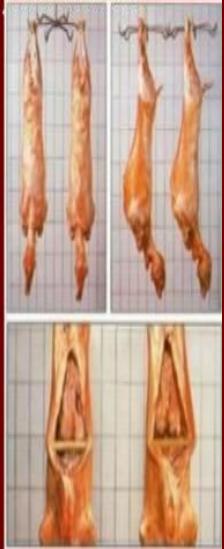
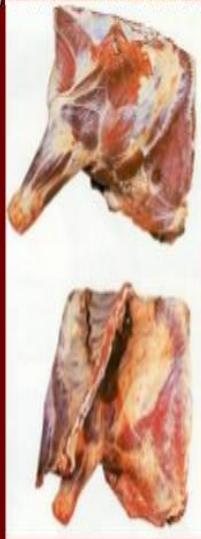


РАСЕЦАЊЕ МЕСА ЗА ВЕЛЕПРОДАЈУ :

СВИЊСКО МЕСО – пласира се у полуткама и као ф.о.

ГОВЕЂЕ МЕСО – пласира се у четвртима

ОВЧИЈЕ МЕСО – пласира се у труповима



РАСЕЦАЊЕ СВИЊСКИХ ПОЛУТКИ НА ОСНОВНЕ ДЕЛОВЕ (ВЕЛЕПРОДАЈНЕ И МАЛОПРОДАЈНЕ КОМАДЕ)

За даљу продају свињских полути – велепродају и малопродају свежег свињског меса, класиране “цепане свињске полути”, у погону за расецање и откоштавање – ПАНГЛЕРАЈУ (кланица или месара), могу се кројити на :

- ❖ Ф.О. (најчешће)
- ❖ основне делове
- ❖ могу се расецати, категорисати и откоштавати на мање делове, тзв. “макроконфекција” – по потреби и жељи купаца.

ПРЕ РАСЕЦАЊА У ОСНОВНЕ ДЕЛОВЕ,
СВИЊСКЕ ПОЛУТКЕ СЕ МОГУ
ОБРАДИТИ И СТАВИТИ У ПРОМЕТ
КАО:

- Цепана свињска полутика
- Класична обрада свињске полутике
- Француска обрада (Ф.О.)

ФРАНЦУСКА ОБРАДА – Ф.О.

Добија се од “гуљених свињских полути” одсецањем трбушно – ребарног дела (потрбушине и ребара - око 3cm од тела леђних пршљенова).

Ф.О. садржи:

- ❖ бут са потколеницом
- ❖ каре (слабина и леђа) са филеом
- ❖ плећку са подлактицом
- ❖ врат



ЦЕПАНА СВИЊСКА ПОЛУТКА

Добија се расецањем трупова свиња по медијалној линији кичменог стуба на два дела, тако да цепана свињска полуутка садржи:

- пола главе
- врат, леђа и слабину
- пола репа
- ребра
- потрбушину
- бут са потколеницом и ногицом
- плећку са подлактицом и ногицом
- припадајућу кожу и поткожно масно ткиво – сланина
- унутрашње масно ткиво – сало
- бубрег



КЛАСИЧНА ОБРАДА СВИЊСКЕ ПОЛУТКЕ

Добија се, када се од цепане свињске полуутке одсеку:

- глава
- ногице
- реп
- бубрег
- одвоји сало
- одвоји сланина са кожом.

На полууткама остаје слој масног ткива у дебљини, Max 5mm, и на тај начин се добијају тзв. "гуљене полуутке"



КАТЕГОРИЗАЦИЈА СВИЊСКОГ МЕСА

*** Категоризација меса је груписање једнако вредних делова трупа истих врста животиња.

■ Екстра категорија ■ ФИЛЕ

- I категорија ■ БУТ И СЛАБИНА СА ФИЛЕОМ
- II категорија ■ СЛАБИНА БЕЗ ФИЛЕА, ЛЕЂА, ВРАТ И ПЛЕЋКА
- III категорија ■ РЕБРА, ПОТРБУШИНА, ПОТКОЛЕНИЦА И ПОДЛАКТИЦА

СЛАБИНА

СЛАБИНА је део кареа. Одваја се :

- ❖ са предње стране, од леђа, попречним резом између последњег леђног и првог слабинског пршљена,
- ❖ са задње стране, од бута, резом између последњег слабинског и првог крсног пршљена.
- ❖ са доње стране, од трбушине, уздушним правим резом, паралелним са кичменим стубом, од бочне ивице филеа у правцу последњег ребра



БУТ

БУТ се одваја :

- ❖ са предње стране, од кареа - слабине, лучним резом између последњег слабинског и првог крсног пршљена
- ❖ са задње стране, од потколенице – "буткице", резом у коленом зглобу.



ФИЛЕ

ФИЛЕ -
"подслабински мишић".

- ❖ он је у саставу слабине.



