

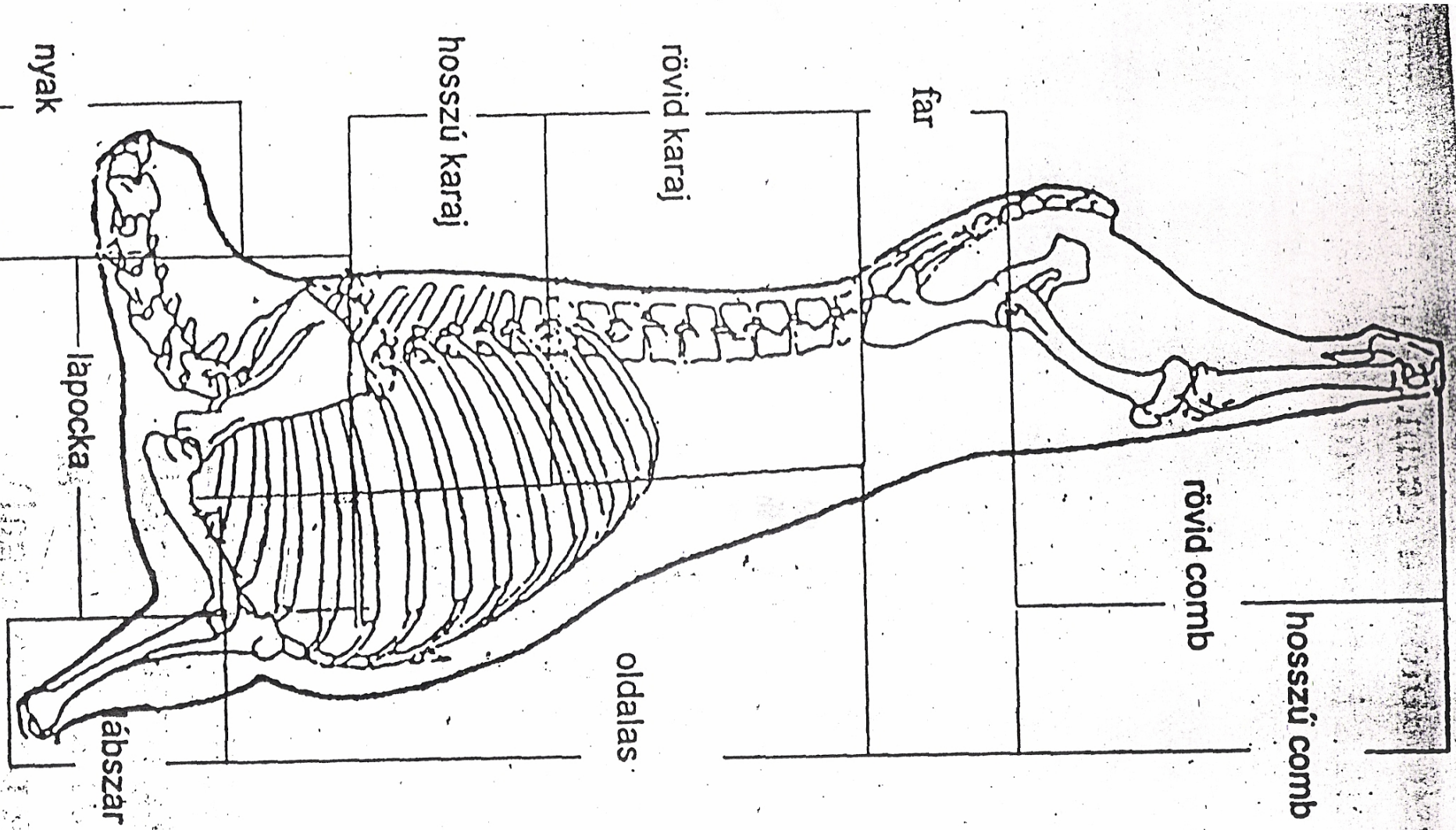
# ÉLELMISZERIPARI ISMERETEK

Sertés

Dr. Varga Csaba  
főiskolai adjunktus

# Jelentősége

- Hús



nyak

hosszú karaj

rövid karaj

far

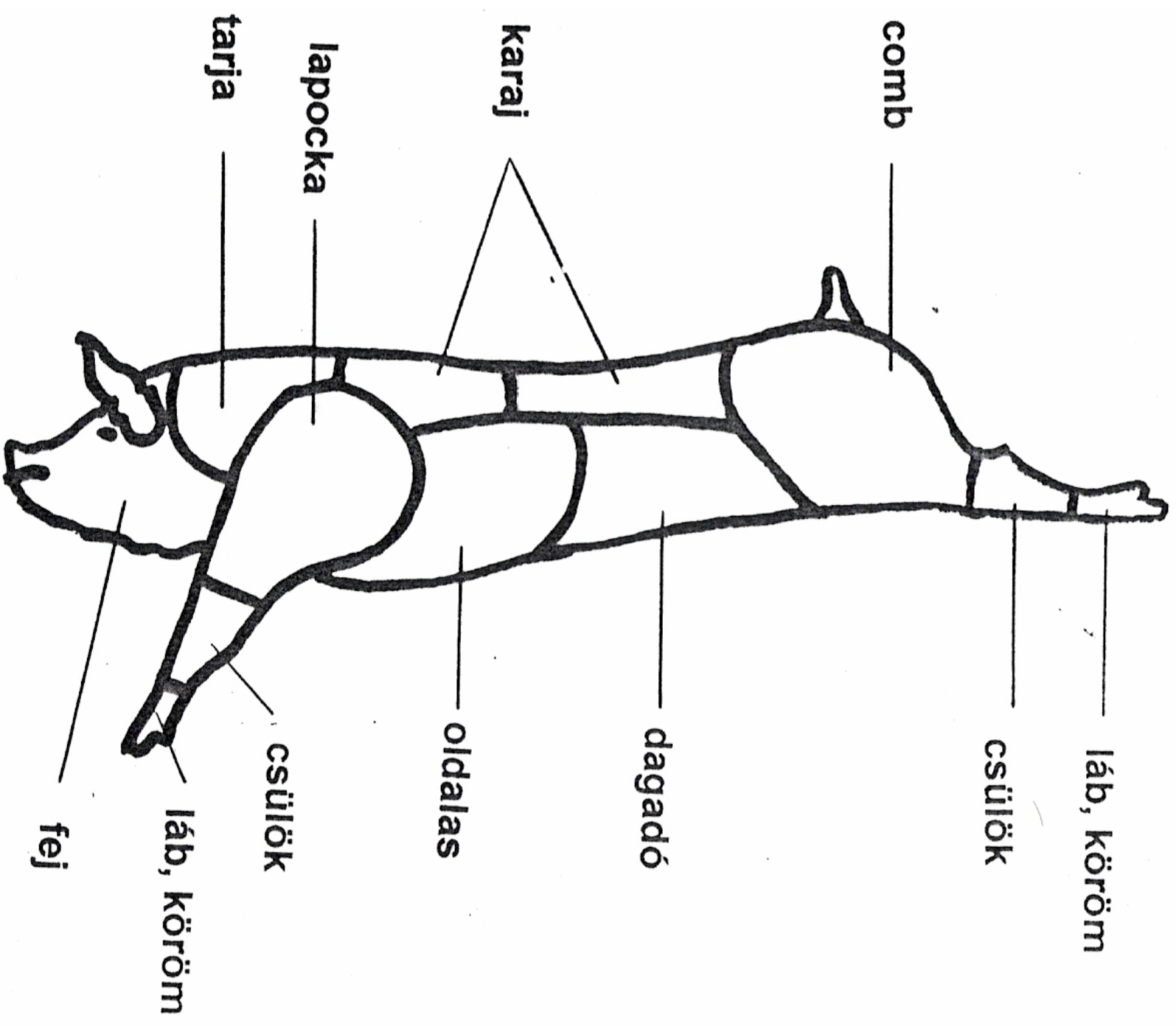
rövid comb

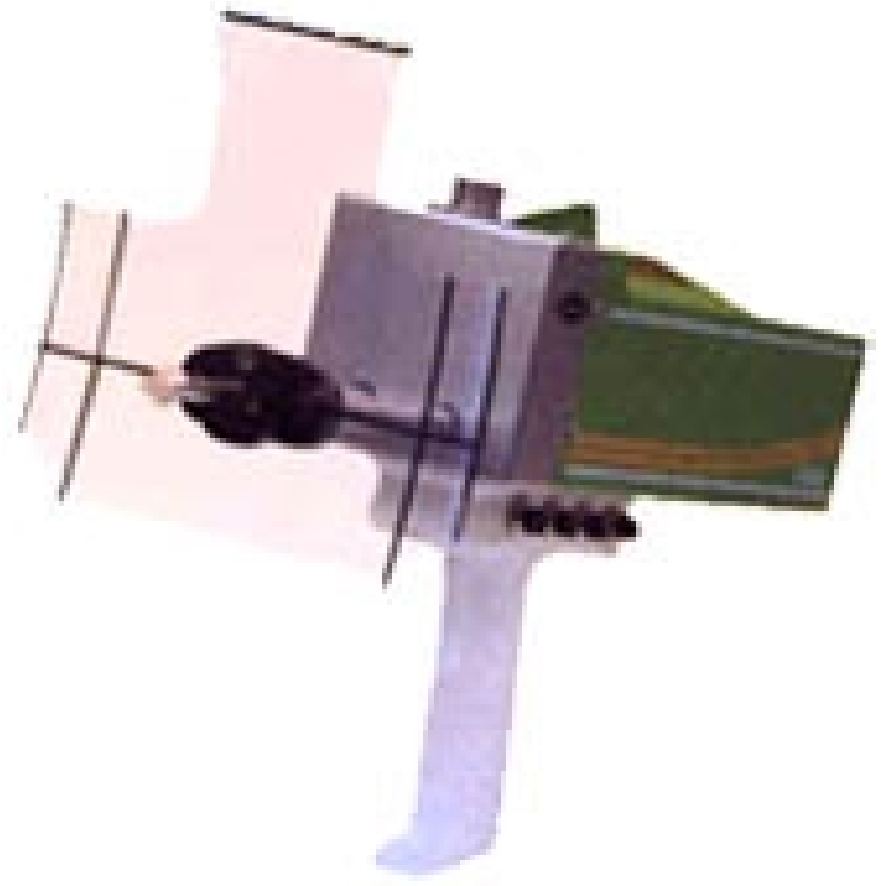
hosszú comb

