

Ostatné druhy jatočného mäsa

Baranie mäso

- získava sa z jatočne opracovaných tiel oviec a baranov 1 až 2-ročných
- má červenú až tmavočervenú farbu
- jemne vláknitú štruktúru, charakteristickú chuť a vôňu
- tuk (loj) je biely a má tuhú konzistenciu
- mäso je poprerastané blanami a šľachami
- obsahuje viac minerálnych látok (železo, sodík, draslík)
- je ľahko stráviteľné a má vysokú biologickú hodnotu

Časti baranieho mäsa:

krk

vysoký chrbát

nízky chrbát

plece

stehno

bok (hrud' a pupok)

Podľa akostných tried:

1. trieda – stehno, nízky chrbát
2. trieda – vysoký chrbát, plece, hrud'
3. trieda – krk, pupok

- upravuje sa rôznymi spôsobmi – varenie, dusenie, pečenie,...
- jedlá sa podávajú horúce, lebo loj rýchlo chladne a tuhne
- na potlačenie typickej vône sa používajú výraznejšie koreniny (cesnak, majorán, paprika,...)

Jahňacie mäso:

- získava sa z jahniat:
 - **mliečnych** – do 8 týždňov a 3 až 9 kg
 - **vykrmovaných** – s jatočnou hmotnosťou 10 až 22 kg
- dodáva sa: **vcelku bez hlavy a kože**
 - polovice** delené pozdĺžnym rezom
 - polovice** delené priečnym rezom
 - štvrte**
- delí sa: **predná časť** – krk, hrud', plece
 - zadná časť** – stehno, chrbát
- mäso je svetlejšie, ľahko stráviteľné, obsahuje veľa dôležitých aminokyselín, vitamínov a minerálnych látok

Kozie mäso:

- z jatočne opracovaných tiel kôz, capov do jedného roka a kastrátov telo je v celku bez hlavy:

krk

vysoký chrbát

nízky chrbát

plece

stehno

bok (hrud' a pupok)

- svetlejšie ako baranie
- má lepkavé podkožné väzivo, ľahko sa prílepujú chlpy, jemne vláknitá ľahko stráviteľná svalovina
- v kuchyni sa používa ako baranina

Kozľacie mäso:

- z opracovaných kozliat do 5 mesiacov a hmotnosť okolo 11 kg
- musí byť mäsité, s primeraným množstvom tuku
- má typickú vôňu
- delí sa ako jahňacie

Konské mäso:

- získava sa z jatočne opracovaných koní, somárov, žriebät
- delí sa ako hovädzie mäso
- mäso je tmavo červené
- svalovina je tuhá, sladkastej chuti po vyššom obsahu glykogénu