

Výroba polotovarů a hotových jídel v masném průmyslu

DR. M. PETŘÍČEK,

VÚ pro maso, Brno

V uplynulých letech s růstem celkového objemu výroby masného průmyslu byl pozorován i růst výroby polotovarů z masa, porcovaného a baleného masa a masitých hotových jídel. Perspektivní plány také předpokládaly další podstatné zvyšování této výroby. Přesto však v současné době lze pozorovat, že tato výrobní činnost masného průmyslu nevyvíjí se podle očekávání, ale naopak dochází k omezování výroby těchto výrobků.

I když velkou úlohu hrají zde některé dohody o změně výroby v důsledku dělby práce mezi ostatními výrobními organizacemi a dosud nevyjasněná koncepce pro příští léta, další příčiny omezování této výroby nutno spatřovat také v nedostatečném technickém zajištění této výroby. Zejména průmyslový charakter výroby, který v rámci masného průmyslu nabývá stále větší převahy, vyžaduje si využití maximální mechanizace na každém výrobním úseku a rovnoměrné vytížení celého výrobního zařízení. Výroba polotovarů z masa a výroba masitých hotových jídel tento požadavek v plné míře nesplňuje.

Při příležitosti zavádění výroby porcovaného baleného masa zjišťovali jsme rozložení nákupu masa a masných výrobků v průběhu týdne. Prověrkou bylo zjištěno, že ze všech nákupů připadá jen asi 40 % na první 4 dny (pondělí až čtvrtek) a asi 60 % nákupů masa a masných výrobků děje se až v pátek a v sobotu. Tato skutečnost je z hlediska průmyslové výroby velmi nepříznivá, neboť ztěžuje rovnoměrné rozložení výroby do všech pracovních směn v průběhu týdne. Tuto nepříznivou okolnost navíc zhoršuje trvalý nedostatek vhodných obalových materiálů pro balení porcovaného baleného masa, polotovarů a ostatních masných výrobků, čímž je značně omezena jejich udržitelnost.

Je tedy nutno obalovou techniku při výrobě polotovarů a výrobků z masa považovat za rozhodující článek při dalším předpokládaném růstu této výroby ať již se bude dít v kterékoliv výrobní organizaci.

Jak je známo, člověk kupuje hlavně podle zrakového dojmu. Při starém způsobu nákupu v prodejnách s výsekovým masem vybíral si kupující podle vzhledu celého velkého kusu, z něhož si pak dal odkrojit žádané množství. Kupující si tedy při nákupu provádí „kontrolu jakosti“ zrakem. Při prodeji baleného výsekového masa, polotovarů a hotových jídel je nutno tuto možnost „kontroly“ ponechat. Je tedy otázka vhodného obalu také otázkou psychologickou a neměla by se podceňovat. Pokud se týká funkčních požadavků na obal, rozumíme jimi zejména zajištění ochrany výrobků před jakýmkoliv znehodnocováním. A zejména z tohoto hlediska nelze dosud používané obaly hodnotit jako vyhovující.

I když od těchto obalů požadujeme pouze krátkodobou ochranu před znehodnocením a nikoliv dlouhodobou jako u konzervovaných výrobků, přesto dosud používané obalové materiály — celofán nebo polyethylen tuto funkci plní pouze částečně.

Maso a polotovary z masa, balené do těchto obalů, mají i při dodržení správného tepelného režimu během přepravy a skladování velmi omezenou údržnost, zpravidla nepřesahující dva až tři dny. Takto omezená údržnost baleného masa a polotovarů z masa spolu s nerovnoměrným rozložením odbytu těchto výrobků je pak další z příčin stagnace této výrobní činnosti masného průmyslu.

Nelze také přehlížet tu okolnost, že velmi často výrobky vyrobené z kvalitních surovin jsou pak znehodnocovány v průběhu skladování a prodeje a požadavky i zájem spotřebitelů na takto připravované výrobky z masa klesají. Často býváme svědky toho, že tyto výrobky jsou vystavovány v nechlazených prodejních výlohách a vitrinách, v průběhu skladování osychají, ztrácejí na váze, často dochází k pomnožování mikroorganismů pod obalem, ke změnám barvy, a k jejich znehodnocování.

Bylo by proto třeba věnovat těmto výrobkům podstatně větší péči než dosud, aby zájem a důvěra spotřebitelů byly zcela získány.

U polotovarů z masa nelze přehlížet také tu okolnost, že je zde vzájemná souvislost mezi odbytem těchto výrobků a dostatkem čerstvého výsekového masa v ostatních prodejnách. Počítáme-li, že stabilizace zásobování masem je již trvalá, nelze uvažovat s dalším rozšiřováním výroby polotovarů z masa bez zvyšování jakosti těchto výrobků a bez podstatného zlepšení způsobu balení a adjustace.

Současné vývojové tendence a zkušenosti z některých jiných států ukazují, že obalová technika pro balení masa a polotovarů z masa měla by v zásadě jít směrem k balení do evakuovaných, smršťitelných obalů. Měli jsme možnost posoudit takto balené výrobky a nelze než přiznat řadu předností tomuto způsobu balení. Zejména prodloužení údržnosti takto baleného masa na 7—10 dní a u masných výrobků na 2—3 týdny jsou rozhodujícím faktorem pro doporučení tohoto způsobu balení. Podmínkou pro zavedení výroby takto balených výrobků u nás je ovšem dostatek vhodných obalových materiálů (polyvinylidenchlorid — saran a orientovaný polyethylen) na našem trhu, a to jednak v potřebném množství a zejména v přijatelné ceně. Je však skutečností, že přes tyto známé výhody těchto obalových materiálů nelze počítat v nejbližších letech s dostatečným množstvím těchto obalů z tuzemských zdrojů.

Pro další rozvoj výroby polotovarů z masa a masitých hotových jídel bude proto třeba znovu zvážit možnosti výroby těchto výrobků ve zmrazeném stavu, čímž by alespoň částečně mohly být nahrazeny nedostatky stávajících obalů a nedostupnost vhodných obalových materiálů. Zdá se, že zejména u hotových jídel je tato možnost reálná. Jsou známy zkušenosti se zmrazováním hotových jídel balených např. na talířích z hliníkové folie nebo umělých hmot. Jídla takto připravovaná mohla by např. pomoci zajistit závodní stravování v malých podnikcích a závodech, kde se nevyplatí vést a zřizovat závodní kuchyni, apod.

Závěrem chtěl bych znovu zdůraznit prvořadý úkol při dalším rozšiřování výroby polotovarů a hotových jídel z masa, a to dořešit otázku koncepce výroby v rámci jednotlivých výrobních organizací a zejména zabezpečit dostatečné množství potřebného obalového materiálu a obalové techniky pro tuto výrobu, bez které nelze reálně počítat s dalším pronikavějším růstem této výroby.