

DOKTORSKÝ STUDIJNÍ PROGRAM/*DOCTORAL STUDY PROGRAM*

VYPSÁNÍ TÉMATU/*LISTING OF TOPIC*

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

Studijní obor/*Branch of Study*: **program bez oboru**

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

Školitel, email/*Supervisor, email*: **doc. Ing. Pavel Klouček, Ph.D.**

Konzultant/*Co-supervisor*: **Ing. Daniel Bureš, Ph.D.**

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

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

Téma/Topic: Faktory ovlivňující kvalitu masa nedomestikovaných přežvýkavců v procesu jeho zpracování

Hypotézy/Hypotheses: Nalezení nových postupů v průběhu procesu zpracování masa farmově chovaných přežvýkavců povede ke zlepšení nutričních a organoleptických charakteristik masa.

Anotace/Summary: Maso nedomestikovaných přežvýkavců představuje alternativu k tradičním hospodářským zvířatům, která se těší oblibě zejména u mladších generací konzumentů především díky přírodě blízkému způsobu produkce. Jeho nutriční hodnota splňuje požadavky současným výživových doporučení díky vysokému obsahu plnohodnotných bílkovin, minerálních látek, nízkému obsahu tuku a z hlediska lidského zdraví příznivého zastoupení mastných kyselin. Maso skupiny nedomestikovaných přežvýkavců si navíc uchovává velmi výrazné a charakteristické organoleptické vlastnosti, které jsou u masa hospodářských zvířat obvykle spojeny s vyšším obsahem intramuskulárního tuku. V současné době existuje nejen v ČR, ale i řadě dalších zemí poměrně bouřlivý rozvoj chovu nedomestikovaných přežvýkavců farmovým způsobem. V tuzemských podmínkách se jedná zejména o zástupce jelenovitých, tedy dominantně daňka evropského a jelena evropského. Na Školním zemědělském podniku v Lánech se úspěšně rozšiřuje chov antilopy losí, která z hlediska světové perspektivy náleží mezi živočišné druhy se značným potenciálem pro domestikaci. U této skupiny zvířat existuje stále celá řada nezodpovězených otázek, jakým způsobem maso správně zpracovávat, tak aby docházelo k výrobě produktu standardizovaného z hlediska hygienických 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 zrání masa na fyzikální a organoleptické parametry tepelně upraveného masa. Budou hodnoceny různé způsoby tepelné úpravy masa a jejich vliv na senzorické a nutriční parametry masa. Pro porovnávání kvality produktu budou uplatněny analýzy chemického složení masa či

metody měření fyzikálních, organoleptických či mikrobiologických charakteristik. Práce navazuje na předchozí disertační práce, realizované na mase daňků evropských a antilopy losí z farmového chovu.

Zdroje financování práce/*Funding Sources*: Katedra kvality a bezpečnosti potravin ve spolupráci s VÚŽV, v.v.i., NURTISK, METROFOOD

V/In Praze

dne/*Date*: 23.01.2022

Podpis/*Signature*: