

## Лекция №9

### Основы технологии, гигиены переработки птицы, химический состав и ВСЭ мяса птицы и птицепродуктов.

#### Цель: Рассмотрение вопроса : Ветеринарные требования к птице для убоя

Современное птицеводство, являясь высокодоходной отраслью, дает народному хозяйству и населению страны ценное сырье и продукты питания. В балансе мясного резерва доля птичьего мяса постоянно возрастает. Соотношение птичьего мяса и мяса животных будет повышаться с увеличением производства мяса птиц. В круг вопросов, находящихся в компетенции государственной ветеринарной службы, входит: оценка соответствия гигиены производства, гигиены транспортировки и хранения мяса птицы, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя птицы, браковка мяса при различных болезнях и состояниях, определение режимов утилизации и уничтожения мяса птицы, непригодного для использования в пищу людям.

Качество мяса птицы в значительной степени зависит от условия выращивания ее и методов убоя. Правильная организация убойных пунктов для птицы, высокая гигиена предприятия по переработке птицы позволяют получать доброкачественную продукцию и более полно использовать все продукты убоя.

Основные ветеринарно-санитарные требования изложены в Санитарных нормах проектирования промышленных предприятий и Ветеринарно-санитарных правилах для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов, утвержденных Госагропромом СССР

Ветеринарные требования к птице для убоя предусматривают ограничения по возрасту поголовья - в партии считается любое количество птицы одного вида, оформленное одним ветеринарным свидетельством и товарно-транспортной накладной.

Птицу всех видов при приеме для убоя на мясо подразделяют на молодняк и взрослую.

Технические требования к мясу птицы, выпускаемому для реализации в торговой сети, изложены в ГОСТ 21784-76 "Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия", согласно которому в зависимости от возраста птицы мясо, полученное от убоя, подразделяют на мясо молодой и взрослой птицы.

К мясу молодой птицы относят тушки цыплят, бройлеров-цыплят, утят, гусят, индюшат и цесарят с неокостеневшим (хрящевидным) килем грудной кости, с неороговевающим клювом, с нежной эластичной кожей на тушке. На ногах тушек цыплят, бройлеров-цыплят, индюшат и цесарят гладкая, плотно прилегающая чешуя и неразвитые в виде бугорков шпоры; у тушек утят и гусят - нежная кожа.

К мясу взрослой птицы относят тушки кур, уток, гусей, индеек и цесарок с окостеневшим (твердым) килем грудной кости и ороговевающим клювом. На ногах у тушек кур, индеек и цесарок грубая чешуя, у тушек уток и гусей - грубая кожа. Шпоры у петухов и индюков твердые. Тушки птицы, выпускаемые в реализацию, подразделяют на полупотрошенные, потрошенные и потрошенные с комплектом потрохов и шей.

Полупотрошенные - тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейным позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм. Внутренний жир нижней части живота не удаляется.

Допускается выпускать потрошенные тушки с легкими и почками. Потрошенные тушки с комплектом потрохов и шей - потрошенные тушки, в полость которых вложен комплект обработанных потрохов (печень, сердце, мышечный желудок) и шея, упакованные в полимерную пленку, целлофан или пергамент

В зависимости от температуры в толще грудных мышц тушки подразделяют на остывшие (температура не выше +25 град.С), охлажденные (температура от 0 до +4 град.С), мороженые (температура не выше -6 град.С).

По упитанности и качеству обработки тушки птицы всех видов подразделяют на две категории: первую и вторую.

Тушки птицы должны быть хорошо обескровлены, чистые, без остатков пера, пуха, пеньков и волосовидных перьев, воска (для тушек водоплавающей птицы, подвергавшихся воскованию), царапин, разрывов, пятен, кровоподтеков, остатков кишечника и клоаки. У полупотрошенных тушек полость рта и клюв должны быть очищены от корма и крови, ноги - от загрязнений, известковых наростов и наминов.

Допускается:

на тушках птицы первой категории - единичные пеньки и легкие ссадины, не более двух разрывов кожи длиной до 1 см каждый (только на груди), незначительное слущивание эпидермиса кожи;

на тушках птицы второй категории - незначительное количество пеньков и ссадин, не более трех разрывов кожи длиной до 2 см каждый, слущивание эпидермиса кожи, не резко ухудшающее товарный вид тушки.

Тушки птицы, соответствующие по упитанности требованиям первой категории, а по качеству обработки - второй категории, относят ко второй категории.

Не допускаются к реализации в торговой сети и в сети общественного питания, а используются для промышленной переработки следующие тушки птицы:

не соответствующие второй категории по упитанности и качеству обработки;

с искривлениями спины и грудной кости;

с царапинами на спине;

замороженные более одного раза;

имеющие темную пигментацию, кроме индеек и цесарок.

### **Вопросы для самоконтроля**

1) ВСЭ продуктов убоя при болезнях пищевой трубки. 2) ВСЭ продуктов убоя при болезнях органов дыхания. 3) ВСЭ продуктов убоя при болезнях органов кровообращения. 4) ВСЭ продуктов убоя при болезнях печени и почек

### **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.