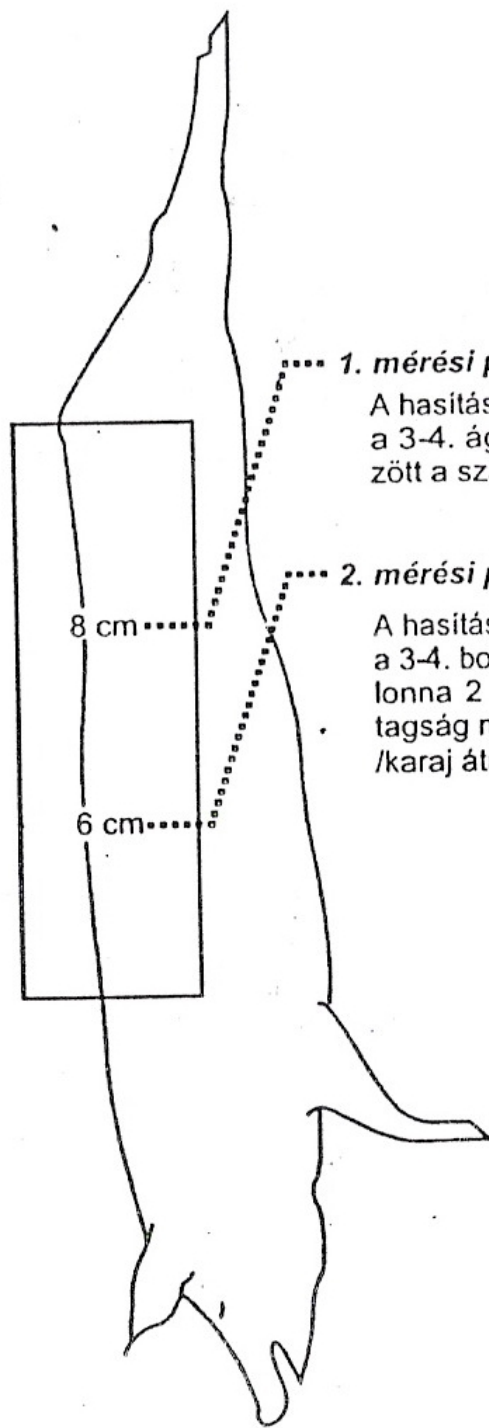
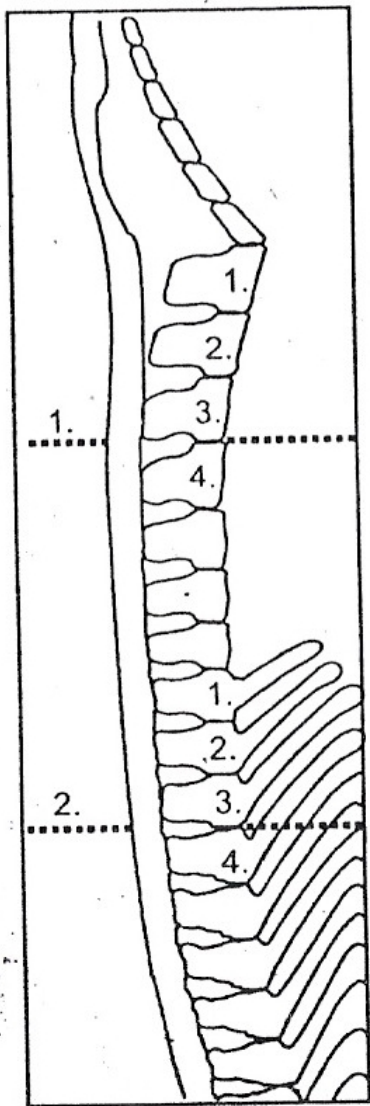
lapocka

