

ТЕХНОЛОГИИ УБОЯ И ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ СВИНЕЙ

**Рыжакова А. М., студент 2 курса ветеринарно-санитарной
экспертизы**

**Научный руководитель – Бахта А. А., кандидат биологических наук,
доцент**

ФГБОУ ВО Санкт-Петербургский ГУВМ

***Ключевые слова:** свинина, переработка, убой, технологии, туша, оглушение*

Свинина это один из самых распространённых по употреблению сортов мяса. Поэтому, для обеспечения качественной продукции населения, необходимо тщательно соблюдать технологические процессы убоя и первичной переработки свиней.

Для убоя тщательно отбирают свиней по категориям относительно ГОСТ. [1] Сам забой включает в себя несколько стадий. Перед непосредственно умерщвлением чаще всего производится операция оглушения. Значение её заключается во введении животного в обморочное состояние с возможностью продолжения сердечных сокращений. Это нужно для максимального обескровливания животного, и чтобы оно не чувствовало боли. Оглушение производится несколькими способами. Самый распространённый – электрооглушение. Для этого применяют аппарат ФЭОС-У4 с двухполюсным стеклом. Его накладывают в области заушных ямок или висков. Но существуют и менее совершенные методы, как, например, оглушение молотом. При этом, молот должен иметь вес 1,5-2,5 кг и длину рукояти 1м, также он должен быть изготовлен из дерева. Если нанести удар правильно, то животное не будет чувствовать боли, но сердце будет сокращаться. Длительность эффекта 2 – 4,5 минуты. Также существует оглушение углекислым газом, тут название говорит само за себя. Существует ещё оглушение стреляющим аппаратом, оно производится выстрелом острого стержня в лобную кость. Последствия этого оглушения аналогичны

молотобойному. Последний вид – путём удара стилетом между затылочной костью и атлантом. Этот способ плох, так как животное будет чувствовать боль впоследствии. [2]

Следующий этап – обескровливание. Его необходимо выполнять сразу же после оглушения. От этого этапа зависит качество мяса и его устойчивость при хранении. Для обескровливания необходимо перерезать яремную и сонную артерии на выходе из грудной полости. Длится этот этап 6-10 минут.

Далее производится обработка туш. Для начала определяется, что будет производиться со шкурой. Снимать её, шпарить, или производить крупонирование. В любом случае, после снятия шкуры или шпарки необходимо провести нутровку, или, иными словами, очистить тушу от внутренностей. Если шкуру не снимают, тогда процесс обработки немного отличается. В этом случае туша подвергается шпарке, затем удаляется щетина, после – опалка и удаление сгоревшего поверхностного слоя эпителия. И только после этого чистят от внутренностей.

За нутровкой производят распиловку и зачистку. Во время зачистки устраняют некоторые загрязнения, остатки внутренних органов, побитости, абсцессы, то есть удаляется всё, что вредит товарному виду свинины. После всех проведённых операций производится клеймение туш, сортировка и взвешивание. [3]

Библиографический список:

1) ГОСТ Р 532212008. Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.

2) Практикум по дисциплине «Технология хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства» для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 110900.62 «Технология производства и переработки с.-х. продукции» // сост. Л.В. Шестакова; ФГБОУ ВПО «Приморская государственная сельскохозяйственная академия». – Уссурийск, 2014. - 14-15 с.

3) Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: Учебное пособие / Под ред. Л. Ю. Киселева. — СПб.: Издательство «Лань», 2013. — 422-433 с.

TECHNOLOGIES FOR SLAUGHTER AND PRIMARY PROCESSING OF PIGS

Ruzhakova A.M.

Key words: *pork, processing, slaughter, technologies, carcass, stunning*

Pork is one of the most common types of meat for consumption. Therefore, in order to ensure quality products of the population, it is necessary to carefully observe the technological processes of slaughtering and primary processing of pigs.