

ТЕМА: Забій худоби, зберігання і використання м'яса та шкіри.

План

1. Технологічні процеси забою.
2. Характеристика парного м'яса.
3. Охолодження м'яса.
4. Сортний розруб туші дорослої тварини і сорти м'яса.
5. Шкіряна сировина.

1. Відгодованих тварин оцінюють за категоріями вгодованості й відправляють на забій. Технологічний процес забою складається з оглушення й знекровлення. Забивання тварин здійснюють у спеціально обладнаному боксі забійно-обробного цеху. Оглушують їх електрострумом, а на невеликих бойнях – молотом чи стилетом. Після знекровлення знімають шкіру з голови, відділяють її, проводять забіловку, відрізають кінцівки по зап'ястковий і скакальний суглоби. Шкіру знімають механічними засобами. Наступна операція – нутрування. Розрізають череву і видаляють внутрішні органи. Тушу розпилюють на ліву й праву половини. На певній ділянці конвеєра визначають категорію вгодованості, клеймують і зважують туші.

2. Парне м'ясо має температуру 33-37⁰С протягом 2-3 годин. Воно соковите, м'яке, сполучна тканина добре розварюється, але кулінарні вироби із нього мають недостатні аромат і смак. При подальшому зберіганні м'ясо дозріває у дві фази: *задубіння* (протягом 3-48 год при температурі 0-4⁰С), за якого воно жорстке й погано розварюється; *розм'якшення* (протягом 2-12 діб при температурі 0⁰С), після чого воно стає соковитим, смачним і високопоживним. Прискорюють дозрівання м'яса ферментація та обробка його ультразвуком, розчинами солей магнію, кальцію, фосфатів введенням при житті тварин адреналіну. Із м'яса виготовляють консерви, ковбаси тощо. Використовують м'ясо парне (зразу після забою), остигле (через 12-24 год після забою), а також охолоджене, заморожене і розморожене, яке не може довго зберігатися. Реалізують м'ясо (продають) у вигляді розрубів туші.

3. Конвеєром туші направляють до камери охолодження, де витримують протягом 24-36 год при температурі 1-4⁰С, а потім 0⁰С. За таких умов м'ясо може зберігатися до 30 діб. Для тривалішого зберігання температуру знижують до -18⁰С. Строки зберігання мороженого м'яса залежить від температури й вгодованості туш. Яловичину зберігають 5-12 місяців.

4. За розвитком м'язів і відкладання жиру м'ясні туші великої рогатої худоби розділяють на *першу* та *другу* категорію. Так, на тушах дорослої худоби, які відносять до *першої* категорії, найбільші відкладання жиру спостерігають від восьмого ребра до сідничних горбів, молодняку – біля кореня хвоста і на верхній частині внутрішнього боку стегон. Туші дорослої худоби *другої*

категорії мають відкладання жиру у вигляді невеликих ділянок на сідничних горбах, попереку й останніх ребер, а у молодняку вони відсутні.

Для роздрібної торгівлі половинки туш розділяють на дев'ять відрубів, які об'єднані в три сорти:

Перший - спинна, задня (філей, окорок, крижі, огузок) і грудна частини;

Другий - лопаткова, плечова частина і пахвина;

Третій - заріз, передня рулька і задня гомілка.

Частини тіла, які несуть значне навантаження, містять більше кісток і сполучнотканинних прошарків, тому м'ясо на них відносять до нижчих сортів. Тушу середньої вгодованості розділяють на м'ясо I сорту – 63%, II – 32% і III – 5%.

5. Одержану після забою тварини шкуру відповідно до стандарту ГОСТ 1134-51 „Сировина шкіряна” залежно від її маси, віку й статі поділяють на категорії:

- *склизок* – шкури, зняті з ембріонів і мертвнонароджених телят на 7-8 місяці їх ембріонального розвитку;
- *опойок* - шкури телят-молочників з первинним невилинялим волосом;
- *ви́росток* – шкури телят, що споживають рослинні корми і масою в парному стані до 10кг;
- *напівшкі́рник* – шкури молодняку великої рогатої худоби масою 10-13кг;
- *бичок* – шкури молодих бугайців масою 13-17кг;
- *ялівка* – шкури дорослих корів масою більшою 13 кг. Її поділяють на легку (13-17кг) і важку (більше 25кг);
- *бичина* – шкура кастратів;
- *бугай* – шкури не кастрованих бугаїв.

У новонароджених телят частка шкури становить 11%, у трьох місячному віці – 8%, а у 12-и місячному – 6-7% їх живої маси. Маса шкури дорослої худоби в середньому досягає у молочних корів – 6-8%, у м'ясних – 8-10% маси тварин.

Питання для самоконтролю:

1. Як проводять забій великої рогатої худоби?
2. Назвати технологічні процеси забою тварин.
3. Як проводять охолодження м'яса великої рогатої худоби?
4. Що слід розуміти під поняттям (парне м'ясо)?