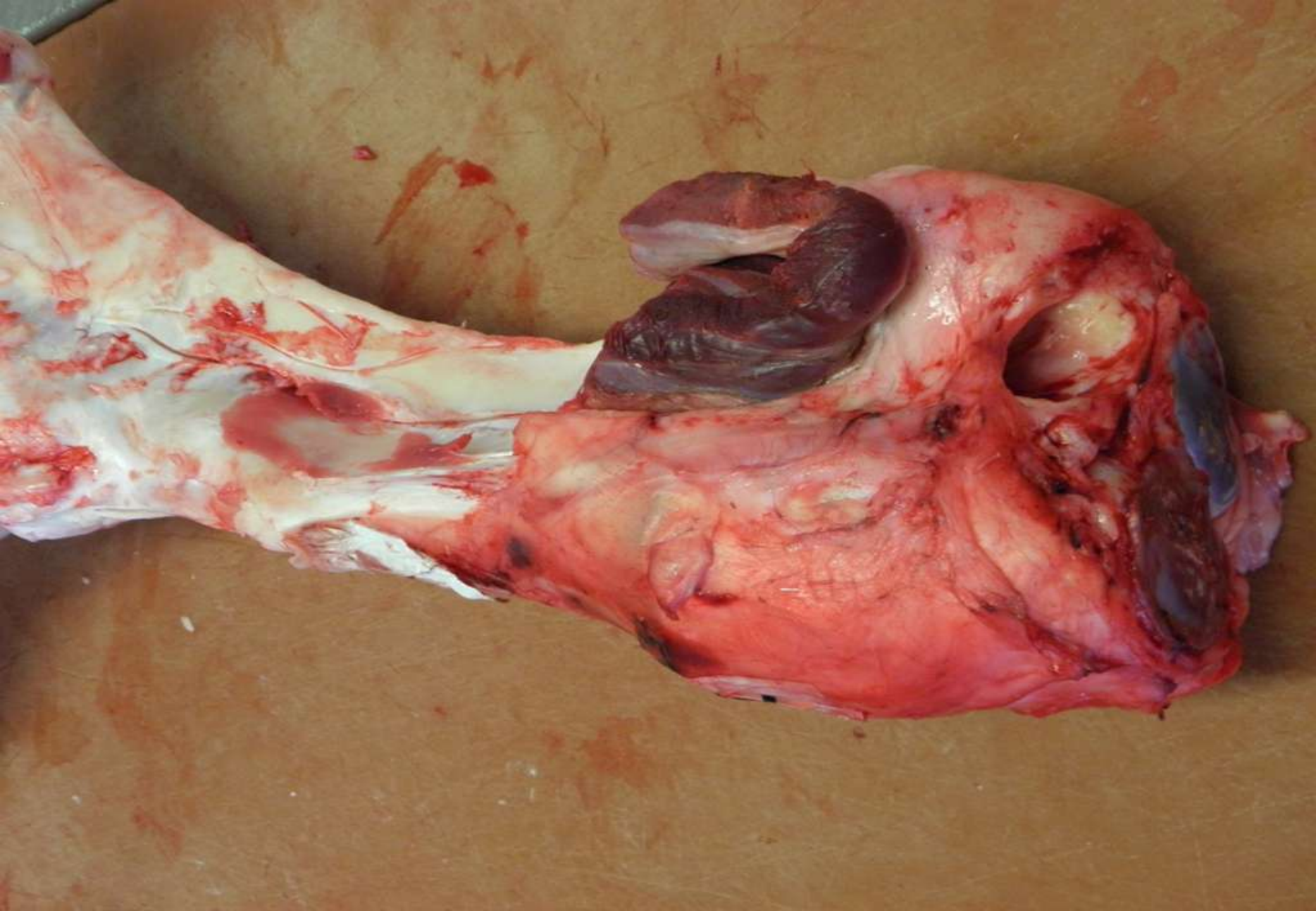


VŠECHNY KOSTI JSOU VELMI CENNÉ













ZÁKAZNÍCI - MARKETING







PŘÍBĚH – JAK NA PUPEK













ŘÍZEK Z KRKU

STUDIE _FARMA BOŠINA

DATUM 26.6.2018

CHOVATEL FARMA BOŠINA Ing. Jan Bošina CZ52046388

JATKA FARMA BOŠINA číslo:

ČÍSLO ZVÍŘETE 722065/052

DATUM NAROZENÍ 27.5.2015

DATUM PORÁŽKY 26.6.2018

KATEGORIE býk

PLEMENO Salers 75%, 0,6% Holštýn

MĚŘENÍ 10 ŽEBRO KOLMO NA ROŠTĚNEC

POSLEDNÍCH 12 HOD. oddělen od ostatních, vlastní stání

ZPŮSOB PORÁŽKY

	ČAS	PH	TEPLOTA MASA	teplota prostředí	rv% prostředí
1.- 1 hod po porážce	9,00	6,78	33,20	12,10	99,90
2. - 6hod.	15,00	5,83	12,80	1,70	91,70
3. - 24hod.	9,00	5,53	3,10	2,30	86,00
4. - 48 hod.	9,00	5,53	1,00	1,20	94,30
5. - 72 hod.	10,00	5,53	1,10	0,30	92,40
6. - 3.7.2018	7,00	5,54	0,70	0,20	95,10

Název přístroje:

5.7.2018 7:00

Čas spuštění: 26.6.2018 8:26:00

Minimum

Maximum

Střední hodn

Mezní hodnoty

Čas ukončení: 5.7.2018 6:41:00

chanel 1 [°C]

-0,2

29,0

5,488

-10,0/40,0

Měřicí kanály: 2

chanel 2 [%rv]

32,7

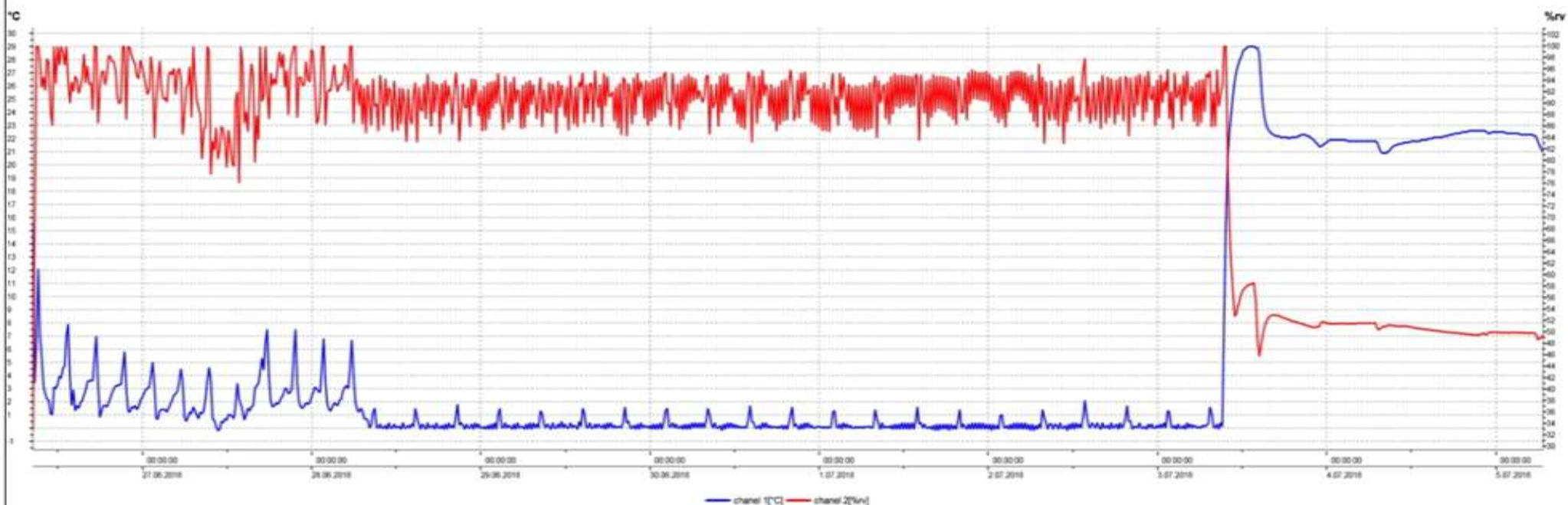
99,9

82,957

0,0/100,0

Naměřené hodnoty: 858

37245301



ID	Datum/Čas	chanel 1 [°C]	chanel 2 [%rv]
1	26.6.2018 8:26:00	15.5	32.7
2	26.6.2018 8:41:00	3.4	69.1
3	26.6.2018 8:56:00	6.7	99.9
4	26.6.2018 9:11:00	12.1	99.9
5	26.6.2018 9:26:00	7.0	97.4
6	26.6.2018 9:41:00	5.4	92.7
7	26.6.2018 9:56:00	3.2	94.6
8	26.6.2018 10:11:00	2.6	92.2
9	26.6.2018 10:26:00	2.2	97.8
10	26.6.2018 10:41:00	2.1	97.0
11	26.6.2018 10:56:00	1.1	88.7
12	26.6.2018 11:11:00	1.0	86.0
13	26.6.2018 11:26:00	3.1	99.9

TEPLOTA A R.V. V CHLADÍCÍM

