

16 Тема: Товарне оцінювання якості туш тварин та їх сортовий розруб.

План:

1. Сортний розруб яловичини, телятини, свинини.
2. Маркування м'яса різних видів сільськогосподарських тварин.

Самостійна робота:

1. Умовно придатне м'ясо, його клеймування та умови використання.

1. Сортний розруб яловичини, телятини та свинини.

У роздрібну торгівлю яловичину випускають у вигляді напівтуш і четвєртин. Кожну напівтушу I і II категорії вгодованості розділяють за єдиним роздрібним розрубом на одинадцять відрубів, які поділяють на три сорти.

До першого сорту належить: тазостегновий (1), поперековий (2), спинний (3), лопатковий (4), плечовий (5) та грудний(6) відруби;

До другого сорту: шийний відруб (7), та пахвина (8);

До третього сорту: заріз (9), передня голінка (10) і задня голінка (11).

Середній вихід м'яса за сортами становить: перший сорт – 88%, другий – 7%, третій – 5%.

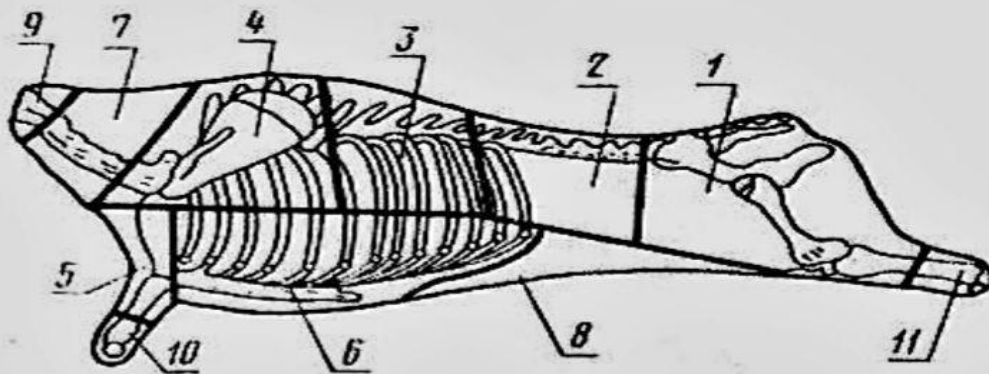


Рис. 3.1. Схема роздрібного розрубу яловичих туш на відруби:
1 – тазостегновий, 2 – поперековий, 3 – спинний, 4 – лопатковий,
5 – плечовий, 6 – грудний, 7 – шийний відруб, 8 – пахвина; 9 – заріз,
10 – передня голінка, 11 – задня голінка

Сортовий розруб телятини:

Кожну напівтушу телятини для роздрібної торгівлі розділяють на три сорти:

До першого сорту належать: тазостегновий (1), поперековий (2), спинний (3), лопатковий (4), та підплечовий край (5);

До другого сорту: грудний з пахвиною (6), шийний (7);

До третього сорту: передню голінку (8) і задню голінку (9).

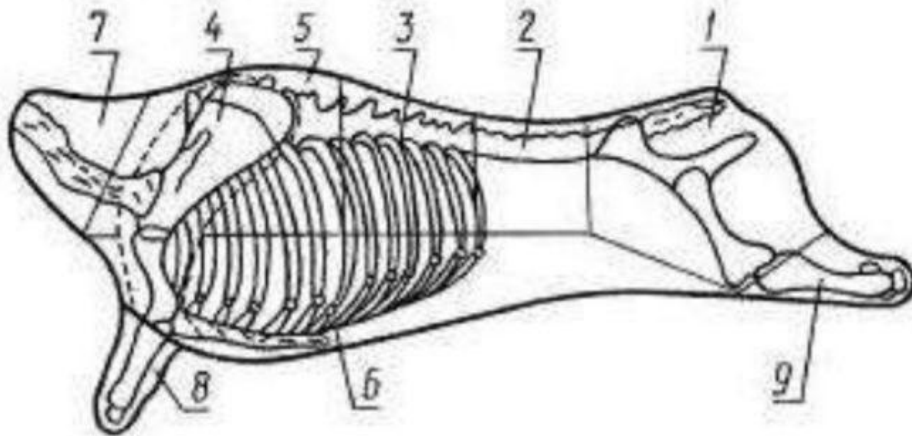


Рис. 3.2. Схема роздрібного розрубу телячих туш на відруби:

1 – тазостегновий, 2 – поперековий, 3 – спинний,
4 – лопатковий, 5 – плечовий край, 6 – грудний, 7 – шийний відруб,
8 – передня голінка, 9 – задня голінка

У роздрібну торгівлю свинину випускають у вигляді напівтуш. Кожну напівтушу розділяють на сім відрубів, які поділяють на два сорти:

До першого відносять: лопатковий (1), спинний (2), грудний (3), поперековий (4) відруби та окіст (5).

До другого сорту: передпліччя (рулька) (6), голінку (7). Вихід відрубів 1 сорту – 94% маси туші, другого 6%.

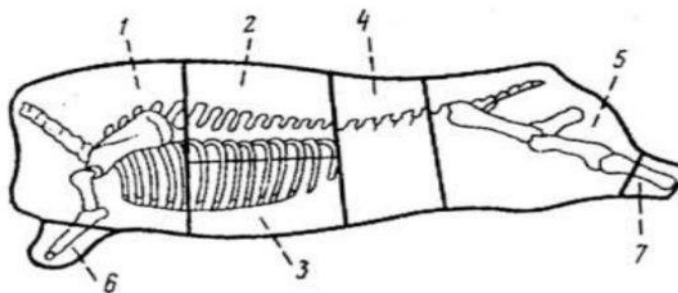


Рис. 3.4. Схема роздрібного розрубу свинячих туш на відруби:

1 – лопатковий; 2 – спинний (корейка); 3 – грудинка; 4 – поперекова частина з пахвиною; 5 – окіст; 6 – передпліччя (рулька); 7 – голінка

2. Маркування м'яса різних видів сільськогосподарських тварин.

Існуюче маркування м'яса відображає не тільки вгодованість, але й вік забійних тварин, а в ряді випадків – і призначення м'яса. **М'ясо маркують таврами, що забарвлені харчовою фарбою фіолетового чи червоного (козлятина, конина) кольору і мають різну форму. Тавра бувають основні (клейма) і додаткові (індекси).**

Основні тавра (клейма):

Кругле діаметром 40 мм – маркують усі види м'яса 1-ї категорії вгодованості і свинину 5-ї категорії;

Квадратне розміром боків 40 мм – маркують усі види м'яса 2-ї категорії вгодованості;

Трикутне розміром боків $45 \times 50 \times 50$ мм – маркують усі види худого м'яса та свинину 4-ї категорії;

Овальне діаметром 50×40 мм – маркують свинину 3-ї категорії.

Додаткові тавра (індекси):

„М” висотою 20 мм – на яловичих півтушах молодняку та тушках поросят праворуч від кожного клейма вгодованості;

„Б” висотою 20 мм – на півтушах бугаїв праворуч від кожного клейма вгодованості;

„Т” висотою 20 мм – на передню голінку телячої півтушу чи на кожную передню голінку телячої туші;

„К” висотою 20 мм – на туші козлятини праворуч від кожного клейма вгодованості;

„ПП” висотою 20 мм – на тушах усіх видів м'яса худого, замороженого більше одного разу, підмороженого; такого, що потемніло в області шиї; із зачистками і зривами підшкірного жиру, що перевищують допустимі межі; з неправильним розпилом по хребту; на півтушах бугаїв і кнурів, тушах підсвинків без шкури та тушах і півтушах свинини 4-ї категорії – праворуч від кожного клейма вгодованості;

“Фіноз”, “Бруцельоз” – на тушах чи півтушах усіх видів м'яса від худоби вимушеного забою праворуч від кожного клейма і індексу;

“Стерилізація”, “Відварювання” – на тушах чи півтушах усіх видів м'яса умовно придатного (визначається ветеринарним лікарем) праворуч від кожного клейма, індексу і позначення хвороби;

Кількість і місце накладення клейм різне:

На кожну півтушу яловичини і баранини 1 категорії накладають 5 клейм— на лопаткову, спинну, поперекову, стегнову і грудну частину;

На кожну півтушу яловичини 2-ї категорії накладають 2 клейма— на лопаткову і стегнову частину;

Туші баранини 2-ї категорії маркують 4 клеймами— лопаткову, спинну, поперекову, і тазостегнову частину;

На кожну півтушу та тушу свинини і телятини всіх категорій вгодованості накладають 1 клеймо— на лопатку;

На тушах і півтушах усіх видів м'яса худого, замороженого більше одного разу, підмороженого; такого, що потемніло в області ший; із дефектами боєнської обробки (зачистками і зривами підшкірного жиру, що перевищують допустимі межі; з неправильним розпилом по хребту); на півтушах бугаїв і кнурів, тушах підсвинків без шкури накладають 1 клеймо— на лопатку; на кожну тушу або півтушу “умовно придатного” м'яса наносять 2 клейма— на лопатку і стегно.

Підприємствам торгівлі і громадського харчування незалежно від їх відомчої підлеглості і форм власності дозволяється прийом, переробка і реалізація м'яса в тушах, півтушах, четвертинах, яке має ветеринарне клеймо і ветеринарне свідоцтво (сертифікат).

М'ясо, що поступає в торгівлю, повинне бути правильно оброблено, без ознак псування, дефектів, з маркуванням.

Не допускають в торгівлю туші і півтуші із залишками внутрішніх органів, згустків крові, бахром, забруднень, пошкодженнями поверхні, синцями, побитостями, потемніннями в області ший, худой категорії вгодованості, повторно заморожені і неправильно розпиляні, а також туші кабанів, свинина IV категорії, деформована, із зачистками, що перевищують 10%, або із зривами підшкірного жиру, що перевищують 15% поверхні туші. На замороженому м'ясі не повинне бути льоду і снігу. Для свинини допускаються зачистки від побитостей і синців на площі, що не перевищує 10% поверхні півтуші, або зриви підшкірного жиру на площі, що не перевищує 15% поверхні півтуші або туші II, III і IV категорій.

Не допускається до реалізації, а використовується для промислової переробки: м'ясо худе; м'ясо биків, кабанів і козлів; м'ясо, заморожене більше одного разу; м'ясо свіже, але із змінами кольору в області ший; свинина IV категорії, свинина з шпиком, що пожовтів; підсвинки без шкури.

Контрольні питання:

- 1. Яке м'ясо не допускається до реалізації, а використовується для промислової переробки?**
- 2. Скільки відрубів свинячих туш ви знаєте?**
- 3. Як відбувається маркування м'яса?**
- 4. Які ви знаєте основні тавра?**

