

The image shows the cover of a spiral-bound notebook. The cover is a light beige or cream color with a faint, repeating grid pattern. On the left side, there is a silver metal spiral binding. The text is centered on the cover in a large, bold, black serif font. There is a small, rectangular, light-colored textured patch on the left side of the cover, partially overlapping the spiral binding.

# **МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ**

Основным сырьем для мясной промышленности, являются сельскохозяйственные животные (убойный скот) и домашняя птица

Убойный крупно-рогатый скот  
(КРС) в зависимости от  
возраста и пола разделяют на  
группы:

- Волы и быки
- Коровы (более 3 лет)
- Коровы первотелки
- Молодняк (от 3 месяцев до 3 лет)

Свиньи по полу, возрасту и  
живой массе подразделяются на  
группы:

- Боровы
- Хряки
- Взрослые свиньи
- Подсвинки
- поросята

Продуктивность убойного скота  
определяется живой, убойной  
массой и выходом мяса:

Живая масса – это масса животного (“-”  
кишки)

Убойная масса – это масса тушки и  
внутреннего жира-сырца

Убойный выход – отношение убойной  
массы к живой в %

# Классификация мясных туш:

---

1. По виду убойных животных различают мясо:

- КРС
- Свиней
- Овец
- Коз
- Лошадей
- Кроликов
- Птицы

## 2. По половому признаку:

- Мясо взрослого рогатого скота (говядина и мясо бугаев)
- Свиней (свинина и хряк)

## 3. По возрасту:

- Взрослый
- Молодняк

## 4. По упитанности: на категории

## 5. По термическому состоянию:

- Парное
- Остывшее
- Охлажденное
- Замороженное
- Дефростированное (размороженное)

Парное мясо — мясо после убоя животного, имеющего температуру не ниже 35 градусов.

Остывшее мясо — это мясо, подвергнутое охлаждению до температуры 12 градусов.

Охлажденное мясо — имеет температуру от 0 до 4 градусов.

Замороженное мясо — имеет температуру в толще не выше 6 градусов.

Дефростированное мясо — это мясо, подвергнутое размораживанию в спец. Камерах до температуры 1-4 градусов



# Свинину по качеству подразделяют на 5 категорий:

---

I. - беконная

II. - мясо молодняка

III. - туши жирных свиней

IV. - пром.переработанные туши свиней

V. Мясо поросят

Маркировку свинины проводят  
соответствующими формами  
клейм

I. Категории – круглое

II. Категории – квадратное

III. Категории – овальное

IV. Категории треугольное

V. Категории – с буквой “М”

Говяжьё полутушку  
разделяют на 11 отрубов,  
относящиеся к 3 сортам:

- К 1 сорту относят – тазобедренную, поясничную, спинную, лопаточную, плечевую и грудную части.
- Ко 2 сорту – шейный отруб и пошину.
- К 3 сорту – переднюю и заднюю голяшку

# Свинину делят на 7 отрубов с подразделением на 1,2 сорт

- *К 1 сорту относят – окорок, поясничная часть с пощиной, спинную часть, грудинку и лопаточный отруб.*
- *Ко 2 сорту – предплечье (рулька) и голяшку.*

# Мясо птицы и дичи:

*мясо сельскохозяйственной птицы*

*различают*

- 1. По возрасту и виду птицы: тушки цыплят, кур, утят, уток, гусят;*
- 2. По упитанности и качеству обработки тушки (1 и 2 категории)*
- 3. По способу технологической обработки*
- 4. По термической обработке*

# *Маркировка*

- Маркировку тушек птиц, кроме индивидуальной, упаковывают в пакеты из полимерной пленки, проводят наклеиванием этикеток и очень редко электроклеймами.  
Бумажная этикетка розового цвета для птицы 1 категории, зеленого цвета – для 2 категории.  
Наклеивают на ножку.

# Условное обозначение тушек

## птиц:

### 1. По виду и возрасту:

**У** – цыплята

**ЦБ** – бройлерные

**К** – куры

### 2. По способу обработки, после буквы:

**Е** – полу потрошенные

**ЕЕ** – потрошенные

**Р** – с комплектом потрохов

# *Пернатая дичь*

---

Делят ее на следующие виды:

- Боровая (глухари, тетерева, рябчики, фазаны)
- Горная (куропатки, перепела)
- Водоплавающая (гуси, утки)
- Болотная (кулик)