

Інструкційна картка для проведення лабораторного заняття № 3, 4

Тема: Ознайомлення з різними формами клейм та штампів. Оцінка якості туш великої рогатої худоби, дрібної рогатої худоби, свиней, сільськогосподарської птиці, кролів.

Мета заняття: Вивчити різні форми клейм та штампів. Навчитись проводити оцінку якості туш великої рогатої худоби, дрібної рогатої худоби, свиней, сільськогосподарської птиці, кролів. .

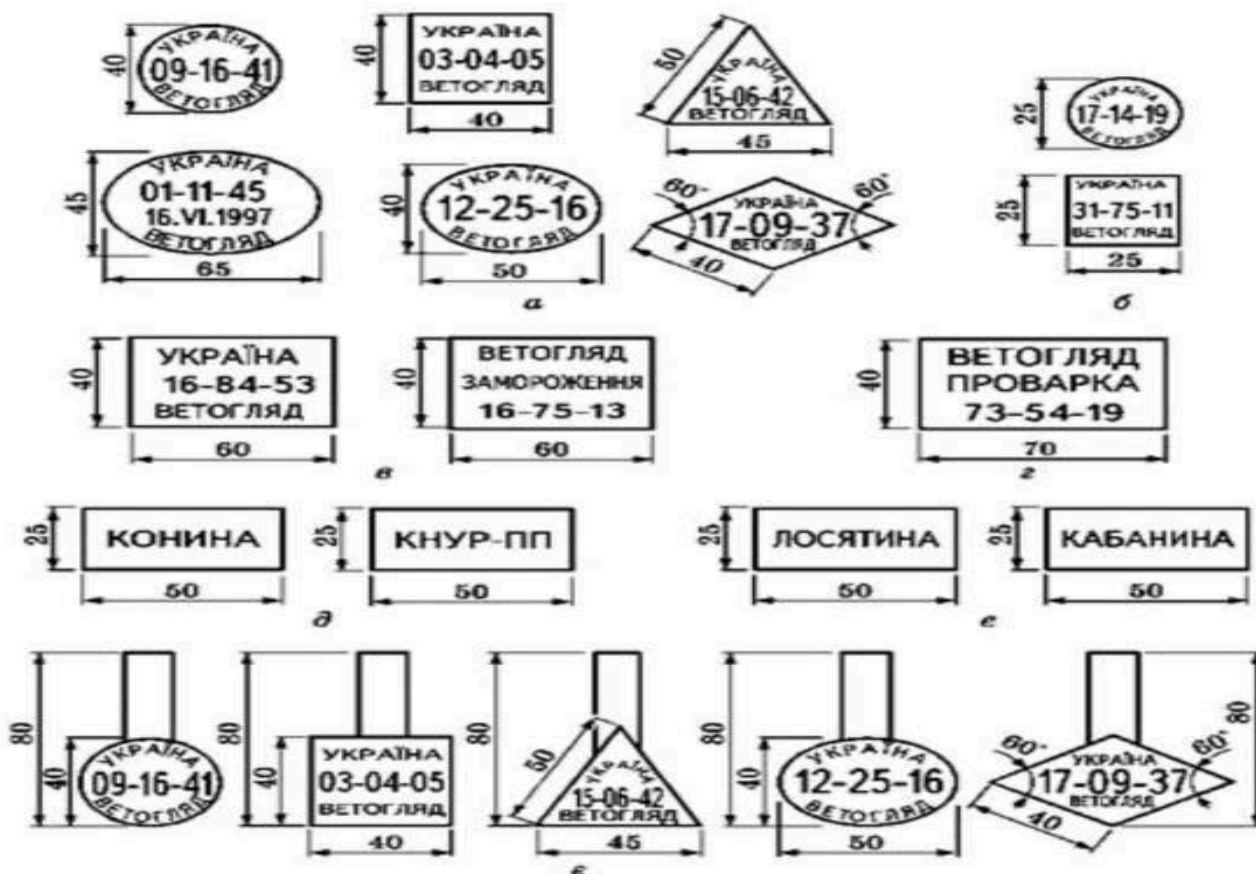
Література:

1. Рубан Ю. Д. «Скотарство і технологія виробництва та переробки молока і яловичини» - К: Мета. 2003. с 340-344.
2. Касянчук В.В., « Ветеринарно-санітарна експертиза з основами переробки продукції тваринництва» - Вінниця: «Нова книга», 2007 с 45.

Методичні вказівки щодо виконання лабораторного заняття:

М'ясо туш, півтуш, четвертин клеймують лікарі ветеринарної медицини після проведення ветеринарно-санітарної експертизи. Відбиток клейма має бути чітким. Для клеймування м'яса використовують безпечну фарбу фіолетового кольору і харчовий барвник, які дозволені до використання у харчовій промисловості Міністерством охорони здоров'я України. Для клеймування м'яса тварин (крім кролів і птиці) встановлено такі форми клейм: кругле (діаметром 40 мм), квадратне (40 х 40 мм), трикутне (45 х 50 х 50 мм), овальне (діаметр 01 — 50 мм і 02 — 40 мм), ромбоподібне (0 х 40 мм з кутами 60 і 120°). Для м'яса, яке поставляється на експорт, клеймо овальне (01 — 65 мм і 02 — 45 мм. У центрі кожного клейма має бути три пари цифр: перша — означає порядковий номер області, міст; друга — порядковий номер району; третя — порядковий номер підприємства. У верхній частині клейма наводять напис «Україна», а внизу — «Ветогляд». Для м'яса, що поставляється на експорт, нижче від номера підприємства за допомогою механізму з цифрами позначають дату, місце та рік вироблення м'яса. Крім основних форм клейм для маркування м'яса встановлені штампи прямокутної форми розміром 40 х 70 мм з написом вгорі «Ветогляд», у центрі позначається порядок використання «Проварка», «На консерви», «Ящур», «Фіноз» тощо, знизу — номер підприємства. Установлені також літерні штампи заввишки 20 мм, які

означають: М — м'ясо молодняку великої рогатої худоби, свинина п'ятої категорії, свинина м'ясна від забою молодняку свиней спеціальних м'ясних порід, м'ясо підсвинків; Б — м'ясо некастрованих биків віком понад 3 роки; В — туші, одержані від забою тварин вищої вгодованості; Д — м'ясо, призначене для виробництва продуктів дитячого харчування; ПП — м'ясо з дефектами технологічного оброблення.



Залежно від вгодованості яловичину клеймують:

першої категорії — круглим клеймом, другої категорії — квадратним клеймом, худу — трикутним клеймом.

Свинину першої категорії клеймують круглим клеймом; другої — квадратним; третьої — овальним; четвертої — ромбоподібним; п'ятої — круглим.

Свинину, яка не відповідає вимогам стандарту за показниками категорії якості, клеймують трикутним клеймом.

Завдання 1. Запишіть у зошит види клейм та штампів, які використовують на підприємстві.

Завдання 2. Провести і записати в зошит оцінку туш великої рогатої худоби, свиней

Контрольні питання:

1. Які ви знаєте органолептичні показники м'яса?
2. Якою вагою яловичину відносять до першого класу?
3. Які органолептичні показники м'яса телятини?
4. Як визначають запах м'яса?
5. Які органолептичні показники яловичини?

Розглянуто та схвалено цикловою комісією
технологічних дисциплін

Протокол № _____ від _____ 20__ р.

Голова комісії _____ Петро МАЗУРОК