lábcszar

oldalás







**1. mérési pont**

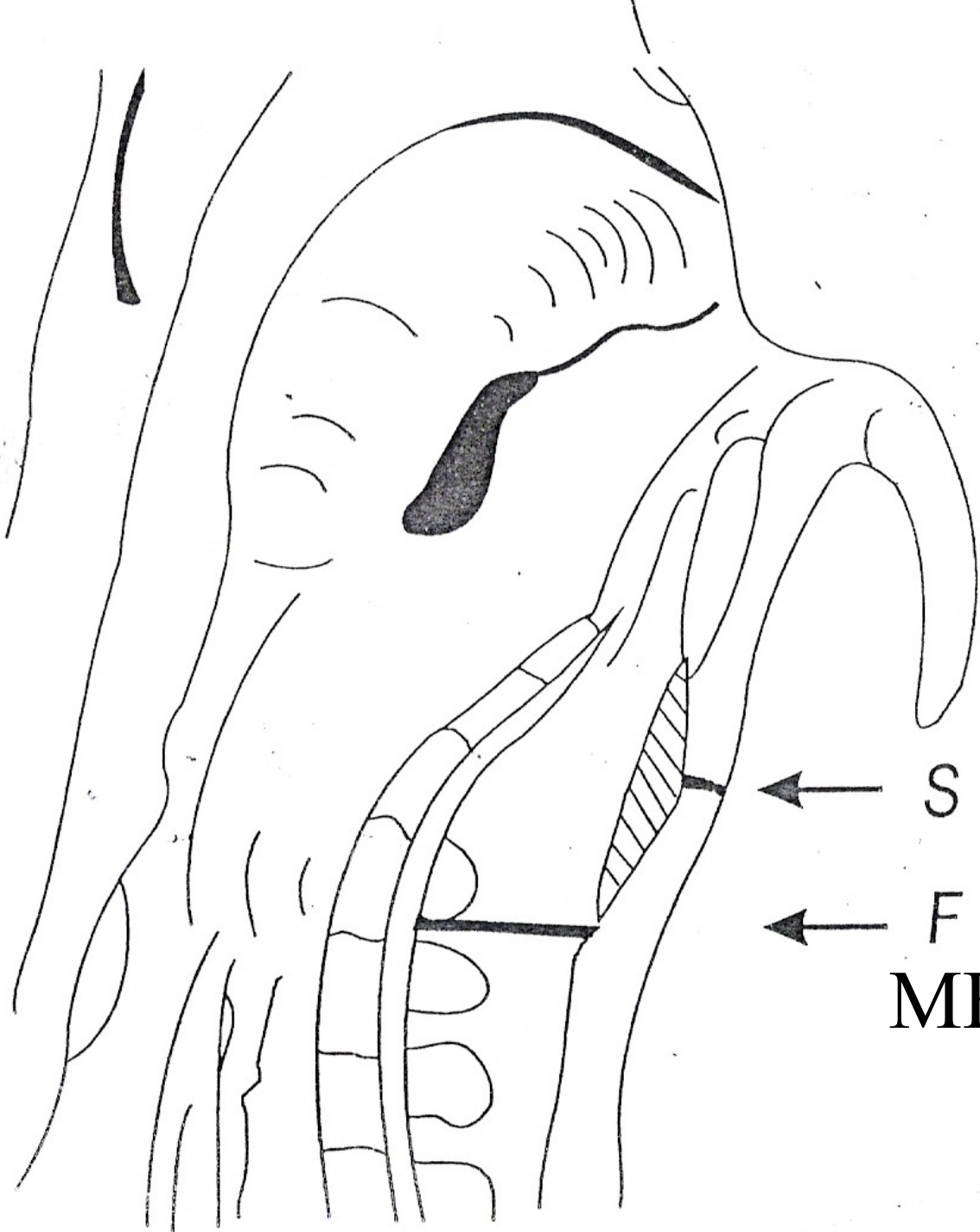
A hasítás síkjától 8 cm-re  
a 3-4. ágyékcsigoly kö-  
zött a szalonna 1 mérés.

**2. mérési pont:**

A hasítás síkjától 6 cm-re  
a 3-4. borda között a sza-  
lonna 2 és az izomvas-  
tagság mérés.  
/karaj átmérő/

# MÉRÉSI PONTOK

# FAT-O-METER



MÉRÉSI PONTOK

Mérőléc

<i><b>Színhústartalom%</b></i>	<i><b>Osztály</b></i>
<b>60&lt;</b>	<b>S</b>
<b>55-60</b>	<b>E</b>
<b>50-55</b>	<b>U</b>
<b>45-50</b>	<b>R</b>
<b>40-45</b>	<b>O</b>
<b>&gt;40</b>	<b>P</b>



# A vágóállat bíráló fokozatai

- Hústermelő képesség
- Élőállat bíráló
- Vágóhídi értékelés
- Értékes húsrészek mennyisége (hentes)
- Szöveti összetétel
- Sütéspróba

# Minősítés

A vágás előtti minősítés főleg az állat egészségi állapotára terjed ki.

