

## Лекция №2

### Предприятия по переработке убойных животных, порядок приема, предубойное содержание и подготовка животных к убою.

**Цель:** Изучить тему, надо уяснить особенности сдачи и приема указанных способами.

Сдавая скот по массе и качеству мяса, надо обратить внимание на сортировку, размещение животных на скотобазе мясокомбината, оформление документов в ходе сдачи скота и расчетах за продукцию, знать требования ГОСТа и инструкции клеймения животных разного вида. При сдаче и приемке по живой массе и упитанности надо изучить ГОСТы на животных для убоя, нормативы скидки на содер-жимое желудочно-кишечного тракта, загрязненность кожного покрова, состояние беременности во второй половине стельности. Скидка на содер-жимое желудочно-кишечного тракта сопряжена с расстоянием доставки животных, временем на-хождения их на мясоперерабатывающих предприятиях.

Учитывая, что за показатели количества и качества сдаваемой продукции производится надбавки к закупочным ценам, студент должен уяснить эти особенности с учетом зоны расположения хозяйства — сдатчика скота.

Убойные животные, подвергнутые ветеринарному осмотру и оказавшиеся здоровыми, поступают в цех предубойной подготовки, где они находятся до подачи их на убой.

В цехе предубойной подготовки жи-вотных выдерживают на голодном режи-ме: крупный рогатый скот и овец — 24 часа, а свиней — 12 часов. При этом поение должно быть обильное; прекра-щают поить животных за 3 часа до пода-чи их на убой.

Если нет возможности предоставить находящимся на голодном режиме жи-вотным свободное поение, его заменяют трехкратным поением.

Выдержка животных перед убоем на голодном режиме с обильным поением не сопровождается потерей живой массы животного; неодинаковая продолжитель-ность предубойной выдержки для отдель-ных видов убойных животных основыва-ется на физиологических особенностях их организмов.

Известно, что с момента поступления корма в желудок до полной переработки его в организме, например, у крупного рогатого скота требуется двое суток. Сле-довательно, задавать корм животным во время предубойной их подготов-ки экономически нецелесообразно, так как он ос-танется неиспользованным.

Содержание животных во время их предубойной подготовки на голодном ре-жиме с обильным поением преследует ряд целей.

Во-первых, прекращение кормления животного за 24 или 12 часов до убоя при обильном поении способствует очи-щению желудочно-кишечного тракта от содер-жимого, что очень важно в техноло-гическом и санитарно-гигиеническом от-ношениях.

При отсутствии в желудочно-кишеч-ном тракте содер-жимого облегчается раз-делка туши животного и уменьшается возможность загрязнения продуктов убоя этим содер-жимым, особенно при случай-ных порезах стенок желудка и кишеч-ника.

Во-вторых, предоставление животным перед убоем воды вволю способствует раз-жижению крови, а это обеспечивает луч-шее обескровливание туши. Чем лучше будет обескровлено животное, тем устой-чивее будет мясо при хранении. Предо-ставление воды животным во время их подготовки к убою рационально также потому, что это облегчает операции съем-ки шкуры. Лишение животных питья в течение суток уменьшает содержание воды в мыш-цах на 5-6%, что снижает выход продук-тов убоя.

После предубойной выдержки живот-ных подвергают ветеринарному осмотру и подают на убой. Результаты предубойного осмотра регистрируют в специаль-ном журнале. Из отделения предубой-ной подготовки животные поступают в предубойные загоны, а из них в цех пер-вичной переработки скота (убойно-раз-делочный цех).

При изучении темы надо знать типы мясоперерабатывающих предприятий, их особенности в связи с производственными мощностями.

Поступившие на мясоперерабатывающие предприятия животные подвергаются предубойной выдержке, в ходе которой они отдыхают и частично освобождают желудочно-кишечный тракт от содержимого. Надо знать порядок прохождения предубойной выдержки с учетом возраста скота и птицы, влияние ее на выход и качество продукции.

Предназначенные для убой скот и птица в обязательном порядке подвергаются ветеринарному осмотру с термометрией на скотобазе и в загонах предубойной выдержки. К убою не допускаются животные с повышенной и пониженной температурой. Запрещается убой больных и заподозренных в заболевании сибирской язвой, бешенством, столбняком, чумой, и эмфизематозным карбункулом крупного рогатого скота, чумой верблюдов, злокачественным отеком, энтеротоксемией овец, туляремией, ботулизмом, сапом, эпизоотическим лимфангоитом, инфекционной анемией, миелиодозом лошадей. Существует и еще целый ряд причин, запрещающих убой животных, их также необходимо знать зооветеринарным работникам.

При ознакомлении с технологическим процессом переработки животных нужно уяснить методы оглушения, обескровливания, механизм процесса съемки шкур применительно к виду животных, порядок извлечения внутренних органов, распиловки туш.

Следует иметь в виду тесную связь между технологическими операциями убой с ветеринарно-санитарным осмотром продуктов убой. Надо знать последовательность его проведения. Необходимо изучить категории упитанности туш животных разных видов и каким требованиям должны отвечать туши для отнесения к той или иной категории, вспомнить ГОСТы, порядок клеймения, чтобы полученные туши соответствовали прижизненной упитанности животных.

### **Вопросы для самоконтроля**

- 1 Порядок приемки и оформления документов по прибытии животных на пункт сдачи.
- 2 Какие основные цеха имеются на мясокомбинатах?
- 3 Из каких операций складывается убой скота?
- 4 Последовательность осмотра продуктов убой.

### **Список литературы для изучения**

#### *Основная:*

1. Серегин, И.Г. Производственный и ветеринарно-санитарный контроль при переработке продукции овцеводства [Текст] : учебное пособие. – СПб.: Квадро, 2018. – 316 с.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства [Текст] : учебное пособие. – СПб.:Квадро, 2018. – 316 с.
3. Серегин, И.Г. Производственный и ветеринарно-санитарный контроль в цехах мясокомбината [Текст] : учебное пособие. – СПб.:Квадро, 2018. – 608 с.
4. Ушакова В.Н. Мойка и дезинфекция. Пищевая промышленность торговля, общественное питание [Текст] : учебное пособие. – СПб.: Профессия, 2017. – 288 с.
5. Серегин, И.Г. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных [Текст] : учебное пособие. – СПб.: Квадро, 2018. – 207 с.

#### *Дополнительная:*

6. Ушакова В.Н. Мойка и дезинфекция. Пищевая промышленность торговля, общественное питание [Текст] : учебное пособие. – СПб.: Профессия, 2017. – 288 с.
7. Адмаева, А.М. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов [текст] : Учебное пособие. – Алматы: ИП «Тау-самал», 2016. – 180 с.
8. Николаева, Мария Андреевна. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : Учебное пособие. – 1. – Москва : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2019. - 464 с.