

ÉLELMISZERIPARI ISMERETEK

Hús

Dr. Varga Csaba
főiskolai adjunktus

Fogalom

Szűkebb értelemben húsnak nevezzük az állatok emberi táplálkozás céljára alkalmas izomszövetét.

Tágabb értelemben az izomszöveten kívül húsnak nevezzük a zsírszövetet, inakat, ereket, idegeket, belsősegeket, csontot, vért.

- Tőkehús: nyers állapotú, közvetlenül a fogyasztók számára forgalomba hozott hús.
- Ipari hús: húskészítmények alapanyaga.
- Elsődleges feldolgozás: mindennapos konyhatechnológiai műveletek.
- Másodlagos feldolgozás: ipari műveletek.

Szövettípusok

Kötőszövet: hálózatos felépítésű, lazarostos, tömöttrostos. Felépítő vegyületei a keratin, kollagén, és az elasztin.

Zsírszövet: zsírsejtekből felépülő kötőszövet.

A hús kémiai összetétele

Víz	75,5 %
Fehérje:	16 %
miozin	5,5 %
aktin	2 %
enzimek	5,6 %
mioglobulin	0,4 %
egyéb	2,5 %
kötőszöveti feh.	2 %
NPN:	2,12 %
húsbázis	1,57 %
kreatin	0,55 %

Kötőszövet	2 %
Zsír	3,1 %
Szénhidrát	0,7 %
Ásványi anyagok	0,65 %
foszfor	0,2 %
kálium	0,35 %
nátrium	0,05 %
magnézium	0,02 %
egyéb	0,03 %
Vitaminok	0,1 %

Fehérjék

- A legértékesebb alkotórész.
- 9-22 %
- Teljes értékű fehérjék (aktin, miozin, albumin)

Szénhidrátok

- Glikogén (izom, máj).
- A hús érésében van szerepe.

Zsírok

- Főleg neutrális trigliceridek.
- Halmazállapotát a telített és telítetlen zsírsavak aránya határozza meg.
- Lecitin, koleszterin
- Sertés és marha inkább telített, kacsza és liba inkább telítetlen.