Az élőállat minőségét az élősúly, fajta, ivar, testtípus, fejlettség, egészségi és tápláltsági állapot határozza meg.

# Vágóhídi minősítés

- 1.) Régebben a nehézsúlyú zsírsertéseket részesítették előnyben és a minősítés alapját a magas fehéráru arányképezte. Ebben az időszakban (1976-1988) a legalább 30% fehéráru arányú sertés számított I. o.-nak.
- 2.) 1988-1991 között a kitermelhető csontos hús mennyisége alapján minősítették a sertéseket.
- 3.) 1991-től a színhús kihozatal képezi a minősítés alapját. A minőségi osztályba sorolt sertéseket a SEOROP betűkkel jelölik meg a színhús % alapján 50-120 kg meleg tömeg között.

# Vágóhídi minősítés

A vágott test minősítésével összefüggő tényezők: a testsúly, testrészek aránya, értékes húsrészek aránya, testszöveti összetétel, kitermelhető színhús.

A hús, mint árucikk minősítése történhet: a fizikai tulajdonságok, kémiai összetétel, biokémiai állapot, szerkezet, mikrobiális állapot, érzékszervi tulajdonságok, tárárték, feldolgozhatósági tulajdonságok, konyhatechnikai tulajdonságok alapján.

# **A 15/1998 FM rendelet alapján a vágósertések vágás utáni minősítéséről és a hasított féltettek kereskedelmi osztályba sorolásáról**

## Vágósertés kategóriák:

- vágósertés
- vágósüldő
- egyéb vágósertés
- hús jellegű egyéb vágósertés
- zsír jellegű egyéb vágósertés
- tenyésztésből kiselejtezett egyéb vágósertés
- szérumsertés 80-150 kg közötti húsertés

120 kg fölött nem kell minősíteni, de a féltetteken fel kell tüntetni az M1 (tenyésztésbe fogott hús jellegű kocák), M2 (egyéb koca és hízó), V1 (kan és kanlott) betűjeleket.

# Engedélyezett minősítési módszerek

## •Bőrös, hasított sertés esetén

**1.Fat-O-Meter** vagy **UNIFOM** nevű készüléssel.

Az első mérési pont a hasítás síkjától 8 cm-re a 3-4. ágyékcsigolya között (szalonna 1) van.

A második a hasítás síkjától 6 cm-re a 3-4. borda között (szalonna 2, izomvastagság) van. A minősítést gép végzi a felvett 3 adat, valamint a hideg hasított tömeg alapján.

A hideg súly= meleg súly-2%.

# Engedélyezett minősítési módszerek

## •Bőrös, hasított sertés esetén

**2.Mérőléccel.** Két méretet veszünk fel.

Az egyik az ágyékizom feletti (m. glut. med.) vékonyabb helyen mért bőrkével együtti szalonna vastagság.

A másik a húsméret, melyet az ágyékizom elülső végétől a gerinccsatorna felső széléig vízszintesen mérve veszünk fel.

# Engedélyezett minősítési módszerek

## II. A lehúzott, szalonna nélküli sertés minősítése

Ehhez ismerni kell a \_vágósertés lehúzott és letisztított csontos hús arányát a hasított súly (zsíros bőr és a bőr nélküli szalonnás féltestek együttes súlya) %-ában.



# Minősítéssel szembeni követelmények

- Az objektív minősítés olyan legyen, hogy az osztályba sorolási módszernél az értékbecslés eredő hibája ne haladja meg a 2,5-et.
- A színhús tartalom meghatározására alkalmazott módszernél a meghatározottsági tényező nem lehet kisebb  $r^2=0,64$ -nél.
- A minősítés betűjelét az értékesítésig, feldolgozásig eltávolítani tilos. A jelet a hátsó comb vagy a csülök bőrén kell elhelyezni.