**Hús minőségét meghatározó tényezők:**

* Egészségügyi szempontból a vágást követően: állatorvos végzi a bontást követően
  + fogyasztásra alkalmas: kör alakú bélyegző, vendéglátásban csak ez használható fel.
  + fogyasztásra feltételesen alkalmas: bizonyos eljárás után fogyasztásra alkalmassá tehető pl: hőkezelés, fagyasztás, gőzölés
  + fogyasztásra alkalmatlan: forgalomba nem kerülhet, ipar hasznosítja pl. takarmány, szappan készítésre
* Kereskedelmi érték alapján forgalmazáskor: I., II., III. osztályokba sorolják. A hús minőségét az izomszövet és zsírszövet aránya, érzékszervi tulajdonságai, kötőszövet jelenléte határozza meg. (állat nemétől, fajtájától, korától, tápláltsági fokától, vágás körülményeitől függnek)
  + Színe: mioglobintól élénk húspiros (fiatal világosabb, idősebb sötétebb), sötétebb hússzín utalhat az elvéreztetés hibájára. Színt befolyásol a zsírszövet és a kötőszövet mennyisége is. – márványozottség, hártya, ín, stb.
  + Szag: friss hús enyhén édeskés, később kellemesen savanykás. Hím állatnak ivarszaga lehet. Idegen szagokat a hús könnyen felvesz.
  + Íz: állat fajtájától, takarmányozásától függ, idegen íztől mentes
  + Vágási felülete: márványozottság, víztartalom, rostozat
  + Húsminőség függ a vágás körülményeitől és az érési folyamattól.
    - PSE (halvány, puha, vizenyős) – ha az éréskor a ph hamar leesik 5,4 alá. – étel készítéskor sok vizet veszít.
    - DFD (sötét, feszes, száraz-tapadós) – ph magas, hosszú érési folyamat után sem csökken 6,2 alá – eltarthatósága rosszabb ennek a húsnak.
    - Normál húsra jellemző: **PH 5,5-5,8; HALVÁNY VÖRÖS, RUGALMAS, KISSÉ NEDVES TAPINTÁSÚ, KÖTÖTTVÍZ TARTALMA 60-70%**

**Egyes vágóállatok jellemzése:**

* szarvasmarha: barnásvörös, tömött rostozatú, helyenként zsírral átszőtt
* borjúhús: rózsaszínű esetleg halványszürke, zsírral nincs átszőve, rostozata finom
* sertéshús: halványpiros, halványvörös, zsírral erősen átszőtt/márványozott, nagyobb izomcsoportokat zsír veszi körül.
* Juh: színe barnásvörös, sötétvörös, rostozata tömöttebb, zsírral erősen átszőtt – faggyú, nagyobb húsrészeket, izomcsoportokat faggyú veszi körül.