

УДК 658.6:637.5  
ББК 36.92-9  
С55

*Авторы:* кандидат ветеринарных наук, доцент А. В. Смирнов;  
кандидат ветеринарных наук, доцент Г. В. Куляков;  
кандидат ветеринарных наук Н. Н. Калишина

*Рецензент:* доктор биологических наук, профессор Л. М. Белова

**Смирнов А. В.**

С55 Разделка мяса в России и странах Европейского союза / А. В. Смирнов, Г. В. Куляков, Н. Н. Калишина. — СПб. : ГИОРД, 2014. — 136 с. : ил.

ISBN 978-5-98879-170-6

Значительная часть мяса, реализуемого в России, поступает из стран Европейского союза. В данном издании приведены требования к разделке туш в Германии, Франции и России, изображения и описания отрубов мяса, дан необходимый набор теоретической и практической информации об основных видах убойных животных.

В книге содержится информация о морфологии и химии мяса, его товароведческой классификации, определении упитанности, товарных требованиях к мясу и субпродуктам, товароведческом и ветеринарном клеймении мяса, разрубе мяса на отрубы для розничной торговли и промышленной переработки. Все приведенные методы и критерии товароведческой и ветеринарно-санитарной оценки мяса соответствуют требованиям современных нормативных документов.

В приложениях содержатся сведения об оформлении сопроводительной ветеринарной документации, включая изображение бланков действующих нормативных документов и информацию об ответственности в области нарушения ветеринарного законодательства.

Книга хорошо иллюстрирована и содержит схемы разруба мяса на отрубы, фотографии основных отрубов мяса, что облегчает восприятие.

Данное издание предназначено для ветеринарных врачей, товароведов, технологов и других специалистов, занимающихся закупкой, разделкой и реализацией мяса.

УДК 658.6:637.5  
ББК 36.92-9

# ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ.....	5	2.7. Ветеринарно-санитарные требования к безопасности мяса .....	22
ГЛАВА 1. Убойные животные как сырье для производства мяса.....	6	2.8. Товароведческие требования к мясу убойных животных .....	22
1.1. Сырьевая база мясоперерабатывающей промышленности.....	6	Мясо крупного рогатого скота .....	22
Крупный рогатый скот.....	6	Свинина .....	25
Свиньи .....	6	Баранина и козлятина .....	26
Мелкий рогатый скот.....	6	2.9. Требования к субпродуктам, кишечному и эндокринному сырью.....	27
1.2. Ветеринарные требования к убойным животным .....	7	Основы технологии переработки субпродуктов, кишечного и эндокринного сырья.....	28
1.3. Товарные требования к убойным животным. Методика определения упитанности убойных животных .....	7	Ветеринарно-санитарная оценка субпродуктов.....	29
Определение упитанности крупного рогатого скота.....	7	2.10. Клеймение мяса .....	30
Определение упитанности свиней .....	9	Товароведческое клеймение мяса.....	30
Определение упитанности овец и коз .....	9	Ветеринарное клеймение мяса .....	31
ГЛАВА 2. Характеристика мяса и субпродуктов .....	11	ГЛАВА 3. Разделка туш на отрубы в Российской Федерации .....	33
2.1. Классификация мяса и продуктов убоя .....	11	3.1. Разделка говядины для розничной торговли.....	33
2.2. Морфология и химия мяса .....	11	3.2. Разделка телятины для розничной торговли.....	38
2.3. Послеубойные изменения в мясе .....	16	3.3. Разделка свинины для розничной торговли.....	39
2.4. Категории мяса по термическому состоянию .....	18	3.4. Разделка баранины и козлятины для розничной торговли.....	42
2.5. Определение свежести мяса.....	19	3.5. Разделка мяса для производства полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд .....	44
Определение внешнего вида мяса .....	20	Разделка говяжьих полутуш.....	44
Определение запаха мяса .....	20	Разделка свиных полутуш.....	44
Определение цвета мяса.....	20	Разделка бараньих полутуш.....	44
Определение консистенции мяса .....	20	3.6. Мясо и субпродукты в блоках .....	45
Определение состояния жира .....	20	3.7. Фасованное мясо .....	46
Определение прозрачности синовиальной жидкости .....	20	ГЛАВА 4. Разделка туш на отрубы в странах Европейского союза .....	47
Определение состояния сухожилий .....	20	4.1. Основные способы разруба говядины во Франции .....	47
Определение состояния костного мозга ..	20	4.2. Основные способы разруба говядины в Германии.....	65
Проба варки.....	20	4.3. Основные способы разруба телятины во Франции .....	72
2.6. Распознавание мяса, полученного от больных животных, трупов .....	21		
Степень обескровливания туши .....	21		
Обнаружение гипостазов .....	22		
Оценка состояния места зареза .....	22		
Определение состояния лимфатических узлов .....	22		
Определение упитанности туш и органов. .	22		
Определение патолого-анатомических изменений в органах и тканях.....	22		

4.4. Основные способы разруба телятины в Германии. ....	80	П1.5. Сроки действия ветеринарных свидетельств, справок и сертификатов. . .	118
4.5. Основные способы разруба свинины во Франции. ....	86	П1.6. Особенности заполнения бланков ветеринарного свидетельства формы № 2 и ветеринарного сертификата формы № 6.2. ....	118
4.6. Основные способы разруба свинины в Германии. ....	92	П1.7. Особенности заполнения бланка ветеринарной справки формы № 4. ....	119
4.7. Основные способы разруба баранины во Франции. ....	104	П1.8. Перечень грузов, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами. ....	119
4.8. Основные способы разруба баранины в Германии. ....	112	П1.9. Перечень кодов регионов. ....	119
ПРИЛОЖЕНИЯ. ....	116	П1.10. Образцы основных сопроводительных документов. ....	121
Приложение 1. Общие положения по организации выдачи ветеринарных сопроводительных документов. ....	116	Приложение 2. Об оформлении импортных сертификатов стран ЕС. ....	128
П1.1. Право оформления и выдачи ветеринарной сопроводительной документации. ....	116	Письмо Россельхознадзора от 21.04.2006 № ФС-СД-2/3106 «О контроле продуктов животного происхождения, поступающих в РФ из Европейского сообщества». ....	128
П1.2. Формы ветеринарных сопроводительных документов. ....	116	Образец экспортного сертификата на мясо из стран ЕС. ....	131
П1.3. Порядок нумерации и учета бланков ветеринарных сопроводительных документов. ....	117	Приложение 3. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства. ....	133
П1.4. Требования к оформлению и порядок выдачи ветеринарных сопроводительных документов. ....	117	П3.1. Дисциплинарная ответственность. . .	133
		П3.2. Административная ответственность. ....	133
		СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ. ....	135