

11 Тема: Переробка забійних тварин та птиці.

План:

- 1. Технологічні схеми переробки туш свиней.**
- 2. Технологічні схеми переробки туш дрібної рогатої худоби.**

1. Технологічні схеми переробки туш свиней.

Тварин, що надійшли на м'ясопереробне підприємство, розміщують у загонах на 10 год для передзабійного витримування, їх не годують, але не обмежують доступ до води. Голодне витримування сприяє очищенню травного каналу, що полегшує первинну обробку, запобігає забрудненню туш та органів, дає можливість тваринам відпочити після транспортування, забезпечує видалення з організму продуктів обміну, які негативно впливають на якість м'яса.

Первинна обробка свиней. До первинної обробки свиней належать такі технологічні операції: оглушення, знекровлення, білування, знімання шкіри або обшпарювання для видалення щетини, видалення внутрішніх органів, нутрування, розпилювання туші, туалет, оцінювання якості та визначення маси туші.

Тварин оглушують за допомогою електричного струму (напруга 70 В упродовж 5 — 10 с), накладаючи контакти на скроні або потиличну ділянку голови. Для знекровлення оглушених свиней за задні кінцівки підвішують на гак конвеєра і в місці з'єднання шиї з грудною частиною роблять прокол порожнинним ножом, спрямовуючи його вгору, щоб перерізати місце сплетення яремної та сонної артерій. Потім розріз розширюють у напрямку до голови на 10 — 15 см. Знекровлення триває 6 — 8 хв, протягом якого витікає 50 — 60 % загальної кількості крові.

Далі свиней обробляють одним із трьох способів: із зніманням (дранкуванням), без знімання (обшпарювання) та із частковим зніманням (крупонуванням) шкіри. Знімання починають із білування туші вручну. Для цього шкіру підрізають за вухами через потиличну кістку і далі до нижньої щелепи. Потім знімають її із задніх кінцівок від скакального суглоба до лобкового зрощення, обрізають пряму кишку і розрізають шкіру вздовж білої лінії черева. Під кінець білують гомілки, пахвину, черево, частково груди й боки. Площа білування свинячих туш становить 35 — 40 %.

Для остаточного знімання шкіри тушу свиней фіксують за нижню щелепу, а частину шкіри, зняту з передніх кінцівок та шиї, захоплюють петлею ланцюга, другий кінець якого приєднують до гака лебідки. Після дранкування туші використовують для реалізації або виробництва ковбас, консервів та ін.

Обробка туш свиней без знімання шкіри полягає в тому, що після знекровлення їх піддають обшпарюванню в чанах за температури води 63 - 65 °С протягом 3 - 5 хв, потім очищають від щетини скребковими машинами й обпалюють у газових печах за температури 1000 - 1200 °С впродовж 18 - 22 с. Обпалені туші очищають від обгорілого шару шкіри в полірувальних машинах і старанно промивають під душем.

Крупонування — це комбінований метод обробки свинячих туш, за якого найбільш цінні бокову і спинну частини шкіри (крупон) відділяють від туші й використовують у шкіряному виробництві. Для цього тушу черевною частиною опускають у чан з гарячою водою (63 - 65 °С) на 15 - 20 см вище від лінії сосків на 3 - 5 хв. Після обшпарювання щетину видаляють скребковою машиною, надрізають на межі обшпареної частини туші й знімають крупон на установках для механічного знімання шкур. Після цього туші обпалюють на спеціальних пристроях із боку грудної й черевної частин з таким розрахунком, щоб спинна частина туші не потрапляла під дію високої температури.

Після завершення обробки туші із зовнішнього боку розпилюють грудну кістку, розрубують лобкове зрощення, окільцьовують анальний отвір, перев'язують сечовий міхур. Потім видаляють внутрішні органи (нутрування). Цю технологічну операцію проводять обережно, щоб не пошкодити травний канал, лівер і внутрішню поверхню туші. Далі тушу розпилюють уздовж хребта, трохи відступивши у бік від лінії верхніх остистих відростків, щоб не пошкодити спинного мозку.

Подальші операції об'єднані під загальною назвою — туалет. Із туші видаляють нирки, хвіст, залишки діафрагми, спинний мозок, жир із внутрішньої частини туші, відділяють голову, а також видаляють травмовані ділянки тканин та різні забруднення. Потім на- півтуші миють теплою водою (40 - 50 °С) за умови, що є можливість їх підсушити за температури 0 - 4°С.

