

ZVERINA

Rozlišujeme zverinu:

1. **vysokú srstnatú** – srnec, jeleň, muflón, daniel
2. **nízku srstnatú** – zajac, králik divý
3. **pernatú** – jarabica, bažant, divá kačka, divá hus
4. **čiernu** – diviak

- na trh a na výrobu potravín sa môže používať len zverina, ktorá sa získala zo zveri ulovenej v poľovných revíroch
- bola veterinárne prehliadnutá/ svalovina aj vnútornosti/
- mäso musí byť zdravotne neškodné a hygienicky bezchybné
- zverina sa predáva v špeciálnych predajniach
- vlastností a zloženie závisí od druhu, veku, životného prostredia, spôsobu usmrtenia a uskladnenia
- zverina obsahuje **20 až 25% plnohodnotných bielkovín, málo tuku, viac glykogénu, vitamínov skupiny B, minerálne látky /Ca, Fe, P/**
- nevýhodou je vysoký obsah **purínov** a typický zápach, ktorý pri úprave sa prekrýva aromatickým korením
- mäso býva tmavočervenej až sivej farby a tuhšiu konzistenciu
- mäso mladej zveri je jemné, chutné, môže sa tepelne upravovať už v deň ulovenia, s vekom tuhne a má nepríjemný zápach

Chyby mäsa:

- **zaparenie** – na častiach, ktoré pomaly chladnú, kyslý nepríjemný zápach a zelenkasté sfarbenie
- **znečistenie mäsa** – spôsobuje hmyz, ktorý kladie na mäso vajíčka a mäso sa tak úplne znehodnotí
- **rozstrielanie** – svalovina sa viac naruší a prekrví

Priemyselné spracovanie zveriny:

- delenie a porciovanie mäsa a jeho uchovávanie v chladiarňach a mraziarňach
- údenie – klobásy z jelenieho a srnčieho
- sterilizáciou, výrobou konzerv – jelení guláš, sviečková,