

# A húsok minőségértékelési szempontjai és átvétele



A tökehús minőségét ránézésre a *darabolás szabályossága* határozza meg. A szakszerűtlenül darabolt, rosszul formázott húsok csökkent értékűek. Ezen túlmenően alapvető minőségmeghatározók a szöveti jellemzők, a szín, a szag és az állomány.

## **Szöveti összetevők (izom-, zsír-, kötő- és csontszövet)**

Minél több a húspanban az izomszövet, s minél kevesebb benne a tömött kötőszövet, biológiai szempontból annál értékesebb, táplálóbb, emészthetőbb. A tisztán izomszövetből álló húsrészek viszonylag szárazak. Az izmok között kialakult zsírszövet nemcsak tetszetős megjelenésűvé, márványozottá, hanem lazábbá, puhábbá, ízletesebbé is teszi a húst, egyben energiaértékét is növeli. A zsír mennyiségét az állat faja, fajtája, kora, tápláltsága és a húsrész határozza meg.

## **A hús színe**

Az állat fajtától, korától, a húsrésztől, a zsírtartalomtól, az elvéreztetés mértékétől függ.

A *fehér húsú állatok* izomzata puhább, szárazabb, kötőszöveti részekben szegényebb, könnyen emészthető.

A *barna húsok* több kötőszövetet tartalmaznak, ezért szívósabbak, rágósabbak. A fiatal állatok húsa halványabb, az öregebbeké sötétpiros árnyalatú, a vadaké barnászvörös színű.

Testtáj szerint is vannak színkülönbségek: a sertéskaraj halvány húspiros, a sertéscsomb viszont erőteljesen piros színű.

## **A hús szaga**

A friss hús természetes, egészséges állatra jellemző szagú. Érés előtt a hús szaga édeskés, érett állapotban a tejsavtól enyhén savanykás.

A hím állatok húsanak erőteljes, a jellegzetestől eltérő szaga van.

A szagot és az ízt a takarmány fajtája is befolyásolja.



## **A hús íze**

Az egyes állatfajokra jellemző.

## **A hús állománya és vágásfelülete**

Az *állomány és vágásfelület* a fajtától, a fajtától, a tápláltságtól, a húsrésztől függően változó. A sertéshús puha, rugalmas, márványozott, a végtagok izomzata valamivel tömöttebb, mint a többi húsrészé, márványozottság nélkül. A marhahús tömött, erőteljes rostozatú, helyenként márványozott.

## **Állomány szempontjából két jelentős húshiba fordulhat elő**

**PSE:** jellemzője a világos szín, vágás után 1,5 órával a pH-ja már 5,1–5,5-es érték.

**DFD:** sötétvörös színű, enyves konzisztenciájú, vágás után rövid idő alatt semleges pH-jú.

## **A hús átvétele**

Megengedett átvételi hőmérsékletek:

– *Belsősegek esetében:* 0–3°C,

– *Húsok esetében:* 0–7°C.

Ajánlott tárolási körülmények: 0±4 °C hőmérséklet, 85–95% relatív páratartalom.

*Fogyaszthatósági időtartama* télen 3 nap, nyáron 2 nap.

Az *élelmiszerek megjelölésére* alkalmazott feliratokat, árjelzőket csak olyan anyagból szabad készíteni, amely az árut nem szennyezi, könnyen tisztítható és fertőtleníthető. Azokat úgy kell elhelyezni, hogy az élelmiszerekkel ne érintkezzenek.

A csomagolt élelmiszerek jelölésére – helyben csomagolás esetén is – csak olyan címke, illetve ragasztóanyag használható, amely egészségre ártalmas anyagot nem tartalmaz. A címkét a csomagoláson is úgy kell elhelyezni, hogy az élelmiszerekkel a csomagolás megbontásakor se érintkezzen.