Оброблені напівтуші оцінюють за категоріями, таврують, зважують і подають на охолодження до температури +4.-1 °С. Зберігають за температури 0 - 2 °С, відносної вологості повітря 85 - 90 %, швидкості руху повітря 0,2 - 0,3 м/с протягом 7 - 14 діб. Втрати маси через три доби для м'ясної та жирної свинини становлять 0,48 і 0,5 %. Для тривалішого зберігання м'ясо підморожують (до -2 °С) або заморожують і зберігають за температури не вище від -12 °С та відносної вологості 95 - 100 %. У разі зниження температури від —12 °С до —25 °С строк зберігання свинини в шкірі збільшується від 5 до 15, а свинини без шкіри — від 4 до 12 міс.

Для реалізації свинини здійснюють сортовий розруб напівтуші (рис. 6.11). До першого сорту відносять: лопаткову частину, спинну (корейка), грудинку, поперекову частину з пахвиною та окіст; другого — баки з шийним зарізом, передпліччя (рулька) та голінку

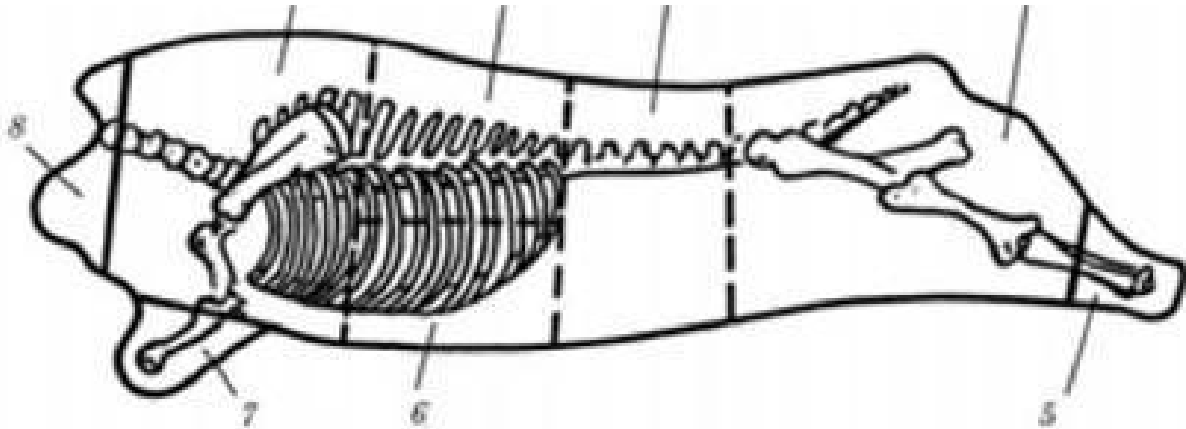


Рис. 6.11. Схема розділення свинячих туш на відруби для роздрібної торгівлі:

1 — лопатковий; 2 — спинний (корейка); 3 — поперекова частина з пахвиною; 4 — окіст; 5 — голішка; 6 — грудинка; 7 — передпліччя (рулька); 8 — бачи з шийним зарізом

2. Технологічні схеми переробки туш дрібної рогатої худоби.

Після знекровлення від туш відокремлюють голови між першим шийним хребцем і потиличною кісткою. Знімання шкіри починають з оголення ахіллових сухожилів, потім проводять забіловку передньої частини туші, вирізання гузенік і знімання шкіри з хвоста, забіловку задньої частини туші і нарешті остаточне знімання шкіри механічним способом від хвоста до ший або навпаки.

Туші, як правило, на напівтуші не розрізають. Під час їх зачищення знімають бахромки і кров'яні згустки з шийних зарізів, видаляють нариви, синці, забруднення, залишки шкіри, статевих органів і вим'я. Нирки з навколонишковим жиром залишають на тушах. Потім туші миють теплою водою.

Для зважування і передачі в холодильні камери туші однакових категорій навішують за задні кінцівки на спеціальні рами. Баранячі туші зважують з внутрішніми поперековими м'язами, нирками, навколонишковим жиром та хвостами. Після визначення вгодності і клеймування від туш курдючних овець відділяють курдюки, а від жирнохвостих — хвостовий жир, вирізають хвостові хребці. Туші, курдюки, хвостовий жир, і хвости зважують і реєструють у накладних нарівні з вгодністю та категорією м'яса. Туші курдючних і жирнохвостих овець можна зважувати до відділення курдюків і хвостового жиру.

Контрольні питання:

- 1. Які процеси переробки ДРХ відрізняються від переробки ВРХ?**
- 2. Назвіть порядок переробки туш ДРХ.**
- 3. Як проводять переробку туш свиней?**