

А. В. Смирнов, Г. В. Куляков, Н. Н. Калишина

РАЗДЕЛКА МЯСА В РОССИИ И СТРАНАХ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА

Санкт-Петербург
ГИОРД
2014

УДК 658.6:637.5
ББК 36.92-9
C55

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

C55 **Смирнов А.В.**
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

ISBN 978-5-98879-170-6

© ООО «Издательство „ГИОРД“», 2014

ОГЛАВЛЕНИЕ

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

4.4. Основные способы разруба телятины в Германии	80	P1.5. Сроки действия ветеринарных свидетельств, справок и сертификатов... .	118
4.5. Основные способы разруба свинины во Франции	86	P1.6. Особенности заполнения бланков ветеринарного свидетельства формы № 2 и ветеринарного сертификата формы № 6.2	118
4.6. Основные способы разруба свинины в Германии	92	P1.7. Особенности заполнения бланка ветеринарной справки формы № 4.....	119
4.7. Основные способы разруба баранины во Франции	104	P1.8. Перечень грузов, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами	119
4.8. Основные способы разруба баранины в Германии	112	P1.9. Перечень кодов регионов .. .	119
ПРИЛОЖЕНИЯ	116	P1.10. 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