



Česká zemědělská univerzita v Praze

Fakulta agrobiologie,
potravinových a přírodních zdrojů

DOKTORSKÝ STUDIJNÍ PROGRAM

NÁVRH TÉMATU/PROPOSAL OF THEME

Studijní program/*Study Program*: **Výživa a potraviny**

Studijní obor/*Branch of Study*: **Zvolit/Choose**

Katedra/*Department of*: **kvality a bezpečnosti potravin**

Školitel (včetně titulů), email/*Supervisor*, email: doc. Ing. Pavel Klouček, Ph.D., kloucek@af.czu.cz

Konzultant (včetně titulů)/*Co-supervisor*: Ing. Daniel Bureš, Ph.D.

Forma studia/*Form of Study*: **prezenční**

Typ tématu/*Type of Theme*: **Rámcové**

Téma/Theme: Kvalita masa farmově chovaných jelenovitých

Hypotéza/Hypothesis: Nalezení nových postupů v průběhu procesu zpracování masa farmově chovaných jelenovitých povede ke zlepšení nutričních a organoleptických charakteristik masa, stejně jako zvýšení mikrobiologické bezpečnosti produktu.

Anotace/Annotation: Maso jelenovitých se těší oblibě u mladších generací konzumentů především díky přírodnímu způsobu produkce, ale také pro svou vysokou nutriční hodnotu. Ta je dána díky vysokému obsahu plnohodnotných bílkovin, minerálních látek, nízkému obsahu tuku a z hlediska lidského zdraví příznivého zastoupení mastných kyselin. Současně si maso této skupiny nedomestikovaných přežvýkavců uchovává velmi výrazné a charakteristické organoleptické vlastnosti, které jsou u masa hospodářských zvířat obvykle spojeny s vyšším obsahem intramuskulárního tuku. Pokud je na trh dodáváno z odlovy, je označováno jako zvěřina, v případě produkce na farmách se označuje jako maso jelenovitých. Produkce i spotřeba masa z obou zdrojů se v uplynulých dvaceti letech se více než dvojnásobně zvýšila a je na tuzemském trhu aktuálně podstatně dostupnější produkt, než tomu bylo v dřívějším období. Stále však existuje celá řada nezodpovězených otázek, jakým způsobem maso jelenovitých správně zpracovávat, tak aby docházelo k výrobě produktu přijatelného z hlediska hygieny i organoleptických vlastností. Významnou úlohu v tomto procesu představují postmortální změny v mase a možnosti řízení optimálních podmínek při skladování. Cílem práce je proto nalézt nejvhodnější způsob a délku zrání masa, a to i pro různé svalové partie. Sledován bude i vliv různého systému zmrazení masa na fyzikální a organoleptické parametry tepelně upraveného masa. Pro porovnávání kvality produktu budou uplatněny analýzy chemického složení masa či metody měření fyzikálních, organoleptických či mikrobiologických charakteristik.

Zdroj financování/Source of: SGS katedry kvality a bezpečnosti potravin ve spolupráci s DKRVO VÚŽV, v.v.i.

Datum/*Date*: 13.11.2020

Podpis/*Signature*: