



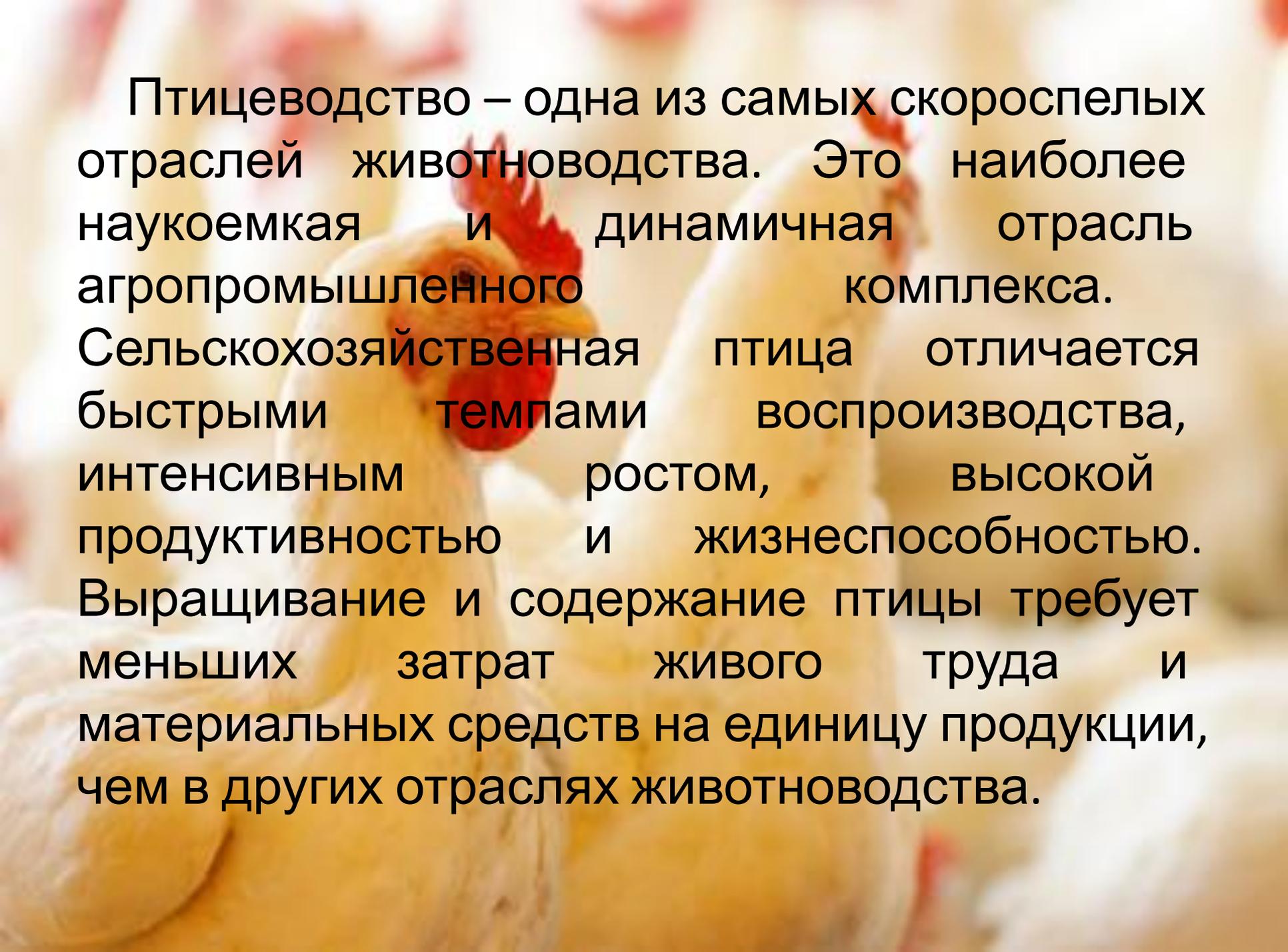
Производство мяса птицы

Выполнила:
Студентка группы
А-51

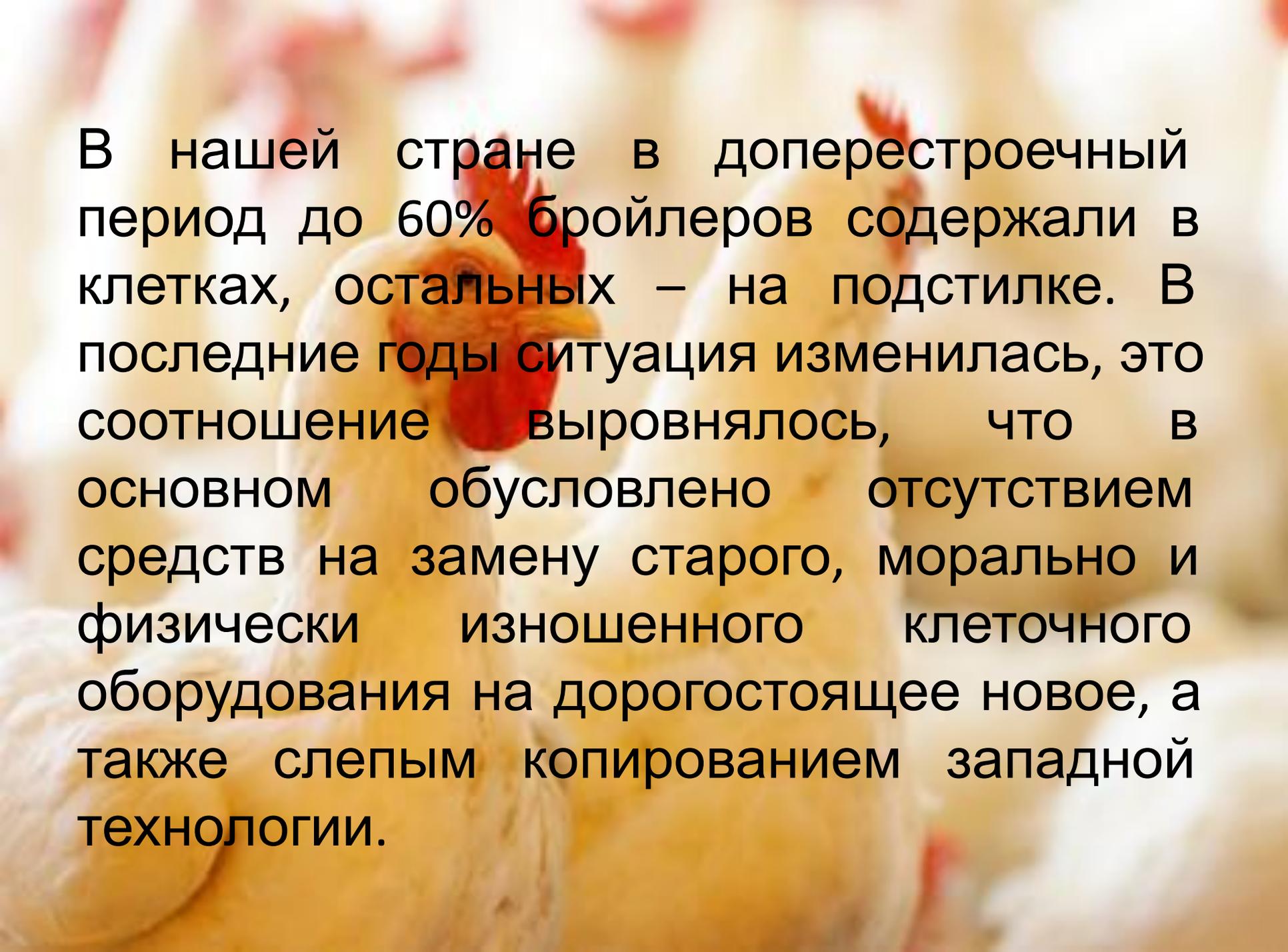
Мазеина Е.В.

Проверила:

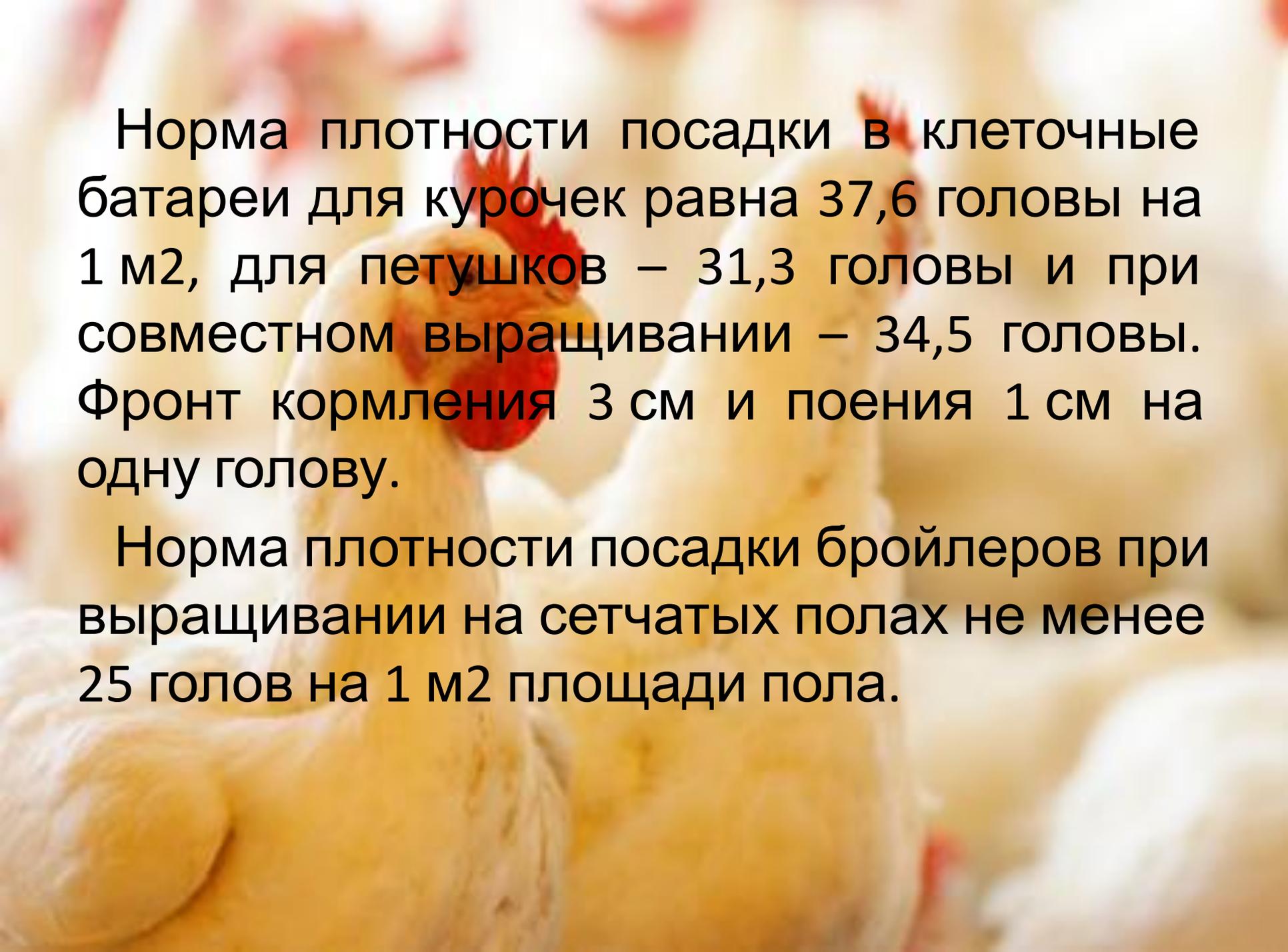
Кавардакова О.Ю.



Птицеводство – одна из самых скороспелых отраслей животноводства. Это наиболее наукоемкая и динамичная отрасль агропромышленного комплекса. Сельскохозяйственная птица отличается быстрыми темпами воспроизводства, интенсивным ростом, высокой продуктивностью и жизнеспособностью. Выращивание и содержание птицы требует меньших затрат живого труда и материальных средств на единицу продукции, чем в других отраслях животноводства.



В нашей стране в доперестроечный период до 60% бройлеров содержали в клетках, остальных – на подстилке. В последние годы ситуация изменилась, это соотношение выровнялось, что в основном обусловлено отсутствием средств на замену старого, морально и физически изношенного клеточного оборудования на дорогостоящее новое, а также слепым копированием западной технологии.

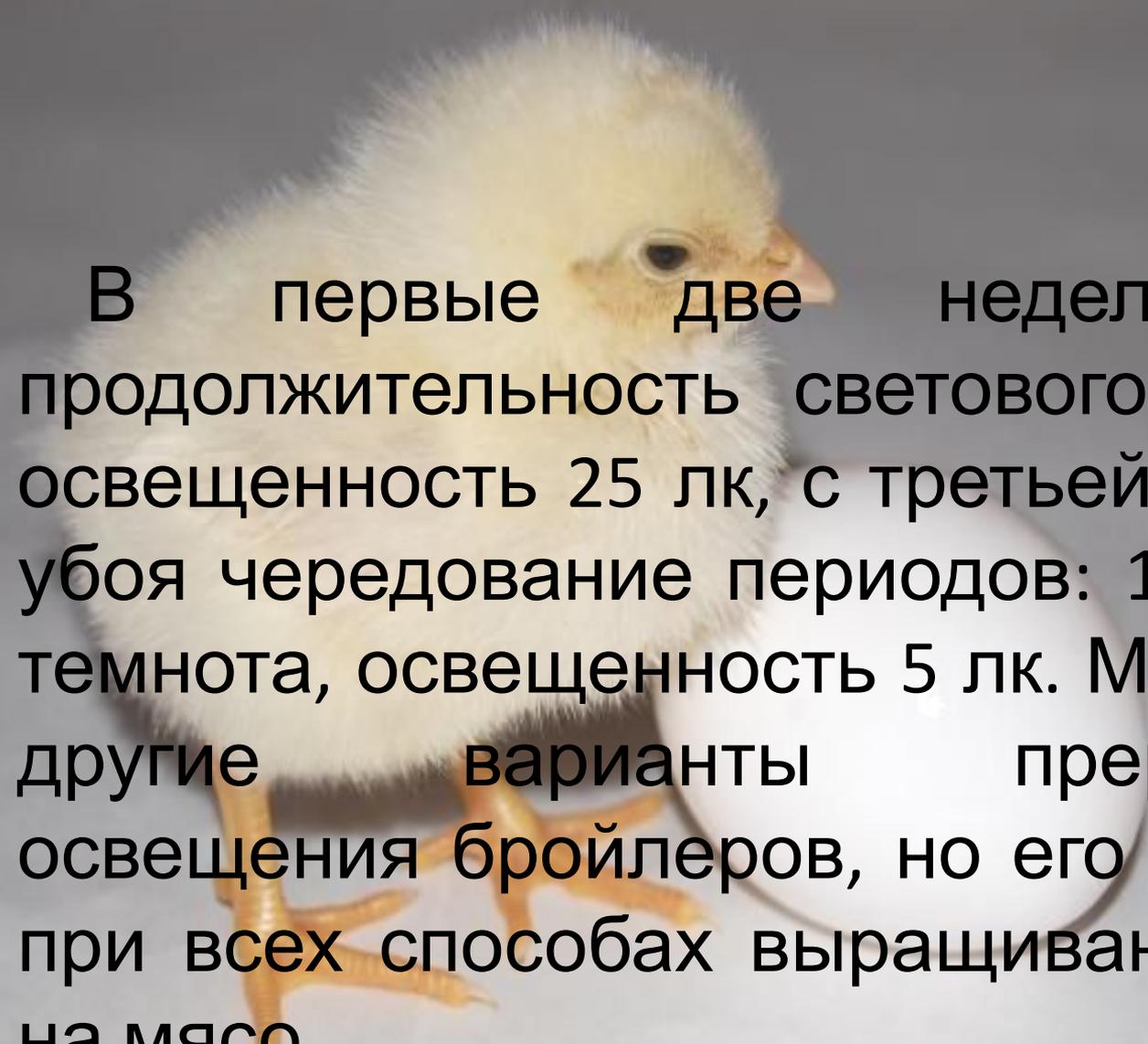


Норма плотности посадки в клеточные батареи для курочек равна 37,6 головы на 1 м², для петушков – 31,3 головы и при совместном выращивании – 34,5 головы. Фронт кормления 3 см и поения 1 см на одну голову.

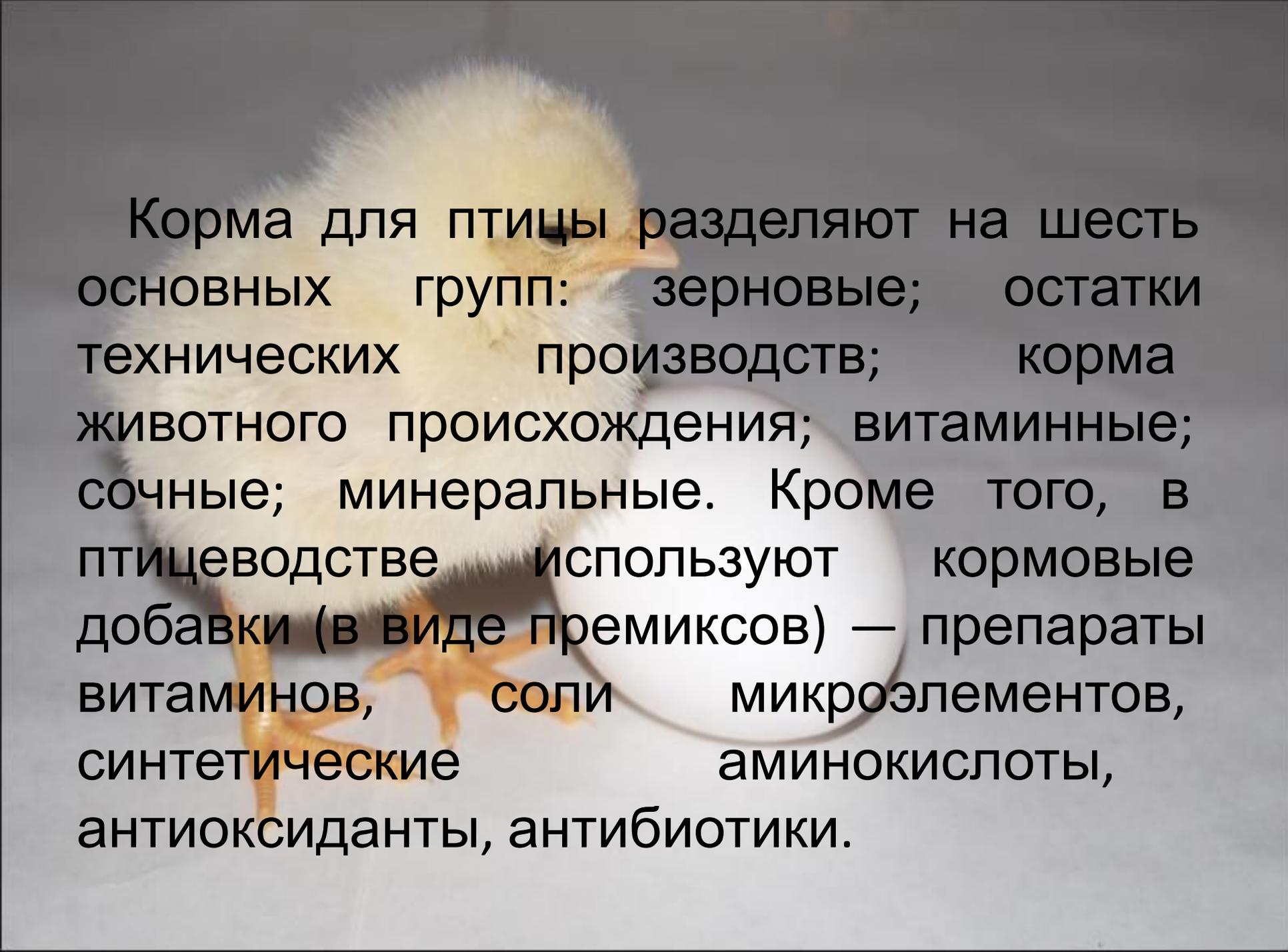
Норма плотности посадки бройлеров при выращивании на сетчатых полах не менее 25 голов на 1 м² площади пола.



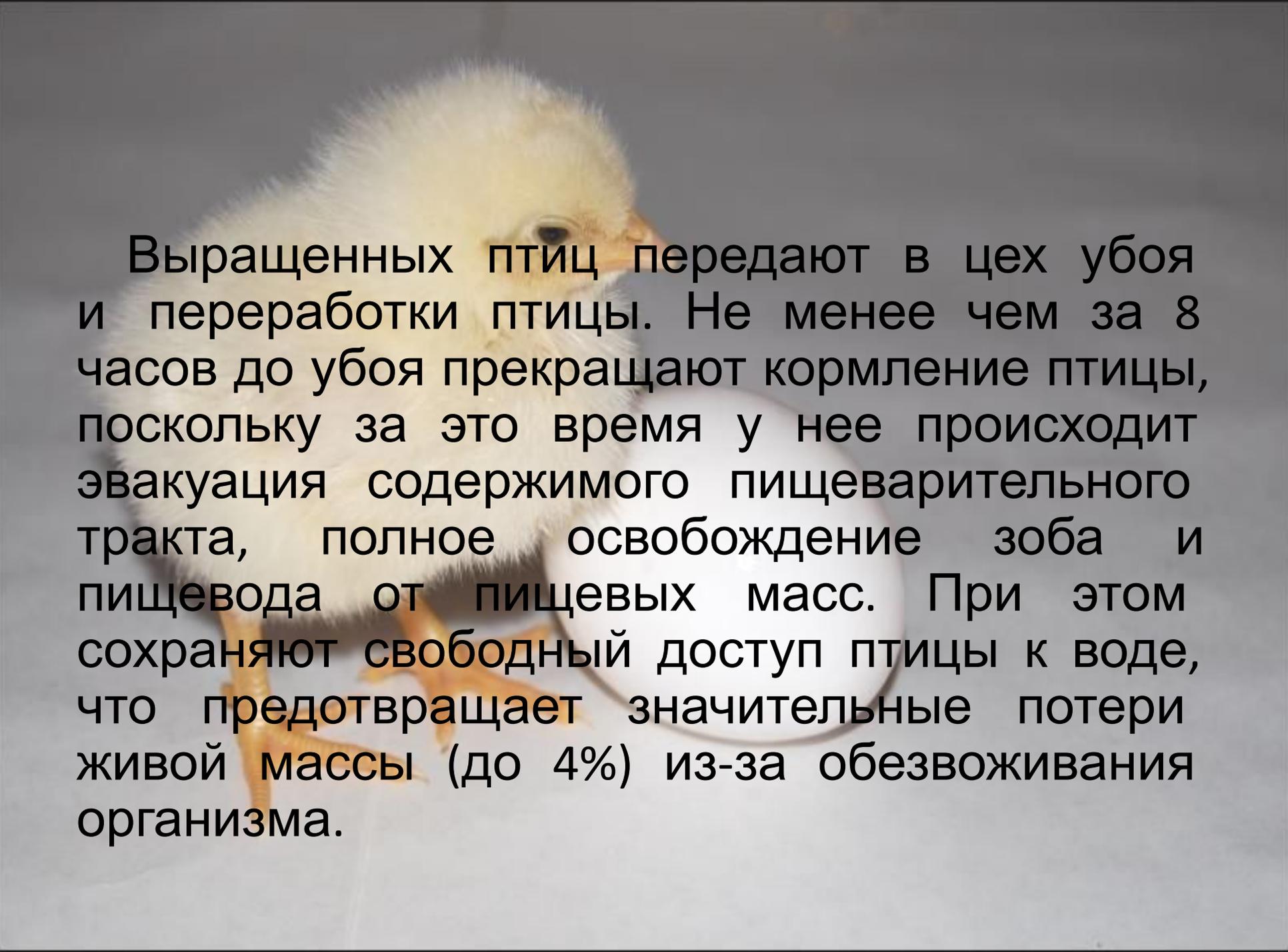
Температура в помещении в первую неделю 35–33°С, во вторую и третью 29–26°С и далее 20–18°С. При применении источников локального обогрева в клетках температуру в помещении снижают на 5–7°С. Относительная влажность воздуха в помещении 60–70%.

A fluffy yellow chick is perched on a white egg. The chick has soft, downy feathers and a small beak. The background is a plain, light-colored surface.

В первые две недели жизни продолжительность светового дня 24 ч, освещенность 25 лк, с третьей недели до убоя чередование периодов: 1 ч свет, 2 ч темнота, освещенность 5 лк. Могут быть и другие варианты прерывистого освещения бройлеров, но его применяют при всех способах выращивания цыплят на мясо.

A fluffy yellow chick is positioned on the left side of the frame, facing right. It has soft, downy feathers and a small orange beak. To its right is a single, clean white egg. The background is a plain, light-colored surface. The text is overlaid on the image, centered horizontally and vertically.

Корма для птицы разделяют на шесть основных групп: зерновые; остатки технических производств; корма животного происхождения; витаминные; сочные; минеральные. Кроме того, в птицеводстве используют кормовые добавки (в виде премиксов) — препараты витаминов, соли микроэлементов, синтетические аминокислоты, антиоксиданты, антибиотики.

A close-up photograph of a young, fluffy yellow chick. The chick is facing right and has a white egg in its beak. The background is a plain, light-colored surface.

Выращенных птиц передают в цех убоа и переработки птицы. Не менее чем за 8 часов до убоа прекращают кормление птицы, поскольку за это время у нее происходит эвакуация содержимого пищеварительного тракта, полное освобождение зоба и пищевода от пищевых масс. При этом сохраняют свободный доступ птицы к воде, что предотвращает значительные потери живой массы (до 4%) из-за обезвоживания организма.



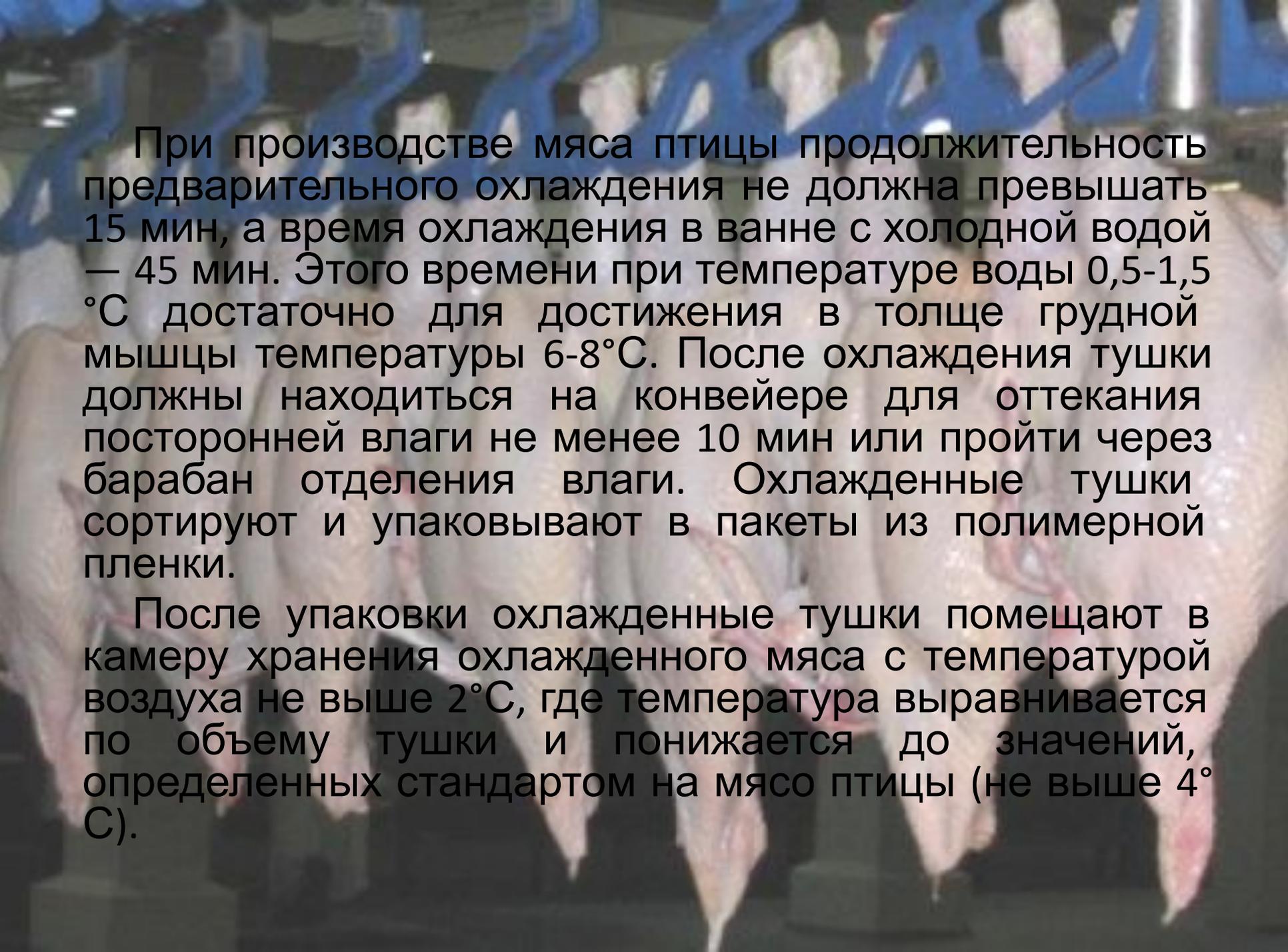
В соответствии с технологической инструкцией мясо птицы охлаждают и замораживают для предотвращения микробной порчи. Микроорганизмы, особенно бактерии, чрезвычайно пластичны, а высокая скорость размножения дает большие количества новых поколений за сравнительно короткий промежуток времени.

В промышленных условиях мясо птицы охлаждают погружением в воду или в воздухе. При производстве мяса птицы применяют также испарительное охлаждение в воздухе с орошением тушек водой.

Охлаждение в воде

Температуру воды, поступающей в установку для охлаждения птицы, следует поддерживать на уровне 0,5-1,5 °С. По санитарно-гигиеническим правилам тушки до поступления в установку охлаждения должны быть хорошо промыты проточной питьевой водой вначале под душем, а затем в установке предварительного охлаждения.

В установку охлаждения должна постоянно поступать питьевая вода из расчета не менее 1 л на 1 кг потрошеной тушки. Сливать воду в канализацию сразу после охлаждения, как это нередко имеет место на птицефабриках, не рекомендуется по экологическим и экономическим соображениям.



При производстве мяса птицы продолжительность предварительного охлаждения не должна превышать 15 мин, а время охлаждения в ванне с холодной водой — 45 мин. Этого времени при температуре воды 0,5-1,5 °С достаточно для достижения в толще грудной мышцы температуры 6-8°С. После охлаждения тушки должны находиться на конвейере для оттекания посторонней влаги не менее 10 мин или пройти через барабан отделения влаги. Охлажденные тушки сортируют и упаковывают в пакеты из полимерной пленки.

После упаковки охлажденные тушки помещают в камеру хранения охлажденного мяса с температурой воздуха не выше 2°С, где температура выравнивается по объему тушки и понижается до значений, определенных стандартом на мясо птицы (не выше 4°С).

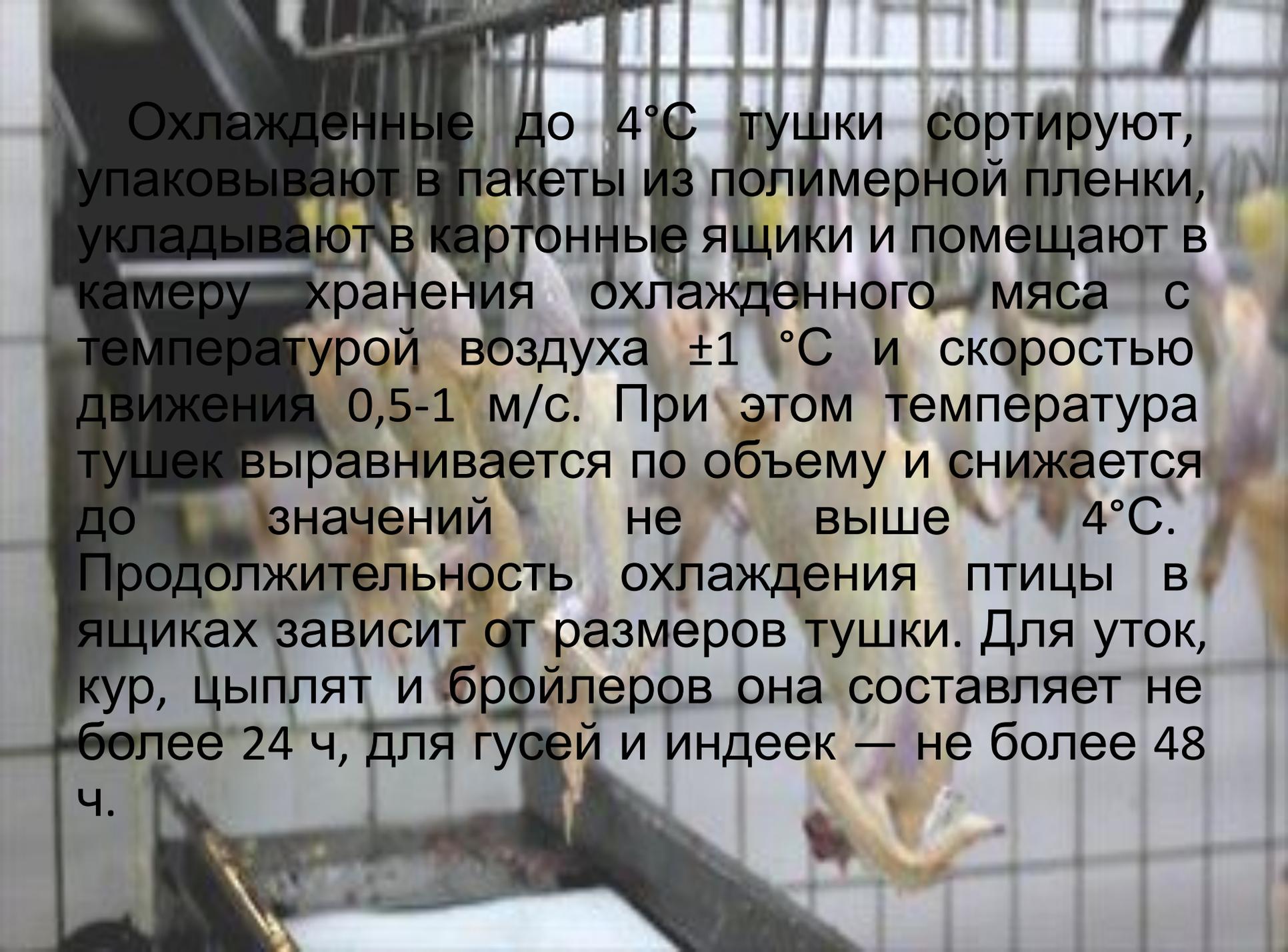
Охлаждение в воздухе

При охлаждении в воздухе температура в камерах охлаждения должна быть от 0 до 2°C. При охлаждении птицы на конвейере по одной тушке в подвеске воздух должен распределяться вдоль ветвей конвейера со скоростью 1-2 м/с. В начале охлаждения температуру воздуха снижают за 2-3 ч до температуры минус 7°C, после чего температуру охлаждения следует повысить до 0±2°C



На конвейере птицу охлаждают до 6-8 °С, но не выше 12°С в тушке. Затем ее снимают с конвейера, сортируют, упаковывают в пакеты из полимерной пленки, раскладывают в ящики и направляют в камеру охлаждения или в камеру хранения охлажденного мяса с температурой воздуха 0 ± 1 °С и скоростью движения 0,5-1,0 м/с, где температура тушек выравнивается по объему и понижается до значений, определенных стандартом на мясо птицы (не выше 4° С).

Неупакованные, уложенные в один ряд в пластмассовые или металлические ящики либо в картонные ящики с полиэтиленовыми вкладышами тушки укладывают на поддоны или на полки тележек и помещают в камеру с температурой воздуха 0 ± 2 °С. В начале охлаждения температуру воздуха можно понизить до минус 7 °С, а через 2-3 ч после загрузки камеры ее следует повысить до 0 ± 2 °С.

The background image shows a poultry processing line. Several carcasses are suspended from a metal grid structure. The carcasses are pale, indicating they have been chilled. The grid is made of dark metal bars. The overall scene is industrial and brightly lit.

Охлажденные до 4°C тушки сортируют, упаковывают в пакеты из полимерной пленки, укладывают в картонные ящики и помещают в камеру хранения охлажденного мяса с температурой воздуха $\pm 1^{\circ}\text{C}$ и скоростью движения $0,5-1$ м/с. При этом температура тушек выравнивается по объему и снижается до значений не выше 4°C . Продолжительность охлаждения птицы в ящиках зависит от размеров тушки. Для уток, кур, цыплят и бройлеров она составляет не более 24 ч, для гусей и индеек — не более 48 ч.

Охлаждение субпродуктов

Субпродукты охлаждаются в процессе обработки практически до температуры водопроводной воды, используемой для их мойки. В шнековых охладителях субпродукты охлаждают холодной водой с температурой 0,5-1,5 °С.

Охлажденные субпродукты упаковывают в пакеты, помещают в ящики и направляют в камеру охлаждения либо в камеру хранения охлажденного мяса, либо на замораживание.

На предприятиях, не имеющих охладителей для субпродуктов, их упаковывают в полимерные пакеты и укладывают в ящик в один слой, толщина которого не должна превышать 7 см. Затем отправляют на охлаждение в камеры с температурой воздуха $0\pm 2^{\circ}\text{C}$ или на замораживание.



СПАСИБО ЗА

