

Abstrakt

Tato práce je věnována základním požadavkům technologie sušení a zrání masných výrobků ve zracích komorách. Bude zmíněno základní rozdělení salámů a z toho plynoucí parametry pro zrací komory a jak ovlivňuje hygiena a sanitace celkovou produktivitu. Podrobně bude popsána technologie sušení. Stručně bude popsána fermentace a zrání jako takové.

Abstract

The thesis deals with essential requirements to dry and cure meat products using drying chambers. It covers the basic salami classification, the relevant parameters applicable to the drying chambers as well as the hygiene and sanitation and their influence on productivity. The drying technology is particularly emphasized. Brief information is provided regarding the fermentation and curing processes.

Klíčová slova

Technologie masa, zrací komory, klimatizační komory, zrání salámů, sušení salámů, fermentované salámy.

Key words

Meat processing technology, curing chambers, air-conditioned chambers, cured salami, fermented salami.

Bibliografická citace VŠKP dle ČSN ISO 690

ČERMÁK, L. Sušárny uzenin

Brno: Vysoké učení technické v Brně, Fakulta strojního inženýrství, 2008. 23 s.

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Vladimír Krejčí, Ph.D.

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že tuto bakalářskou práci jsem vypracoval samostatně bez cizí pomoci. Vycházel jsem při tom ze svých znalostí, odborných konzultací a literatury uvedené v seznamu.

V Brně dne:

.....

podpis